

# スムージー販売

20xx年xx月xx日(x)

シダックスコントラクトフードサービス株式会社

# 概要

目的：生感たっぷりのスムージーを提供し、『からだに野菜・果物をプラス』『SDGs』をコンセプトに売上UP

※食ロスの観点から外皮が変色、形がいびつなど、通常の基準では出荷できなくても皮を剥けば喫食可能である

“規定外バナナ”の活用 人参・りんごは皮ごと使用。

※規格外バナナは2022年現在、首都圏センター限定（SLX相談） その他センターはエスロジ地区担当へ相談



機材：ブレンダー（参考：The Tango® Blender 83,600円）

備品：プラカップ（@18.1円）

資料：ポスター、作業工程表



The Tango® Blender  
HBH455 Series



# メニューアイテム

提供アイテム数は店舗によりご検討ください。（日替わり可）

名称	原価(円)
ブルベリーヨーグルト	138
マンゴーヨーグルト	129
りんご人参	130
ほうれん草バナナ	93
パイナップル豆乳	137
小松菜バナナ	98
ゆずヨーグルト	104
黒ごまりんごバナナ	112
バナナヨーグルト	131
いちご	93

## 作業工程表

23821 ブルーベリーヨーグルトスムージー 料理原価 138.6円

成分値	基準値	実際値	成分値	基準値	実際値
エネルギー(kcal)	0	138	レチノール(μg)	0	44
たんぱく質(g)	0.0	4.6	ビタミンB1(mg)	0.00	0.05
脂質(g)	0.0	4.7	ビタミンB2(mg)	0.00	0.22
炭水化物(g)	0.0	20.3	ビタミンC(mg)	0	4
カルシウム(mg)	0	145	食物繊維総量(g)	0.0	1.3
鉄(mg)	0.0	0.2	食塩相当量(g)	0.0	0.2



半製品/食品・食品規格		使用量(g)	原価(円)	仕込指示
2000	A ■冷凍ブルーベリー/500g	40	74.4	
2007	A ○■ヨーグルト	60	34.8	
2000	A ○■牛乳	70	17.5	
4140	A ○はちみつ	10	11.9	
下処理		調理指示		盛付指示
		1.ミキサーにAを入れよく攪拌する。		2.コップに1のスムージーを注ぐ。



### 参考

カップにステッカーを貼ると見映えが良くなります

※興味のある方はMDCSまでご相談ください





# 衛生注意事項

①果物・野菜の洗浄・消毒・冷凍方法は作業手順書※  
に従い管理する  
冷凍した果物・野菜はスムージー以外に使用禁止

② 作り置きは禁止。  
(細菌増殖による食中毒に繋がります)

③ブレンダー使用後は、都度の洗浄・消毒をお願いします。  
(ブレンダーに残った食材からの細菌増殖による食中毒に繋がります。)  
※ブレンダーの上部を複数個用意して対応などご検討下さい。

④消耗品の取り扱い

- ・ストロー等、直接口に触れるものは素手で取り扱わない
- ・汚染しないように、蓋つき容器、袋等に入れる (保管場所に配慮する)

※SV提案MAP確認

## 作業手順書

スムージー食材 (人参) の洗浄・消毒・冷凍方法

作業工程	薬剤・備品	作業内容
下処理する		・ビニール袋やテープなどの包装を外す
予洗いをする	 飲用適の水 ボウル 専用スポンジ まな板 (生食用) 包丁 (生食用)	①人参の両端を切り落としてから、水を溜めたシンクもしくはボウルの中で、専用スポンジを使って表面を軽くこするようにして、汚れを落とす ②思いこくい凸凹部分の汚れが落ちなげれば、包丁の刃先などでくりぬくようにして取り除く ③取り除いた芽 (凸凹部分) のまわりの汚れを、専用スポンジを使って、流水でよく落とす ④シンクもしくは、ボウルをよく洗浄して、きれいな水を溜めてから、⑤の工程をあと2回繰り返して行う
洗浄する		・十分な流水で洗う (目安として3回)
水切りをする	ザル	・清潔なザルで水切りする
容器を洗浄消毒する	洗剤、スポンジ 次亜塩素酸ナトリウム	・シンクまたは容器を洗浄消毒する
食材を消毒する	シンクまたは容器 次亜塩素酸ナトリウム アミ、ザル	・100ppmに希釈した次亜塩素酸ナトリウム原液に10分漬ける ・食材が浮き上がらないようにアミなどで押さえる
すすぐ	飲用適の水	・十分な流水で洗い流す (目安として3回)
水切りをする	ザル	・清潔なザルで水切りする
カットする	まな板 (生食用) 包丁 (生食用) 使い捨て手袋	・清潔な器具でカットする ・「人参」 ・2cm角にカットする
冷凍する	ビニール袋 冷凍庫	・カットした人参は袋に入れ冷凍庫保管 ・袋に消毒紙、消毒紙を記入し、2週間以内に使い切る。残った分は期限を過ぎたら廃棄する。 ※スムージー以外に使用しない

## メニュー表（作成方法）

## コメント追加依頼



SV提案MAPのPOPフォルダからPPTを開き、店舗で提供するメニューアイコンを添付する

次頁のメニューコメントは追加可能です。（テキストボックスで文字を入力）

※コメントの表現は変更できません。

## メニュー表（コメント）

名称	コメント
ブルベリーヨーグルト	日頃の食事でカルシウム不足を感じている方に
マンゴーヨーグルト	ビタミンCは美容に役立ちます
りんご人参	食物繊維はおなかの調子を整える働きがあります
ほうれん草バナナ	ビタミンCは美容に役立ちます
パイナップル豆乳	大豆に含まれるイソフラボン は血圧を低下させる働きがあります
小松菜バナナ	日頃の食事でカルシウム不足を感じている方に
ゆずヨーグルト	日頃の食事でカルシウム不足を感じている方に
黒ごまりんごバナナ	日頃の食事でカルシウム不足を感じている方に
バナナヨーグルト	カリウムは正常な血圧を保つのに必要です
いちご	日頃の食事でカルシウム不足を感じている方に

## 備品

## オーダーブック外発注(環境配慮商品)

環境配慮商品	規格/仕様	メーカー	品番	1個単価	店着価格	発注単位	
リサイクルPET カップ	300ml サイズ:Ø78×H103mm リサイクルPET25%使用	東罐興業	CP78-300L	¥12.7	¥12,700	ケース (1,000個) (50個/袋×20)	
PETリッドストロー 穴あき	サイズ:78mm 材質:通常のPET樹脂	東罐興業	32771003 (CP78-F)	¥4.5	¥9,000	ケース (2,000個) (100個/袋×20)	

## 通常発注

商品コード	商品名	規格/仕様	メーカー	1個単価	店着価格	発注単位	
90323	スプーンタイプ ストロー 裸	4色アソート 6Ø×210mm	オザックス PB	¥0.9	¥450	箱(500本)	

## 発注方法

カップと蓋(オーダーブック外発注)はドッグオーダーブック外依頼書を使用し、必要事項をご記入の上、用紙右下の送付先アドレスへ提出ください。

送付先アドレス:seg\_dogue@shidax.co.jp

※商品はオーダーブック外となるため、ケース発注となります。

ドッグ	ドッグ013					
ドッグオーダーブック外(環境包材) 依頼書						
店コード						
■ご依頼者						
営業店・現場名						
支店・営業所						
所属会社	シダックスコトラクフードサービス㈱					
発注担当者名	社用携帯番号					
営業店・現場電話番号	FAX番号					
支店・営業所電話番号	依頼内容					
納品希望日	<input type="checkbox"/> 指定日 <input type="checkbox"/> 返に <input type="checkbox"/> 最早日					
■納品先						
営業店・現場名						
住所						
電話番号	部署 お名前					
店コード						
■請求先						
<input type="checkbox"/> お客様請求	<input type="checkbox"/> SDX店請求					
社名						
住所						
電話番号	部署 お名前					
店コード						
シダックスグループでは、標準オーダーブック掲載商品以外の商品を御利用頂く際、承認が必要になります。 ※業務用総合カタログの場合は、注文コード(0-0000-0000)を商品コード欄に記入 ※黄色い箇所の入力をお願いします。入力不備は差戻しさせていただきます。						
No	商品名 (商品概要)	メーカー名	カタログ名 掲載先(URL)	商品コード	数量	依頼内容
1						
2						
3						

