

お家のお料理を いつでもどこでも楽しめるサービス

ご家族やご自身がご家庭のレシピを残したい場合に利用いただけます。

遠くにいるときや料理が作れないときなど、お料理を手軽に食べることが出来ます。

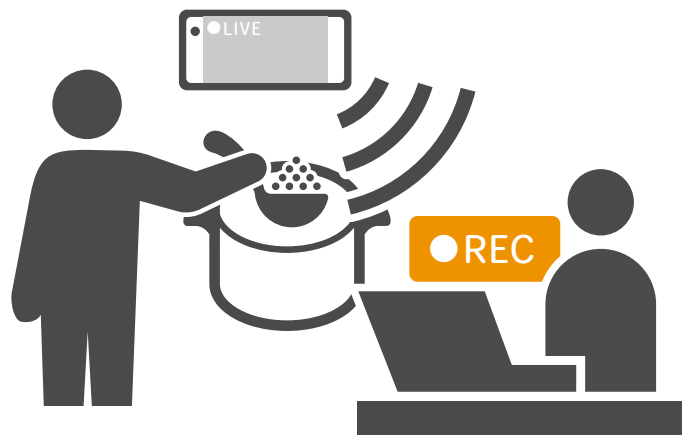
レシピがなくても大丈夫！レシピの作成から支援します



お料理生産までの流れ

まずはメールでお問い合わせください。担当コンサルタントが特殊フリーズ食品加工されたお料理の味の再現ができているか検証を重ね、作成したレシピの栄養分析やコストの調整を行います。

特殊フリーズ食品とは… 食品の味を変えずに長期保管可能にする特許技術（特許技術）



調理の様子を記録する

ご自宅等でお客様が実際に調理し、調理の様子を中継していただきます。中継画面をコンサルタントが録画します。レシピがない場合はレシピの作成をサポートします。特殊フリーズ加工が可能か検証し、コンサルタントがサンプルを作成します。

※ 撮影した動画はお客様自身でご利用いただけます。原則撮影した動画は商品化後に削除します。



試食とサンプル作成

約1か月後、特殊フリーズ加工された試作品をお客様とコンサルタントで試食します。再現できていればお料理の生産準備は完了！調整が必要場合は再度サンプルを作成します。

※お料理1つにつきサンプルの試作は2回含まれます。3回目以降は別料金が発生します。

※ 高度な技術を要するレシピは再現できない場合があります。また、その際には別料金が発生します。

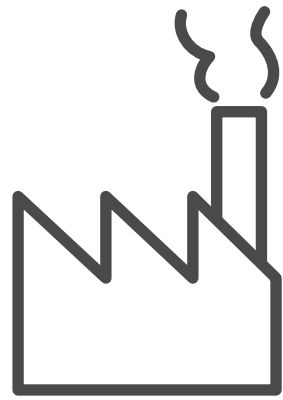


食材のご提案とお見積もり

合格したお料理を量産するために必要な食材費、生産手数料の計算をして、食材のご提案とお見積もりをします。この際、お料理がご希望の価格になるようコンサルタントとの話し合いで、食材の価格帯などの変更が可能です。

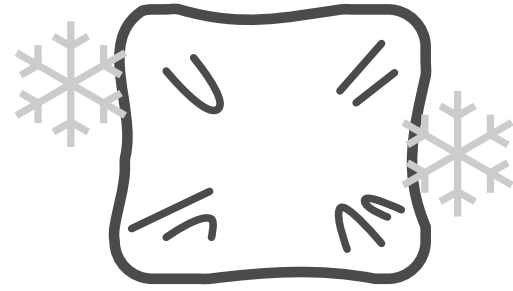
※ 食材変更及び仕様変更等には別料金が発生します。

※ お客様が試作する際の食材費（3食分以上）、コンサルタントによる試作にかかる食材費（30食分）、特殊フリーズ加工をした試作品の配送料はお客様のご負担となります。



100食
単位で受注

作成したサンプルをもとに
工場でお料理を生産します



小分けに冷凍された
お料理が完成!

半年以内であれば保管料無料!
半年以上の場合は長期保管サービスが
ご利用いただけます

例)100食生産したうち、50食をご指定の住所へ
お届けし、50食を長期保管することも可能です。
※特殊フリーズ食品は一般のご家庭の冷凍庫で
保管が可能です。

自宅で保管する
お料理

完成したお料理をご指定の住所へ
10食単位でお届けします

※一箇所だけは送料無料
二箇所目以降の配達には別料金が発生します



小分けになったお料理
を盛り付けるだけ!

商品として販売も可能

自宅で保管が
できないお料理

5年間単位の
長期保管サービスを
ご利用いただけます

5年後

保管していたお料理を
ご指定の住所へ配送します
引き続きお料理を保管(更新)
することも可能です

※配達には別料金が発生します

生産にかかる費用の例 (税別)

🔍 1食あたりの食材費 300円の場合

生産個数	生産支援 コンサル料	食材費	生産 手数料	合計	商品単価	完食までの目安 (1週間あたりの数)
500個	16万	15万 300×500	4.5万 $15万 \times 0.3$	35.5万	710円	500個完食まで 週2個で5年 週7個で1.5年
1000個	16万	30万 300×1000	9万 $30万 \times 0.3$	55万	550円	1000個完食まで 週2個で10年 週7個で3年

さらに増産する場合は **食材費** と **商品化手数料** だけ! **商品単価 390円** **100個増産 >> 3.9万円**

「商品化支援コンサルタント認定講座」を受講することで、あなたもコンサルタントとして活躍できます。コンサルタントになれば、自由な時間を活用して副職として収入を得ることができます。

詳しくは recipee@bracaregenetics.com までお問い合わせください