



イートキャンパスクラブ特別講座（第5回目）

レストランにおけるイートイン以外の フードビジネス展開のあるべき方向性

スペシャルゲスト	釜津田 健氏（麻布十番 『釜津田』シェフ）
サブゲスト	米田 英敏氏（株式会社Cqree 取締役）
ファシリテーター	本田 勝之助氏（本田屋代表）
	綿引 浩之（イートキャンパス代表）

2021/12/9 於：サンサンラボフューチャー

コロナが長引いている中、レストランが
テイクアウト他のイートイン以外のビジネスにどう取り組むべきか。
コロナが収まった後、そのビジネスはどの方向に向かっていくのか。
日本におけるレストランビジネスの多角化をどうすべきかを議論し、
具体的アクションの起点としたい。

1. スペシャルゲスト自己紹介（シェフの起業からの変遷他）



幼少期よりフランス料理に親しむ機会が多く、その経験から食べる事に興味を持ち、自然と料理人の道へ進む事を決意。ホテルレストラン勤務後、六本木・グランドハイアット東京の立ち上げに関わるなど、ホテルレストランで経験を積み、2015年1月に麻布十番に『釜津田』をオープン。翌年2016年テイクアウト業態『ラ・シャルキュトリー釜津田』開業。

麻布十番 フレンチレストラン『釜津田』



テイクアウト業態 『ラ・シャルキュトリー釜津田』



シェフの起業からの変遷 1

2015年 フレンチレストラン 『釜津田』 オープン

<こだわりの素材>

- 能登の「高農園」から仕入れた野菜は能登を中心に北海道から沖縄まで全国津々浦々の無農薬かつ旬のもの。直送で仕入れているため、力強く旨味があり、鮮度も抜群。
- 肉は能登を中心にした能登牛や七面鳥などを用意し、季節によっては北海道からジビエなども仕入れる。
- 魚介は旬に合わせたものを全国から取り寄せ。

<お客様との出会い>

- ご利用いただいたお客様に医療関係者の方が多く、人間ドック用のお弁当の依頼をいただいた。

ケータリング&デリバリへの可能性

シェフの起業からの変遷 2

2016年 ケータリング&デリバリ店舗『ラ・シャルキュトリー釜津田』をオープン。

人間ドック用のお弁当が好評

レストラン「釜津田」の目の前の物件が空く

“本格フレンチをテイクアウトできる”という斬新なコンセプトの、今までにない新しいスタイルの高級デリ

- オードブルの要望が高まる
- テイクアウト、デリバリー需要が高まる

本格的テイクアウト、デリバリー展開がスタート

シェフの起業からの変遷 3

シークラーとの出会い


①キッチンカーの購入 (デリバリーサービスの強化)



シェフの起業からの変遷 3

シークリーとの出会い

- ② デリバリー事業の一本化（シークリー）（配送の一本化）


 **Haco chef** リモート・オンライン飲み会用お食事 専門サイト ハコシェフ



シェフの起業からの変遷 3

シークリーとの出会い

- ② デリバリー事業の一本化（シークリー）（配送の一本化）

 **Haco chef** リモート・オンライン飲み会用お食事 専門サイト ハコシェフ



【忘年会プラン】14種ピュアプラン（プレミアムモルツ付）

本格フレンチ釜津田が創る最もお得なオンライン飲み会、懇親会用オードブルプランです。旬の食材とシェフの腕が活きる逸品。忘年会特別

5,000円（税込・送料込）

[お見積り・ご注文はこちら](#)



【クリスマスプラン】チキン香草パン粉焼きと木苺ムースセット

釜津田の人気メニューと木苺ムース、クリスマス限定のサラダがついたお得なクリスマスメニュー

5,000円（税込・送料込）

[お見積り・ご注文はこちら](#)



【クリスマスプラン】骨付きラムと木苺ムースセット

低温でじっくりと火入れをほどこした骨付きラムと、木苺ムース、木箱に入ったサラダがついたクリスマス限定メニュー


8,000円（税込・送料込）

[お見積り・ご注文はこちら](#)

シェフの起業からの変遷 3

シークリーとの出会い

② デリバリー事業の一本化（シークリー）（配送の一本化）

 **Haco chef** リモート・オンライン飲み会用お食事 専門サイト ハコシェフ



【クリスマスプラン】2名分 ティラミス&木苺ムースセット

2名様分のセットです。釜津田の人気メニューとクリスマスリース風のサラダ、ティラミスケーキと木苺ムースが付いたクリスマス限定お徳

10,000円 (税込・送料込)

[お見積り・ご注文はこちら](#)



【クリスマスプラン】和牛ホホ肉の赤ワイン煮と木苺ムースセット

風味豊かなフォンドボーと赤ワインで柔らかく煮込んだ和牛ホホ肉をメインに、木苺ムース、木箱に入ったサラダが付いた、クリスマス限定

10,000円 (税込・送料込)

[お見積り・ご注文はこちら](#)



【クリスマスプラン】木箱プレミアムと木苺ムースセット

木箱に盛り込んだ当店自慢の逸品と、木苺ムース、ピストウのスープが付いたクリスマス限定フルコースメニュー


15,000円 (税込・送料込)

[お見積り・ご注文はこちら](#)

シェフの起業からの変遷 3

シークリーとの出会い

② デリバリー事業の一本化（シークリー）（配送の一本化）

 **Haco chef** リモート・オンライン飲み会用お食事 専門サイト ハコシェフ



【クリスマスプラン】2名分 骨付きラムとティラミス&木苺ムースセット

2名様分のセットです。低温でじっくりと火入れをほどこした骨付きラムと、クリスマスリース風のサラダ、ティラミスケーキ、木苺ムース

16,000円 (税込・送料込)

[お見積り・ご注文はこちら](#)



【クリスマスプラン】2名分 和牛ホホ肉の赤ワイン煮とティラミス&木苺ムースセット

2名様分のセットです。風味豊かなフォンドボーと赤ワインで柔らかく煮込んだ和牛ホホ肉をメインに、クリスマスリース風のサラダ、ティラ

20,000円 (税込・送料込)

[お見積り・ご注文はこちら](#)



【クリスマスプラン】2名分 木箱プレミアムとティラミス&木苺ムースセット

2名様分のセットです。クリスマスリース風のサラダ、木箱に盛り込んだ当店自慢の逸品と、ティラミスケーキ、木苺ムース、ピストロのフ


30,000円 (税込・送料込)

[お見積り・ご注文はこちら](#)

シェフの起業からの変遷 3

シークリーとの出会い

② デリバリー事業の一本化（シークリー）（配送の一本化）

 **Haco chef** リモート・オンライン飲み会用お食事 専門サイト ハコシェフ



14種ピュアプラン

当店一番人気商品。本格フレンチ釜津田が創る最もお得なオンライン飲み会、懇親会用オードブルプランです。旬の食材とシェフの腕が活き

4,860円（税込・送料込）

[お見積り・ご注文はこちら](#)



16種ベーシックプラン

本格フレンチ釜津田が創るオンライン飲み会、懇親会用のひとり用オードブルプランです。ソースもデザートも全て手作り。素材が活きる割

5,400円（税込・送料込）

[お見積り・ご注文はこちら](#)



20種アマンドプラン

本格フレンチ釜津田が創るオンライン飲み会、懇親会用のひとり用オードブルプランです。ジューズ状のソース付デザートも豪華のプランで


7,020円（税込・送料込）

[お見積り・ご注文はこちら](#)

シェフの起業からの変遷 3

シークリーとの出会い

② デリバリー事業の一本化（シークリー）（配送の一本化）

 **Haco chef** リモート・オンライン飲み会用お食事 専門サイト ハコシェフ



22種木箱プレミアムプラン

本格フレンチ釜津田が創るオンライン飲み会、懇親会用の最高級商品です。当店自慢の逸品を高級感ある木箱に盛り込んだ豪華ボックス。全

8,640円（税込・送料込）

[お見積り・ご注文はこちら](#)



【ベジタリアン対応】ベジタリアンのフレンチセット

ヴィーガンにも対応のベジタリアン用フレンチセットです。動物性の食材は一切使用せず、フレンチの技法で調理した豆・野菜のみのフレン

5,000円（税込・送料込）

[お見積り・ご注文はこちら](#)



【ハラール対応】骨付き仔羊のソテーフレンチセット

骨付き仔羊ソテーをメインに、ハラール認定のチキン使用の香草パン粉などフレンチ釜津田が作るハラール料理のコースセット

5,000円（税込・送料込）

[お見積り・ご注文はこちら](#)