

# 記載例

【長崎そっぷ・洋風】 店舗名 アクションチーム店

※調理後の完成写真等(カラー)を必ず添付してください。

◆見た目のインパクトも審査対象となります(魚が前面にでていて食べたくなるような見た目が重要!!)

<p>メインパーツ</p>	<p>◆スープ</p> <p>【出汁】          トマトホール缶(酸味を出す)、玉葱、人参、茂木エビ(ふんだんに使用)を炊いた後、漉すことで、茂木エビを主体とした濃厚なエキスをとり、サフラン・塩・ブイオン等で味を調えるとともに、生クリームを加えることで、濃厚でまろやかなブイヤベースのスープを作る。</p> <p>【具材】          旬の魚(有頭エビ、いか、白身魚→季節ごとに旬の魚介類を使用)</p> <p>◆ライス又はパン等</p> <p>サフランライス(バケット)</p>
<p>オプション</p>	<p>●旬の魚(3種盛り)を使用したカルパッチョ、長崎産の季節野菜をワンプレートで提供          ※3種盛りプレートやコーヒー等、オプション設定がある場合に内容を記載してください(オプションは変更可能)</p>
<p>価格</p>	<p>●メインパーツ 1,500円          ●オプション 500円</p>
<p>数量</p>	<p>1. 常時提供 2. 1日限定( )食 3. その他( )          ※該当番号に○をつけ必要事項を記入</p>
<p>お薦めポイントなど</p>	<p>【お薦めポイント】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●長崎の茂木エビをベースとし、かつトマトの酸味や生クリームのまろやかさを加えることで、女性が好む味に仕立てています。</li> <li>●長崎産の有頭エビの身、イカ、白身を具材として使用し、魚介の具たっぷりの食べるスープに仕立てました。</li> <li>●魚介の具と有頭エビの頭を飾りにすることで、視覚的に長崎=魚のイメージを印象づけています。</li> <li>●女性を意識し、ライス(黄色)、えび(赤)、スープ(茶)、パセリ(緑)と彩りを鮮やかに仕立てました。</li> <li>●オプションで旬の魚や野菜を使用することで、季節感を演出しています。</li> </ul> <p>【スープとライス等を合わせて食べる工程】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●サフランライスに魚介たっぷりのブイヤベースのスープをかけて、召し上がっていただきます。作り置きができ、ランチ時のオペレーションも容易となります。(※サブランライスの代わりに、バケットなどのパンをスープにつけて召し上がっていただくこともできます)</li> </ul>

※添付写真(画像):調理後の完成写真等(カラー)



【メインパーツ】



【オプション】

# 記載例

## 【長崎そっぷ・和風】 店舗名 アクションチーム店

※調理後の完成写真等(カラー)を必ず添付してください。

◆見た目のインパクトも審査対象となります(魚が前面にでていて食べたいような見た目が重要!!)

メインパーツ	<p>◆汁物</p> <p>【出汁】長崎産の魚のすっぽん仕立て小鍋</p> <p>うず塩をかけた長崎産のたい・あじのあらを焼き目がつくまでやき、大量のアルコールに入れ沸騰させ、アルコールをとばした後に、つみれのゆで汁、昆布だしと合わせ、沸騰させてスープをとる。最後に、鰹節をおい、漉したのち、調味料で味を調え、片栗でとろみをつける</p> <p>【具材】</p> <p>あじのつみれ、胡麻豆腐、焼き葱、三つ葉</p> <p>◆ごはん</p> <p>白ごはん</p>
オプション	なし
価格	●メインパーツ 1,500円 ●オプション - 円
数量	1.常時提供 2. 1日限定( )食 3.その他( ) ※該当番号に○をつけ必要事項を記入
お薦めポイントなど	<p>【お薦めポイント】</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●魚のあらをあぶることで香ばしく、すっぽん風味のスープに仕上げました。～女性にお薦めポイント～</li><li>●魚のつみれや胡麻豆腐などの具材にあっさり風味のスープ、三菜もごまだれの刺身、くじらつくね温玉添え、およごしと、低カロリーでヘルシーです。</li><li>●長崎の旬な魚料理を色々なパターンで少しずつ味わえる楽しさがあります。</li><li>●1度で2度美味しくいただけます。また、最後のしめを、お客さま自らが、お茶漬けにする工程を楽しむことができます。</li></ul> <p>【スープとライス等を合わせて食べる工程】</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●最後に、残ったご飯に刺身をのせ、小鍋のスープをかけて召し上がっていただきます。</li></ul>

※添付写真(画像):調理後の完成写真等(カラー)

