



サステナブルフードの導入について

導入までの流れ

持続可能な社会への実現に向け「サステナブルフード」（食材）を使用できる仕組みを作りました。お客様に対してSDGsをアピールできる企画になっています。通常食材と比較し価格UPは無いので積極的に検討ください。

サステナブルという観点から毎日提供が基本になります！！

通常メニューの食材をサステ食材に置き換えてご利用ください * 4 Pの食材一括変更機能を活用ください

順番	1	2	3	4	5
担当者	SV	MDCS	SV	営業店	営業店
タスク	導入希望店をMDCSへ報告（店コード/店名）	導入希望を受けSLX/メニュー開発へ依頼	販売促進ツールを提案MAPより取得し印刷（状況に応じて内田平和堂へ依頼ください）	標準メニューシステムにて食材をサステナブル食材に変更し通常通り発注してください	提供 導入1か月までは導入ポスターを必ず掲示ください。提供日は必ず食材案内ポスターを掲示ください
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 資料確認 ✓ 原価UPはございませんが、商品が限られておりますので2Pの商品詳細をご確認ください 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ご要望を受けてから1週間程度準備期間をいただきます 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 印刷依頼方法はSV提案MAP「表示物作成依頼」をご確認ください 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 毎日提供の営業店は「食材の一括変更」にて変更ください。5P参照 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 事前に印刷準備をお願い致します

*サステナブル食材に切り替えることでの原価UPはございません





サステナブルフードの導入について

販促ツール（POP&週間メニュー表）

案内POP

開始 1 週前～開始後 1 か月掲示



食材POP

提供時に掲示

大豆ミート	豚肉	鶏肉	魚

なぜサステナブルなのかを説明したポスターを提供毎に掲示します。

《推奨》

案内POPはA 1 で印刷し掲示ください
 食材POPは使用都度印刷するのではなく上質紙に印刷しラミネート（マッド）をすれば繰り返し使用が可能です

***食材POPは毎日、食材に応じて必ず掲示すること**

	MON 10月1日	TUE 10月2日	WED 10月3日	THU 10月4日	
 Sセット Special Bowl	豚肉のピタン醤油	鮭のカレー南蛮	大判アジフライ	赤魚の一夜干し	さ
 Aセット Main A	三元豚のメンチカツデミソース	ポークソテー野菜のせ	焼肉のせ豆腐ステーキ	レバニラ炒め	豚肉
 DON Bowl	鶏ごぼう丼	グリーンカレー	カツハヤシライス	塩麹豚のキムチピピンバ丼	三元豚

サステナブル提供日は週間メニュー表に下記のマークを必ず入れて掲出ください



サステナブルフードの導入について

食材について



商品コード	商品名	規格	価格	備考	食材ポスター
42459	☆日鉄物産／風車豚バラスライス2.8mm(三元豚)	500g	490	店舗限定品	豚肉
26512	☆IBC／鶏モモ正肉(160/180g)2kg(GGAP)	2kg	1,440	店舗限定品	鶏肉
27259	★絨永水産／さばみりん干し(国産)120g	120g×10枚	1,330	通常品	魚
42159	★極洋商事／国産真いわしフライ 100g	100g×5枚	440	通常品	魚
40722	★マルハニチロ／骨なし日本さば切身 80g	80g×5切	510	通常品	魚
42581	☆マルハニチロ／骨なしメルルーサ切身(MSC)	100g×5切	730	1000食限定	魚
42582	☆マルハニチロ／骨なし鰯数量限定品のため終売	100g×5切	950	1100食限定	魚
42583	☆マルハニチロ／骨なし白糸鱈切身(MSC)	100g×5切	650	800食限定	魚
27814	★不二製油／まめプラスM(ミンチ)250g	250g	220	通常品	大豆
42573	☆不二製油／大豆ミートのベジバーグ 80g	80g×10	1,080	店舗限定品	大豆
42580	関東日本フード／国産鶏ムネ正肉 2kg(SQF)	2kg	920	通常品	鶏肉
23820	★日本水産／骨無し切身 ホキ 60g	60×5切	375	通常品	魚
23821	★日本水産／骨無し切身 ホキ 70g	70g×5切	435	通常品	魚
23822	★日本水産／骨無し切身数量限定品のため終売	80g×5切	495	通常品	魚
23823	★日本水産／骨無し切身 ホキ 100g	100g×5切	550	通常品	魚
23824	★日本水産／骨無し切身 ホキ 120g	120g×5切	660	通常品	魚
20652	◎日本水産／笹形白身魚フライ 60g	60×10枚	522	通常品	魚
42681	☆MSC黄金カレイ切身骨取り/100g×5*	100×5切	690	食数限定	魚



サステナブルフードの導入について

食材検索方法

サステナブル食材は食品検索から検索して下さい。

検索条件

食品名

読み仮名

原価 ~

※首都圏店舗限定グループでの原価

食品検索で食品名「*」もしくは読み仮名「サステナブル」と入力し検索してください。

食品名「*」は全角で入力してください。
(半角の場合サステナブル以外もヒットします)

検索結果 ヒット件数：16件 食品名：* カナ：サステナブル
☆の商品は通常発注できませんのでご注意ください。

操作	商品コード 食品名	原価 (円)	物流規格
<input type="button" value="追加"/>	20652 ◎SBI筒形白身魚フライ／60g×10枚*		
<input type="button" value="追加"/>	23820 ★骨なし切り身 ホキ60g／5切*		
<input type="button" value="追加"/>	23821 ★骨なし切り身 ホキ70g／5切*	0.98	70g×5切/袋
<input type="button" value="追加"/>	23822		

サステナブル食材には一番後ろに「*」がついています



サステナブルフードの導入について

食材一括変更について

食品一括変換

食種 全食種 個別選択

実施日 2022/03/07 ~ 2022/03/11 日付確定

実行

*食材一括変更を行うことで現場作業が簡素化できます。
食材一括変更に関するお問い合わせはメニュー開発岡澤さんまで
お願い致します 岡澤さん: megumi_okazawa@shidax.co.jp

※「日付確定」ボタンを押さないと「実行」ボタンは押せません。
※実行時にはデータの更新に時間がかかる場合があります。
※一度実行を行ったデータを戻すことはできません。
※フェアメニュー等は一括変換の対象外になります。

変換リスト

全てにチェックを入れる

チェック	操作	食品分類	商品コード	変換元食品	終売判定	⇒	操作	食品分類	商品コード	変換先食品	終売判定
<input type="checkbox"/>	変更 削除	16 SBI・フェア・行事食	24528	◎SBI鶏もも正肉(160-180g)/2kg			変更 削除	16 SBI・フェア・行事食	26512	☆鶏もも正肉(160-180g)/2kg (GGAP)許可制*	
<input type="checkbox"/>	変更 削除	03 肉ハム類	24585	◎豚バラスライス(2.5mm)/500g			変更 削除	03 肉ハム類	42459	☆風車豚バラスライス/2.8mm(三元豚)許可制*	
	追加										

登録 戻る

変換リストの変換先にサステナブル食材を登録し一括変換します。



サステナブルフードの導入について

使用不可食材について

食品検索でヒットした以下のコードは使用できませんのでご注意ください。（店舗限定商品のため）

※SLX商品は5ケタのコード、使用できないコードは以下の7ケタのコードです。

【首都圏エリア】 商品コード：7000000～の商品

【近畿エリア】 商品コード：6000000～の商品

操作	商品コード 食品名
追加	7009841 C・S中かんも/35g50入
追加	7008744 Sサイズ絹とうふダイスカット/1kg
追加	7002670 味付けめかぶ/500g
追加	7008665 あじわい梅干し/500g約40入
追加	7200008 厚切りベーコン/500g
追加	7003558 アルトハイエルン/300g約25入
追加	7000103 杏仁豆腐1号缶/2kg
追加	7200007

使用不可

操作	商品コード 食品名
追加	6031921 いり玉子(フジノ)
追加	6030267 いわしフライ 60g(フジノ)
追加	6023564 うずら卵水煮(フジノ)
追加	6072806 鯉蒲焼1本真空(フジノ)
追加	6087487 エビカツ 35g(フジノ)
追加	6035671 えびチリ春巻 約25g(フジノ)
追加	6087470 エビ天ぷら(フジノ)

使用不可



本資料は弊社の許可無く対外的に参照・配布しないようお願い申し上げます。