

# あなたの「お料理レシピ」を商品化！

～お料理の販売に必要なサービスが全て含まれます～

レシピがなくても大丈夫！レシピの作成から支援します

自分のレシピが商品に（特殊フリーズ食品）

商品を販売して収入を得ることができます



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）

一般、専門家、飲食店など幅広い方にご利用いただけます。



お店を持たずに商品を販売



レシピの栄養分析



調理の様子を動画で記録

# レシピから商品になるまでの流れ

## スクール式で商品化を支援します

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商品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。



### 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。商品のマーケティングに関しては別途ご提案します。



### 試食とサンプル作成

約1カ月後、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。再現できていれば商品の生産準備は完了！調整が必要場合は再度サンプルを作成します。

※ 1商品につき、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

合格した商品を量産するために必要な食材費、商品化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、商品を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。

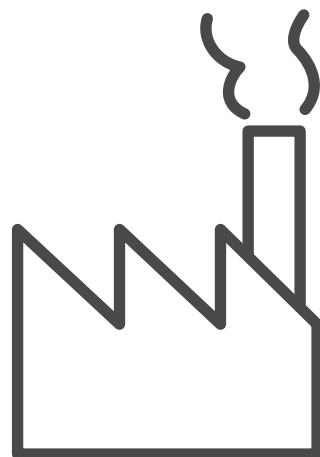
※ 食材変更及び仕様変更等には別料金が発生します。

※ 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。

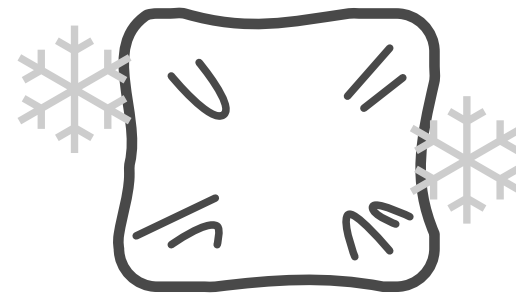
100食  
単位で受注



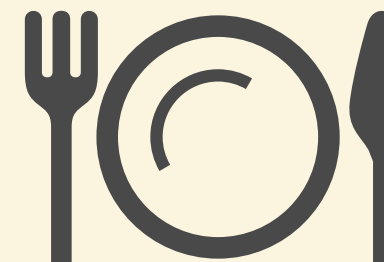
サンプルをもとに  
商品を生産します



工場で商品を  
量産します



小分けに冷凍された  
商品が完成します



小分けになった商品を  
盛り付けるだけ!

※オリジナルラベル  
作成も可能(有料)

完成した商品は、希望数(10食単位)でお客様ご指定のご住所へ初回のみ無料で送付します。

+ オプション

半年間  
保管は無償

※それ以降は別料金  
が発生します。



※配達には別料金  
が発生します



各住所に  
10食単位で  
お届け



販売サイトや店舗で  
商品を販売し  
売り上げを獲得

# 商品化にかかる費用の例 (税別)

🔍 1食あたりの食材費 500円の場合

生産個数	商品化支援 コンサル料	食材費	商品化 手数料	合計	商品単価	費用回収の 販売目安
100個	16万	5万 <small>500×100</small>	1.5万 <small>5万×0.3</small>	22.5万	2,250円	3,000円で 75個販売
300個	16万	15万 <small>500×300</small>	4.5万 <small>15万×0.3</small>	35.5万	1,184円	1,500円で 237個販売

さらに増産する場合は **食材費** と **商品化手数料** だけ!

100個 >> 6.5万円

300個 >> 19.5万円

「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](mailto:recipee@bracaregenetics.com) までお問い合わせください