

# ライブスイーツ企画 搾りたてモンブラン

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** 目の前で完成させる、イベント感・特別感があるしぼりたてモンブランを提供する。

**運用** モンブランしぼり機をSCFで所有し、ガールーン上で機材の貸し出し管理。

**資料** ポスター、作業工程表

**費用** 機材発送料・材料費



HANDYMONTBLANC  
リチウム電池(充電式)  
フル充電で80~100回分稼働



## 機材発送料金目安(往復)

サイズ名 (重量)	北海道	北東北	南東北	関東	信越	東海	北陸	関西	中国	四国	北九州	南九州	沖縄
(140)	5,420円	4,620円	4,360円	4,360円	4,360円	4,360円	4,360円	4,620円	4,880円	5,140円	5,420円	5,420円	15,158円

## 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)

### メニューアイテム

名称	原価 (円)
モンブラン(プレーン)	72.69
抹茶モンブラン	86.69
チョコモンブラン	94.09

※抹茶・チョコ(ココア)パウダーは  
関東のみ一元物流で取り扱い有

### 作業工程表

25308		モンブラン/提案				料理原価 72.69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	132	レチノール量(μg)	0	14	
たんぱく質(g)	0.0	2.1	ビタミンB1(mg)	0.00	0.01	
脂質(g)	0.0	4.8	ビタミンB2(mg)	0.00	0.03	
炭水化物(g)	0.0	20.3	ビタミンC(mg)	0	0	
カルシウム(mg)	0	16	食物繊維量(g)	0.0	3.4	
鉄(mg)	0.0	1.7	食塩相当量(g)	0.0	0.4	
半製品/食品・食品規格			使用量(g)	原価(円)	仕込指示	
41002	★牛乳カステラ/約37g×7個	18.5	22.94	1/2カット		
22070	○★森永ホイップ(生乳-山)糖脂/200ml(g)	5	5.25			
	☆モンブラン50C/仮登録	50	44.5			
下処理		調理指示		盛付指示		
※ホイップは前日冷蔵庫で解凍する。				1器に2のカステラをのせ、ホイップを絞り モンブランクリームをかける。		

最小ロット(センター単位)  
モンブランクリームの発注ロットが、1ケース毎になります。  
1kg×6袋(提供目安 約120人分)

商品名	商品コード	容量	単位	店着	リードタイム
モンブラン50C	43781	1kg	袋	850円	4日

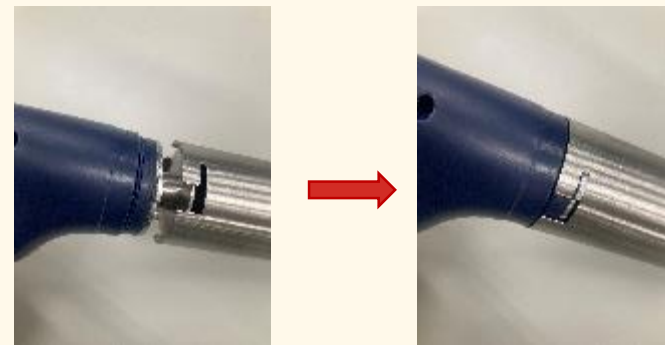
## モンブランクリームのセット方法



筒に1.5mmの金口をセットします



クリームを筒のくぼみを超えないように  
入れる(筒1本で4人分)



筒を本体にひっかけて回転し、セットする

### 操作方法

スイッチボタンを長押しすると**押し出し**

動作時にスイッチボタンを押すと**停止**

スイッチボタンを2回素早く押すと**引き込み**



スイッチボタン

## クリーム搾りのコツ

- ①○を描くように絞り出します
- ②クリームの巻き終わりはクリームを流すように横に引っ張るときれいに切れます
- ③連続提供の際は金口のプレートについたクリームを取るとクリームが綺麗に出ます
- ④クリームは○を2周すると規定の分量になります

1



2



3



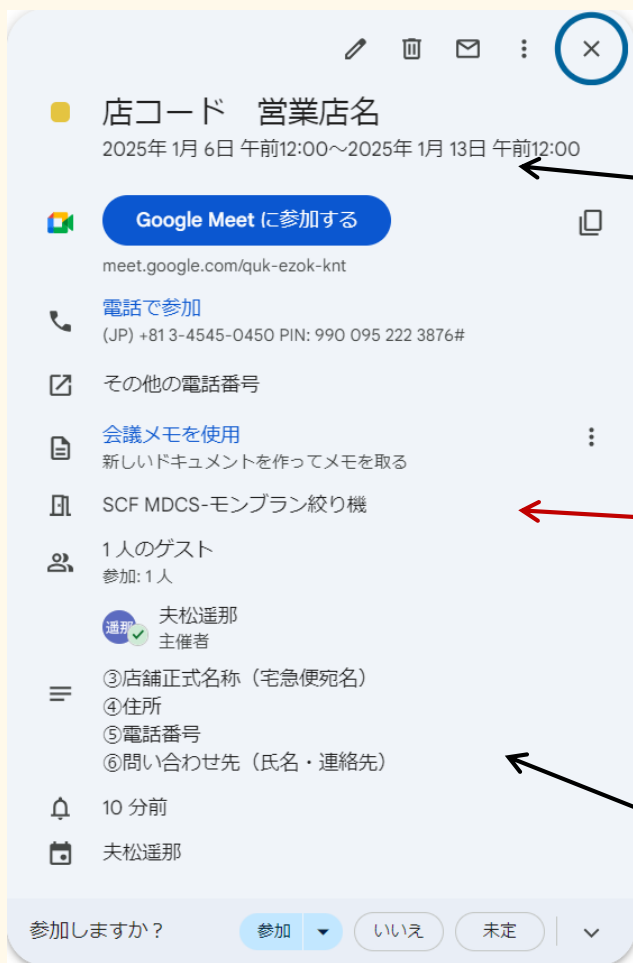
4



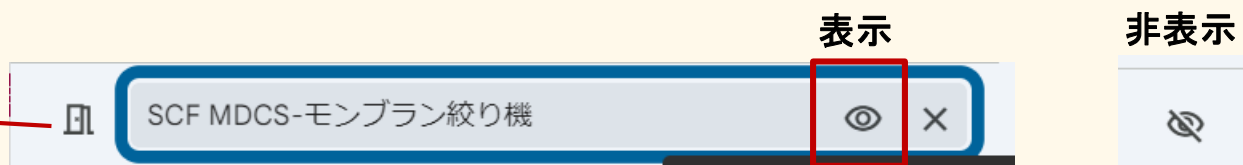
# レンタルのご案内：モンブラン絞り機機材申込方法

機材管理：ガルーンのスケジュール管理ツール使用

貸し出し機材：モンブラン絞り機4台・付け替え用筒4つ



- ①事業所名  
②レンタル期間  
(到着日～返却日(渋谷到着予定日)を含む最大1週間)



※必ず非表示から**“表示”**に変更してください

## ③～⑥メモ欄に記入

- ③店舗正式名称（宅急便宛名）  
④住所  
⑤電話番号  
⑥問い合わせ先（氏名・連絡先）

スケジュールを追加し、必ずMDCS（夫松haruna\_sorematsu@shidax.co.jp）宛てにモンブラン絞り機予約のメール送信  
※配送の関係上、スケジュール上の直前の予約から3営業日開けて予約をお願いします

## 配送内容

下記の写真のように詰め合わせて入っています。

貸し出し機材：モンブラン絞り機 3台  
**※金口は1.5cmが1つとなっております。**



### 付属品



貸し出し機材：筒&金口 4台  
**※金口は1.5cmが1つとなっております。**



金口 1.5cm

## 注意点とポイント



### ☑作業工程

- ・モンブランは提供までに30秒/人かかります。
- ・下準備でカステラと生クリームは事前にセットし、生クリームをしぼるだけにすると提供に余裕ができます。
- ・クリームが詰まる場合は金口についたクリームを取り、金口をしっかり締め直してください。
- ・筒1本で4人分の分量のクリームが入ります。筒にクリームを詰めるのに時間がかかりますので、すべての筒にクリームをセットしてから提供を始めてください。
- ・機械を充電しながら、クリームを絞ることはできません。必ず事前に充電をしてください。
- ・機械にクリームがつきやすいので、布巾で拭きながら作業するとべたつきにくいです。

### ☑衛生

※厨房以外での提供の場合は、「飲食を伴うイベント開催に関わる報告書」(品管010)の提出が必要です。

筒と本体の金属部分は洗浄・アルコールを噴霧の上ご利用ください。本体が防水でないため、内部に水が入らないように洗浄をお願いします。



筒



本体



# 販促物

## 案内ポスターと単品ポスター

### ■案内ポスター



### 提案マップよりダウンロードください

<https://www.shidaxfscontract.com/%E8%B2%A9%E4%BF%83-%E3%82%B9%E3%82%A4%E3%83%BC%E3%83%84>

### ■単品ポスター (プレート/抹茶/チョコ)





# イベント実施事例

2024年9月26日実施

営業店 (支店)

コメント

写真添付

立教大学 池袋キャンパス 5号館

担当 SV

石田SV

実施 企画

モンブランイベント

9月26日立教大学にてモンブランイベントを実施した。  
 販売価格は300円で200個用意し販売した。10時から販売し40分で100個程売れ、12時15分のピーク時に完売した。売上はモンブランのみで60千円(税込)  
 モンブランを絞る際は、動画を撮影しSNSに発信や、「家族に共有します」などイベントを楽しんでいただけた。  
 お客様は絞る作業をみて「すごい！」「おいしそう！」など好印象の様子でした。食べ終わった後も、「おいしかったです」や「ごちそう様でした」などお声がけいただきました。次回の実施ではプラス50個～100個でも検討していきたい。



