米田 英敏(よねだ ひでとし)

米田英敏 株式会社**C**qree(シークリー)取締役

2008年 株式会社ぐるなび入社レストランの外販事業を担当。 法人に特化したデリバリー事業を立ち上げる。

2014年 株式会社Cqreeを創立

2014年 高級弁当サイト「結膳(ゆいぜん)」をリリース

2018年 ケータリングサイト「catering selection」をリリース

2019年 テイクアウトアプリ「クリックディッシュ」キッチンカー事業展開

2021年 リモート飲み会サイト「ハコシェフ」をリリース

商品作りから新規事業を企画。

医療・製薬会社カンファレンス用ケータリング業界において取り扱い売上シェアNo.1のサイトを構築。

株式会社Cqree (シークリー) 紹介

飲食店の外販を中心としたコンサルティング、 および外販のプラットフォームの運営

会社名 株式会社Cgree (シークリー)

設立 2014年10月2日

資本金 50,000,000円

従業員数 グループ全体175名





本社所在地:東京都品川区南大井6-16-16 鈴中ビル大森4F

大阪支社:大阪府大阪市中央区瓦町2-2-7瓦路ビル9F

福岡支社:福岡県福岡市中央区白金1-12-24 Pt.1224 305号室

札幌営業所:北海道札幌市中央区南九条西5-1-15 SAKURA-S9 T室

事業内容紹介 結膳(ゆいぜん)







製薬会社の説明会・学会など大切な商談・説明会向けにクオリティーの高いお弁当ラインナップし、受注から配達管理までを運営。

北海道から沖縄まで全国2000店舗を掲載し、多くの大手企業と提携中。 有名シェフともコラボレーションを行う。

事業内容紹介 ケータリングセレクション











法人・個人を対象にした高単価なオードブル・ケータリングのメニューを そろえたパーティ料理の総合サイト。

オフィスでの忘年会・キックオフ・表彰式・卒業式など対面でのパーティシーン における料理を手配します。

事業内容紹介 クリックディッシュ







テイクアウト専門アプリ。「クリックディッシュ」 カナダでは圧倒的No.1のテイクアウトアプリの日本版。

大型マンション・大型施設ディベロッパーとの協業により、限定した狭小エリア で深くテイクアウトの利用シーンを開拓します。

事業内容紹介 ハコシェフ





16種ベーシックプラン 5,400円 (税込・送料込)



柊-HIIRAGI-5,400円 (税込·送料込)



自家製ハンバーグとタパ スセット 5,400円 (税込・送料込)



【新】72時間煮込みタン &黒毛和牛シチューとタ パスセット



【12月限定】クリスマス フルコース:Charme(シ ャルム)



肉山コース 5 合目 5,400円 (税込・送料込)

5,400円 (税込・送料込) **5,400**円 (税込・送料込)

リモート食事会・オンライン飲み会専用の高級料理の宅配サービス。 対面でできないパーティ用に各参加者のご自宅まで個別配送。

法人の忘年会・創立記念・福利厚生。個人の誕生日・還暦・喜寿のお祝いに。

事業內容紹介 冷凍(冷蔵)自販機 展開事業



冷凍自販機「ど冷えもん」の販売および、冷凍・冷蔵商品のプロデュース

事業内容紹介 全体像

リモート飲み会 (ハコシェフ) 対象:全国

> ケータリング (ケータリングセレクション) 対象:都内

> > デリバリー (結膳・一箸) 対象:23区内

> > > テイクアウト (クリック ディッシュ) 対象:50 m



各商圏にあわせたプラットフォームを展開 飲食店の最適な外販プランを提供

釜津田 デリバリー施策

【商品名】フォアグラとローストビーフの フレンチ弁当



【商品名】フォアグラとローストチキンの フレンチ弁当



釜津田 デリバリー施策

材料	使用量	想定原価
★フォアグラ	35g	140円
出汁ごはん(ネギ)	220g	24円
☆ローストビーフ	60g	186円
★赤ワインソース	10cc	10円
ローストチキン	30g	15円
エスカベッシュ	20g	25円
きのこのソテー	15g	15円
ブロッコリー・紫キャベツ(にんじんラペ)	15g	15円
★木箱・のし		200円
★小鉢		47円
	677円(約34%)	

原価 34% 15% 15% 20% 想定粗利 30%前後

釜津田 デリバリー施策

材料

1人前

- ・フォアグラ 35g
- ・塩
- ・白コショウ
- ・小麦粉 (薄力粉)
- サラダ油

作り方

- ①フォアグラかたまりの場合、対をはがすと筋(血管)がついているので包丁で外す
- ②フォアグラを約35gにカットする
- ③両面に塩・コショウ・薄力粉の順にまぶし、薄力粉をしっかりと落とす。
- ④温めたフライパンにサラダ油をしき、煙が出てきたところでカット面の大きい方がら焼き、 両面に焼き目をつける





2



3



(4



完



全国 30都道府県で釜津田メニューをOEM展開中

釜津田 通販施策



16種ベーシックプラン

5,400円 (税込·送料込)

釜津田

配送エリア

全国(クール便(冷蔵)でのお届けです。到着後は冷蔵

にて保管ください。)

※北海道・中国・四国・九州・沖縄は1配送につき別途1,100円(税込)頂戴いたします。※北海道・中国・四国・九州・沖縄は製造日が早まるため到着日が賞味期限です。※一部エリアで午前中お届けの指定ができません。

最低注文数

1個~

ご注文締切

12日前



冷凍自販機「ど冷えもん」でラインナップする冷凍・冷蔵商品開発。販売。













店前での設置だけではなく、街中・駅中・大型マンションでの冷凍自販機コーナー設置ケースが頻出。



名古屋一口餃子

名古屋餃子製作所とは、星ヶ丘発祥の一口餃子で地元では隠れた名店です。 某グルメサイトでも高評価! 餃子の皮がモチモチ、でも薄くて食べやすい。 名古屋で絶大な人気を誇る餃子は万人受けすること間違いなしです。





博多もつ鍋

福岡・博多がルーツと言われているもつ鍋の歴史の始まりは、なんと朝鮮料理と言われています。 昔、大陸から来て炭鉱で作業をしていた朝鮮半島の人達が、過酷な労働の後に活力源として食べていたいわゆる「ホルモン鍋」が起源の1つでは、と考えられているからです。







