



あなたの近くのデパート
ご近所キッチン
Neighborhood Kitchen

ご近所キッチン本部
パスタ業態資料



パスタ 業態

誰でもできる! 3つの簡易オペレーション

超簡単!

3パターンの作り方でレシピの習得が早い!
アルバイトさんにも落とし込みしやすい!

① パスタにトッピングを乗せる

明太カルボナーラ



生ハムの
カルボナーラ



グリル野菜の
ペペロンチーノ



えびの
海鮮オイルパスタ



ベーコンの
ペペロンチーノ



やりいかの
海鮮オイルパスタ



ベーコンの
カルボナーラ



② パスタソースを和える ソースをかける

ジェノベーゼ風
カルボナーラ



鮭クリーム
カルボナーラ



ウニクリーム
カルボナーラ



雪山チーズの
ペペロンチーノ



雪山チーズの
カルボナーラ



温泉玉子の
ペペロンチーノ



③ 別添えトッピングを付ける

営業前マニュアル

1 必要備品

2 初回納品キット・準備物

OPENまでに準備していただく備品、必要な商材の詳細が掲載されています

3 初回発注〔指定食材〕

4 初回発注〔商材〕

営業中マニュアル

パスタレシピ

オペレーション全体の流れが記載されています

事前準備〔仕込み・小分け〕

売上に対する仕込み量、準備量が記載されています

仕込み野菜の注意事項

オーダーメイク表

商品ごとのメイク方法が記載されています

オペレーションマニュアル

ご注文から提供までの流れが記載されています

1 必要備品

お店で使用しているものと同じ備品があれば必要ありません。
 数量が足りなくてオペレーションの妨げになる場合は追加で準備をお願い致します。

品名	用途	個数	写真	備考
電子レンジ	トッピングの温め	1		500w以上で温めれるもの
寸胴	お湯を沸かす	1		内容量：13ℓ以上のもの
テボ	麺をゆでる	2~		
ドレッシングボトル	オリーブオイル/パスタソース	6~		
お茶ボトル	パスタソース	2		
キッチンボウル	ソースを絡める	5~		パスタのソースごとにボウルを変える
菜箸	盛り付けの際に使用	1~		
おたま・レードル	ゆで汁をすくう	1		
タッパー	ソース/トッピングの保管	2~		
キッチンタイマー	茹で時間の計測	1		
パン切り包丁	バケットを切る	1		100均で購入可能
測り	分量を測る	1		
セロハンテープ	注文票・掛け紙を貼る	1		片手で切れるものだと使いやすいです

2 初回納品キット

下記内容は初回納品キットになります。
VRトレード社からOPENの前日までに店舗に届きます。
商材が無くなり次第、インフォマートより発注ください。

	品名	用途	個数
1	BF-386 平嵌合蓋 U字穴	パスタ容器(フタ)	4
2	BF-386 黒 本体 50枚入	パスタ容器	4
3	PackStyleレジ袋 M 乳白 100枚	梱包袋	2
4	APベジBOX150-680 本体 エコ	サラダ容器	1
5	T-APベジBOX150	サラダ容器(蓋)	1
6	PS業務用紙おしぼり レギュラー 平 1600枚	おしぼり	1
7	ﾌﾞﾗｯｼﾞ ﾌｻﾞｰｸ 白160mm 単袋入	ﾌｻﾞｰｸ	1
8	チャック付きポリ袋(粉チーズ用)	ユニパック B-4 N (1000枚)	1

3 初回発注〔指定食材〕

No.	品名	メーカー	写真	必要個数
1	ゆであげ生パスタもちもちリングイネ 200g5入	パスタヤ		10
2	ガーリックバターソース515g	ケヨー		1
3	スパゲティソースうにクリームソース120g	MCC		5
4	スパゲティソース 鮭クリームソース	MCC		5
5	ジェノベーゼソース	MCC		5
6	カルボナーラソース 1kg	ほしえぬ		4
7	オイルソース ガーリック&赤唐辛子 1L	ほしえぬ		2
8	キノコソム 1kg缶 クール	クノール		1
9	農園風イタリアミックス (ごろごろカット) 1kg	カゴメ		1

■印刷物など(3 掛け紙の発注方法を15ページに記載しております)

	品名	用途	詳細	必要個数
1	販促POP	全商品に付属	白黒A4印刷	各業態100枚ずつ
2	注文票	全商品に付属	白黒A3印刷	各業態100枚ずつ
3	掛け紙	包材に貼る	プリントパックにて印刷 15ページ参照	各業態100枚ずつ

4 初回発注〔商材〕

No.	品名	規格/推奨	
1	パルメザンチーズ(粉)	パルメザンブレンドパウダー - 1kg ジャパン	1
2	オリーブオイル	EXVオリーブオイル 1L BESODEOLIVA	1
3	フライドガーリック (粒)	フライドガーリックフレーク 500g 中国産	1
4	粗挽きブラックペッパー	GABAN ギャバン ブラックペッパー	1
5	バジル みじん切り	バジル (みじん切り) 80g ギャバン	1
7	温泉玉子 ※既製品に限る	地養卵温泉卵 10入	4パック
8	ポークフランク	徳用ポークフランク (フランス産) 1本80g以上	10本
9	カットほうれん草	ホウレン草カット IQF 中国産 1kg 京果食品	1
10	釜揚げしらす	釜揚げしらす 1kg	1
11	万能ねぎ	万能ねぎカットして使用/冷凍万能ねぎカット	1
12	グリーンリーフ	包丁・手で一口大カットして使用/カット済を使用	2
13	個装のドレッシング	イタリアンドレッシング 15ml40個入り QP	1
14	小分け袋(透明)	規格袋 K-11 100枚 ジャパン 大きさ: ヨコ200xタテ300mm	1
15	辛子明太子(バラコ)	辛子明太子 500g グローバルコミュニケーション	2
16	剥きあさり(ボイル)	剥きあさりボイル LL 200/300 1kg IQF	1
17	皮付きヤリイカリリング	カリカリリング 生皮付 2/2.5cm 1kg ベトナム産	1
18	剥きえび(ボイル)	サザン海老 71/90 NET1kg マルハチ	1
19	ベーコン ブロック (5mmにカットして使用)	ベーコン(原木) ブロック	2kg
20	ロースビーフ(スライスされているもの)	ロースビーフスライス 200g	2
21	生ハムロス(スライスされているもの)	生ハムロススライス 500g アルティメット使用	1
22	パケット(カットして使用)	パケット約236g TM	3本
23	輪切り唐辛子	唐辛子輪切り 100g	1

※上記食材は指定商材ではございませんので、一番最安値なもので構いません。

パスタレシピ

1



テポの8割以上が浸かるようにお湯を張ります。
寸胴のお湯は90℃以上になる様、弱火にしてください。

2



冷凍パスタをテポに入れます。
30秒～40秒入れて茹でます。

冷凍パスタ 並盛り1個、大盛り1.5個

カルボナーラ作り方

3



オリーブオイルとカルボナーラソースを
既定の分量ボウルに入れます

4



湯切りをしたパスタをオリーブオイルに絡めていきます。

5



オリーブオイル絡めたパスタを
ソースを入れてあるボウルに移して、ソースを絡めます。

6



ソースを絡めたパスタを包材に移します。
写した際にパスタが平たくなるように均してください。

7



トッピング、具材、追加ソースがある場合、
パスタの上に乗せてください。
※具材によって、中央に乗せるものと、
全体に乗せるものがあるのでレシピ表を確認してください。

8



追加トッピング、カトラー類をつけて完成です。
カルボナーラは全商品に粉チーズ、温泉玉子が付きます。
※温泉玉子は割れないように袋の端を
セロハンテープで包材に貼ってください。

ペペロンチーノ作り方

3



注意事項

ペペロンチーノソースは分離しやすいため、
ボトルをよく振って全体を混ぜ合わせましょう！

4



ペペロンチーノソースを既定の分量ボウルに入れます

5



湯切りをしたパスタを
ソースを入れてあるボウルに移して、
ゆで汁を20g入れて、ソースと絡めていきます。

6



ソースを絡めたパスタを包材に移します。
写した際にパスタが平たくなるように均してください。

7



トッピング、具材、追加ソースがある場合、
パスタの上に乗せてください。
※具材によって、中央に乗せるものと、
全体に乗せるものがあるのでレシピ表を確認してください。

8



追加トッピング、カトラー類をつけて完成です。
※温泉玉子は割れないように袋の端を
セロハンテープで包材に貼ってください。



■ソースの準備

カルボナーラソース、ペペロンチーノソースは
口の広い、【お茶ボトル】に入れて営業中は使用してください。

ウニソース、ジェノベーゼソースの出数が多い場合、
ディスペンサー入れて冷蔵保管してください。

注意 ⚠ 異物混入の危険があります！

小分け袋をハサミで開ける際、切った袋の端が中に入らないよう
タッパー又はバットの上で開けるようにしてください。

※キッチン内で開ける場所は固定してルール化しましょう



ソース仕込み / 小分け

ソース仕込み (お茶ボトル/ディスペンサーに入れて使用)

カルボナーラソース
(お茶ボトル)17人前

カルボナーラソースベース	1500g
ベーコン	175g
オリーブオイル	35g
コンソメ	44g
粗びきブラックペッパー	17g

ウニクリームソース
(ディスペンサー/小分け袋で冷凍)

ジェノベーゼソース
(ディスペンサー/小分け袋で冷凍)

ペペロンチーノソース
(お茶ボトル)18人前

オリーブオイル	200g
フライドガーリックフレーク	15g
オイルソース ガーリック&赤唐辛子	500g
パルメザンパウダー	50g
唐辛子輪切り	5g

※ベーコンはみじん切り又はフードプロセッサーで細かくして混ぜてください。

ソースは48時間で廃棄

※ソース冷凍してストックする場合、ソースが分離しやすいので完全解凍してよく混ぜてからご使用ください。

トッピング・ソース小分け(袋・ラップに小分けして保管)

商材	小分け量
ウニクリームソース	25g
ジェノベーゼソース	30g
鮭とほうれん草のクリーム	鮭クリームソース45g ほうれん草20g
シラス	40g
あさり	40g
ヤリイカ	40g
えび	40g
海鮮ミックス えび・あさり・ヤリイカ	各20gずつ 計60g
生ハム	3枚 (18g)
ローストビーフ	2枚 (25g)
ベーコン	1枚 (60g)
グリル野菜	60g
粉チーズ(カルボナーラ全商品)	5g(チャック付きポリ袋)
粉チーズ(雪山チーズトッピング)	20g(小分け袋)
温泉玉子	小分け袋
バケット	2枚(1枚10g×2)小分け袋

売上に対する仕込み量

【カルボナーラ業態】 注文単価1,800円

売上	30,000円	50,000円	70,000円	100,000円
商品数	17商品	28商品	39商品	56商品
パスタ	3.5袋	6袋	8袋	12袋
カルボナーラベース	1.5袋	2.5袋	3.5袋	5袋

【海鮮オイルパスタ業態】 注文単価1,600円

売上	30,000円	50,000円	70,000円	100,000円
商品数	19商品	32商品	44商品	64商品
パスタ	4袋	6.5袋	9袋	13袋
オイルソース	0.5本	0.9本	1.2本	1.8本
オイル	0.3L	0.5L	0.8L	1L

営業中は上記の表を参考にして、発注と準備をしましょう

予測売上から各ソースをボトルに入れて冷蔵保管してください。

(ソースパッケージに記載してる消費期限に準じて廃棄してください)

仕込み野菜の注意事項



デリバリーで使用する生野菜は
イートインよりも食中毒リスクが高いです。
しっかり洗浄してから使用しましょう

野菜はカットする前に希釈度200倍の漂白剤に15分漬けてください

(1) サラダ仕込み



葉の汚れを落として
一口大に手で千切る

水切り機を使用して水気を切って
ジップロックで冷蔵保管する

※日付を記載する

(2) 万能ねぎ仕込み



根をカットし、細かく切る

水切り機を使用して水気を切って
タッパーで冷蔵保管する

※日付を記載する

希釈濃度200倍の漂白剤

水	1 L	2 L	3 L	4 L	5 L	6 L
漂白剤	5 cc	10cc	15cc	20cc	25cc	30cc

※生野菜を15分漬けてご使用ください

① 生ハムの黄金カルボナーラ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 5g
カルボナーラソース 100g
生ハム 3枚 (18g)
別添え粉チーズ 5g
別添え温泉玉子 1個

- ① 生ハム3枚(18g)を準備する
- ② 茹でたパスタをオリーブオイル5g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ③ 次にカルボナーラソース100g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ④ ソースと絡めたパスタを包材に移す。
移したパスタは平たくする。
- ⑤ 生ハムを一枚ずつ広げて、真ん中に並べる。
- ⑥ バジルを少々かける
- ⑦ 別添えで粉チーズ5gと温泉玉子1個を付ける

② 厚切りベーコンの黄金カルボナーラ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 5g
カルボナーラソース 100g
ベーコン 1枚
別添え粉チーズ 5g
別添え温泉玉子 1個

- ① ベーコン1枚を準備する ※電子レンジで温める
- ② 茹でたパスタをオリーブオイル5g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ③ 次にカルボナーラソース100g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ④ ソースと絡めたパスタを包材に移す。
移したパスタは平たくする。
- ⑤ ベーコンをパスタの上に中央に一枚広げて置く
- ⑥ バジルを少々かける
- ⑦ 別添えで粉チーズ5gと温泉玉子1個を付ける

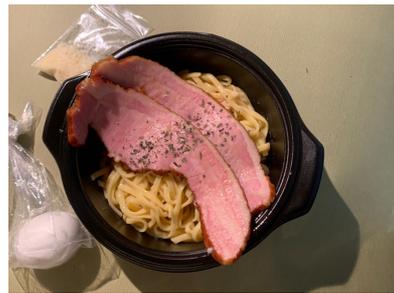
③ 柔らかローストビーフの黄金カルボナーラ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 5g
カルボナーラソース 100g
ローストビーフ 25g
別添え粉チーズ 5g
別添え温泉玉子 1個

- ① ローストビーフ2枚(25g)を準備する ※電子レンジで温める
- ② 茹でたパスタをオリーブオイル5g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ③ 次にカルボナーラソース100g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ④ ソースと絡めたパスタを包材に移す。
移したパスタは平たくする。
- ⑤ ローストビーフを一枚ずつひろげて、真ん中に並べる
- ⑥ バジルを少々かける
- ⑦ 別添えで粉チーズ5gと温泉玉子1個を付ける

④ 2倍!!厚切りベーコンの黄金カルボナーラ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 5g
カルボナーラソース 100g
ベーコン 2枚
別添え粉チーズ 5g
別添え温泉玉子 1個

- ① ベーコン2枚を準備する ※電子レンジで温める
- ② 茹でたパスタをオリーブオイル5g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ③ 次にカルボナーラソース100g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ④ ソースと絡めたパスタを包材に移す。
移したパスタは平たくする。
- ⑤ ベーコン2枚をパスタの上に中央に重ならないように置く
- ⑥ バジルを少々かける
- ⑦ 別添えで粉チーズ5gと温泉玉子1個を付ける

⑤ 【明太子】ぶちぶち食感の黄金カルボナーラ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 5g
カルボナーラソース 100g
明太子 30g
別添え粉チーズ 5g
別添え温泉玉子 1個

- ① 茹でたパスタをオリーブオイル5g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ② 次にカルボナーラソース100g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ③ ソースと絡めたパスタを包材に移す。
移したパスタは平たくする。
- ④ パスタ中央に明太子30gを乗せる
- ⑤ バジルを少々かける
- ⑥ 別添えで粉チーズ5gと温泉玉子1個を付ける

並盛り 麺1個 カルボナーラソース 100g
大盛り 麺1.5個 カルボナーラソース 150g

⑥ 【ジェノベーゼ】 バジル香る黄金カルボナーラ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 5g
カルボナーラソース 100g
ジェノベーゼソース 30g
別添え粉チーズ 5g
別添え温泉玉子 1個

- ① 茹でたパスタをオリーブオイル5g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ② 次にカルボナーラソース100g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ③ ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ④ パスタ中央にジェノベーゼソース30g乗せる
- ⑤ バジルを少々かける
- ⑥ 別添えで粉チーズ5gと温泉玉子1個を付ける

⑦ 濃厚うにクリームの黄金カルボナーラ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 5g
カルボナーラソース 100g
ウニクリームソース 25g
別添え粉チーズ 5g
別添え温泉玉子 1個

- ① 茹でたパスタをオリーブオイル5g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ② 次にカルボナーラソース100g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ③ ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ④ パスタ中央にウニクリーム25g乗せる
- ⑤ バジルを少々かける
- ⑥ 別添えで粉チーズ5gと温泉玉子1個を付ける

⑧ 【雪山チーズ】 たっぷりチーズの黄金カルボナーラ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 5g
カルボナーラソース 100g
別添え粉チーズ 20g
別添え温泉玉子 1個

- ① 茹でたパスタをオリーブオイル5g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ② 次にカルボナーラソース100g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ③ ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ④ バジルを少々かける
- ⑤ 別添えで粉チーズ20gと温泉玉子1個を付ける

⑨ 【釜揚げしらす】 磯香る黄金カルボナーラ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 5g
カルボナーラソース 100g
シラス 40g
別添え粉チーズ 5g
別添え温泉玉子 1個

- ① シラス40gを準備する ※電子レンジで温める
- ② 茹でたパスタをオリーブオイル5g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ③ 次にカルボナーラソース100g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ④ ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ⑤ シラスをパスタ中央に置く
- ⑥ バジルを少々かける
- ⑦ 別添えで粉チーズ5gと温泉玉子1個を付ける

⑩ 鮭とほうれん草のクリーミー黄金カルボナーラ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 5g
カルボナーラソース 100g
鮭とほうれん草のクリーミーソース 65g
別添え粉チーズ 5g
別添え温泉玉子 1個

- ① 鮭とほうれん草のクリーミーソース65gを準備する ※電子レンジで温める
- ② 茹でたパスタをオリーブオイル5g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ③ 次にカルボナーラソース100g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ④ ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ⑤ パスタ中央にソースを乗せる
- ⑥ バジルを少々かける
- ⑦ 別添えで粉チーズ5gと温泉玉子1個を付ける

冷蔵解凍しておくもの

ウニクリームソース、ジェノベーゼソース、鮭とほうれん草のソース
※解凍が間に合わない場合、お湯に入れて温めてください

①【あさり】絶品あさりのボンゴレビアンコ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 2g
ペペロンチーノソース 40g
小ネギ 3g
あさりボイル 40g

- ①あさり15gを準備する ※電子レンジで温める
- ②ボウルにペペロンチーノソース40gを入れて湯切りをしたパスタを入れる
- ③ゆで汁を20g入れて全体にソースを絡める
- ④ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ⑤パスタ中央にあさり15gを乗せる
- ⑥小ねぎ3gをかける

②【海鮮MIX】魚介たっぷり特製ボンゴレビアンコ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 2g
ペペロンチーノソース 40g
小ネギ 3g
海鮮ミックス 60g

- ①海鮮ミックス60gを準備する ※電子レンジで温める ※温めた際に出る水分は捨ててください
- ②ボウルにペペロンチーノソース40gを入れて湯切りをしたパスタを入れる
- ③ゆで汁を20g入れて全体にソースを絡める
- ④ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ⑤パスタ中央にあさり15gを乗せる
- ⑥小ねぎ3gをかける

③【シラス】釜揚げしらすのオイルパスタ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 2g
ペペロンチーノソース 40g
小ネギ 3g
釜揚げしらす 40g

- ①しらす40gを準備する ※電子レンジで温める
- ②ボウルにペペロンチーノソース40gを入れて湯切りをしたパスタを入れる
- ③ゆで汁を20g入れて全体にソースを絡める
- ④ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ⑤パスタ中央にしらす40gを乗せる
- ⑥小ねぎ3gをかける

④【イカ】ヤリイカのガーリックオイルパスタ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 2g
ペペロンチーノソース 40g
小ネギ 3g
ヤリイカリング 40g

- ①ヤリイカ40gを準備する ※電子レンジで温める ※温めた際に出る水分は捨ててください
- ②ボウルにペペロンチーノソース40gを入れて湯切りをしたパスタを入れる
- ③ゆで汁を20g入れて全体にソースを絡める
- ④ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ⑤パスタ中央にヤリイカ40gを乗せる
- ⑥小ねぎ3gをかける

⑤【明太子】旨辛めんたいのオイルパスタ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 2g
ペペロンチーノソース 40g
小ネギ 3g
辛子明太ばらこ 40g

- ①ボウルにペペロンチーノソース40gを入れて湯切りをしたパスタを入れる
- ②ゆで汁を20g入れて全体にソースを絡める
- ③ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ④パスタ中央に明太子40gを乗せる
- ⑤小ねぎ3gをかける

⑥【エビ】旨みガーリックシュリンプのオイルパスタ



冷凍パスタ 1個
オリーブオイル 2g
ペペロンチーノソース 40g
小ネギ 3g
えび 40g

- ①えび40gを準備する ※電子レンジで温める
- ②ボウルにペペロンチーノソース40gを入れて湯切りをしたパスタを入れる
- ③ゆで汁を20g入れて全体にソースを絡める
- ④ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ⑤パスタ中央にえび40gを乗せる
- ⑥小ねぎ3gをかける

7 【熟成ベーコン】 がっつりペペロンチーノ



冷凍パスタ	1個
オリーブオイル	2g
ペペロンチーノソース	40g
小ネギ	3g
ベーコン	1枚

- ① **ベーコン1枚**を準備する ※電子レンジで温める
- ② ボウルに**ペペロンチーノソース40g**を入れて湯切りをしたパスタを入れる
- ③ **ゆで汁を20g**入れて全体にソースを絡める
- ④ ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ⑤ パスタ中央にベーコン1枚を乗せる
- ⑥ **小ねぎ3g**をかける

8 【粗びきソーセージ】 がっつりペペロンチーノ



冷凍パスタ	1個
オリーブオイル	2g
ペペロンチーノソース	40g
小ネギ	3g
ソーセージ	1本(80g)

- ① **ソーセージ1本**を準備する ※電子レンジで温める
- ② ボウルに**ペペロンチーノソース40g**を入れて湯切りをしたパスタを入れる
- ③ **ゆで汁を20g**入れて全体にソースを絡める
- ④ ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ⑤ パスタ中央にソーセージ1本を乗せる
- ⑥ **小ねぎ3g**をかける

9 【柔らかローストビーフ】 がっつりペペロンチーノ



冷凍パスタ	1個
オリーブオイル	2g
ペペロンチーノソース	40g
小ネギ	3g
ローストビーフ	25g

- ① **ローストビーフ25g**を準備する ※電子レンジで温める
- ② ボウルに**ペペロンチーノソース40g**を入れて湯切りをしたパスタを入れる
- ③ **ゆで汁を20g**入れて全体にソースを絡める
- ④ ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ⑤ パスタ中央に**ローストビーフ25g**を乗せる
- ⑥ **小ねぎ3g**をかける

10 【芳醇生ハム】 がっつりペペロンチーノ



冷凍パスタ	1個
オリーブオイル	2g
ペペロンチーノソース	40g
小ネギ	3g
生ハム	20g

- ① **生ハム20g**を準備する ※冷凍のまま
- ② ボウルに**ペペロンチーノソース40g**を入れて湯切りをしたパスタを入れる
- ③ **ゆで汁を20g**入れて全体にソースを絡める
- ④ ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ⑤ パスタ中央に**生ハム20g**を乗せる
- ⑥ **小ねぎ3g**をかける

11 【温泉玉子】 がっつりペペロンチーノ



冷凍パスタ	1個
オリーブオイル	2g
ペペロンチーノソース	40g
小ネギ	3g
ベーコン	40g

- ① ボウルに**ペペロンチーノソース40g**を入れて湯切りをしたパスタを入れる
- ② **ゆで汁を20g**入れて全体にソースを絡める
- ③ ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ④ **小ねぎ3g**をかける
- ⑤ 別添えの**温泉玉子を1つ**付ける

並盛り 麺1個 ペペロンチーノソース40g

大盛り 麺1.5個 ペペロンチーノソース60g

12 【グリル野菜】 がっつりペペロンチーノ



冷凍パスタ 1個
 オリーブオイル 2g
 ペペロンチーノソース 40g
 小ネギ 3g
 グリル野菜 60g

- ①茹でたパスタをオリーブオイル5g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ②次にペペロンチーノソース40g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ③ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ④パスタ中央にグリル野菜60gを乗せる
- ⑤小ねぎ3gかける

13 【たっぷり小ねぎ】 がっつりペペロンチーノ



冷凍パスタ 1個
 オリーブオイル 2g
 ペペロンチーノソース 40g
 小ネギ 15g

- ①茹でたパスタをオリーブオイル5g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ②次にペペロンチーノソース40g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ③ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ④パスタ中央に小ねぎ15gを乗せる

14 【雪山チーズ】 がっつりペペロンチーノ



冷凍パスタ 1個
 オリーブオイル 2g
 ペペロンチーノソース 40g
 小ネギ 3g
 雪山チーズ 20g

- ①茹でたパスタをオリーブオイル5g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ②次にペペロンチーノソース40g入れたボウルに移し、全体に絡める
- ③ソースと絡めたパスタを包材に移す。移したパスタは平たくする。
- ④パスタ中央に小ねぎ15gを乗せる
- ⑤別添えで雪山チーズ20gを付ける

サラダセット



グリーンリーフ 50g
 ドレッシング(個装) 1個

全ての商品に
 バケット2枚(20g)を付けてください。



1枚10g×2
 小分け袋に入れて
 全商品に付ける

トッピング

500wの電子レンジを使用したときの温め時間の目安です

ベーコン (冷蔵保管48時間)	1分	海鮮ミックス(冷凍)	1分半
ポークフランク(冷蔵保管48時間)	1分半	シラス (冷凍)	1分
生ハム (平らにして冷凍)	そのまま	あさり (冷凍)	1分半
冷蔵保管の場合48時間	※そのまま一枚ずつ剥がして使用	ヤリイカ (冷凍)	1分40秒
ローストビーフ(冷凍48時間)	10秒	鮭とほうれん草のクリーム (小分け冷凍)	1分半
冷蔵保管の場合48時間	※火が入りすぎないように注意		
グリル野菜(冷凍)	2分		

オペレーションマニュアル

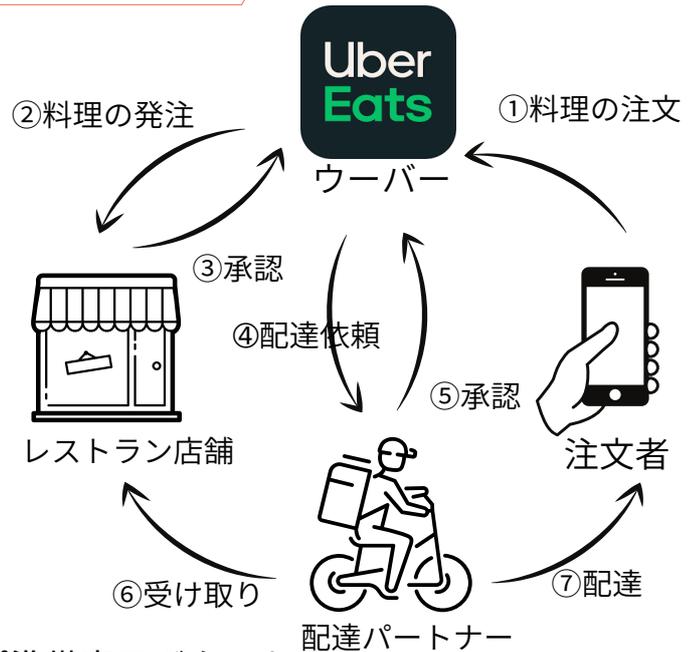
1 タブレットタッチ
注文が入るとタブレットから「タラリン」と音が鳴ります
すぐにタブレットをタッチしてください
確認ボタンを押してください。

2 注文票記入
注文票に注文番号（英数字5桁）と
注文内容を書き込んでください

ピックアップ準備完了ボタン
注文票が書き終えたらすぐにピックアップ準備完了ボタンを
押してください。

3 調理
必ず注文票をみて、個数や内容を確認しながら調理してください
※注文商品の間違いが多いので気を付けてください

4 完成
配達パートナーさんへ出来上がった商品を渡してください
パートナーさんへのグッドボタンを押す！



~注意点~

UBER商品受け渡しミス

配達員側にミスがないように気を遣うところまでが私たちの仕事です。
ミスがないようにサポートしてあげてください。

注文番号の確認

オーダーが1つのみの場合でも必ず確認をお願い致します。
袋が2つ以上になる場合は取っ手部分をテーブルで繋げてあげてください。

お願いします!と感謝の気持ちを忘れないように!

配達員の方もお客様と同じです

配達員の方に気持ちが届かなければ、その先のお客様まで気持ちが届きません。
気持ちよく運んでもらいましょう!

準備する印刷物

- ・ 掛け紙 発注方法
- ・ 同封POP 発注方法

OPENまでに準備していただくものです。
発注の手順が記載されています。

健康・衛生シート

- ・ 健康チェック表 【毎日】
- ・ 衛生テスト 【毎月】
- ・ 温度管理表

緊急連絡網

今後の流れとお願い

掛け紙 発注方法

～2種類ご準備ください～

1 印刷通販【プリント】へアクセス
→チラシフライヤーを選択



2 用紙サイズ①A3変形 60mm×420mmを選択



3 ①【コート紙】 【標準 90kg】を選択

4 ①、②とも片面4色を選択
※納品納期、部数はお任せ致します

部数	片面4色	片面2色	片面1色	両面2色	両面1色
1000	2,750円(税別)	2,100円(税別)	1,500円(税別)	3,600円(税別)	3,700円(税別)
2000	3,010円(税別)	3,530円(税別)	3,550円(税別)	4,070円(税別)	4,090円(税別)
3000	3,200円(税別)	3,800円(税別)	3,900円(税別)	4,400円(税別)	4,420円(税別)
4000	3,410円(税別)	4,040円(税別)	4,040円(税別)	4,670円(税別)	4,690円(税別)
5000	3,550円(税別)	4,210円(税別)	4,280円(税別)	4,860円(税別)	4,880円(税別)
6000	3,740円(税別)	4,420円(税別)	4,450円(税別)	5,050円(税別)	5,070円(税別)
7000	3,970円(税別)	4,660円(税別)	4,660円(税別)	5,270円(税別)	5,290円(税別)
8000	4,110円(税別)	4,800円(税別)	4,810円(税別)	5,470円(税別)	5,490円(税別)

★その他の加工などの項目は不要です

5 お使いのPCのOSを選択してください
Web 上からご入稿製作アプリケーションの選択
OfficeデータをPDF形式で保存して入稿を選択



6 Web 上からご入稿を選択、
データチェックの方法と結果確認方法の選択
お好きな方法をお選びください

7 お支払い手続き配送設定後
Web上からの掛け紙のデータを入稿して完了です
入稿エラーがでる場合は、
右下の**タテヨコ変更**を押して入稿してください



飲食店衛生管理知識テスト

点

店舗名:

名前:

1. 食中毒予防の3原則を書きなさい

第一原則

第二原則

第三原則

2. 食中毒各原則に従って、店舗で実行すべきことは何か、下の囲いの中より選んで、アルファベットで答えなさい(複数回答あり)

第一原則

第二原則

第三原則

A: 食材を常温に放置しない	B: まな板は用途別に使い分ける
C: 串は中心部までしっかり火が通っているか確認する	
D: 食材に日付を明記する	E: 正しい手洗いを実行する
F: 食材の先入れ先出しを徹底する	G: まな板は漂白する
H: 卵を触ったあとは必ず手を洗う	I: グリストラップの清掃をする
J: 包丁は熱湯で消毒する	K: キッチン床は乾燥した状態を保つ

3. 次の例のうち、手洗いをしなくてはならない場面を○、それ以外を×で答えなさい

① 生肉を触った後	② 魚介類を触った後	
③ キッチン用具を触った後	④ 生野菜をさわった後	
⑤ 盛りつけを行う際	⑥ トイレの後	
⑦ 髪の毛や顔に触れた後	⑧ 食材以外を触って改めて食材を触る際	
⑨ 勤怠を押して出勤した後	⑩ キッチン内でポジションが変わった際	

4. 次の例のうち、第一原則を守る為にしなくてはならない事を○、それ以外を×で答えなさい。

① 髪の毛を結ぶ、爪を切る、制服をきれいにするなどの身だしなみを整える	
② 決まった場所、指定のまな板で調理する	
③ 取り扱いの食材が多いので、ある程度の場所に保管してもよい	
④ 食材を解凍する場合は、生肉、加工肉、魚、野菜は分けて解凍する	
⑤ 食材を触る際は、素手ではなく、手袋もしくはトングなどを使用する	
⑥ 忙しくなってしまうたら、上記の内容は優先順位をさげてもよい	

5. 冷蔵庫の適正温度を答えなさい。

6. 冷凍庫の適正温度を答えなさい。

7. 十分な加熱の温度と時間を答えなさい。

8. 食中毒の大きな発生原因を4つ答えなさい

A B C D

9. 鶏肉に多い菌について答えなさい。

食中毒原因の中で一番多いのが、ニワトリの腸の中に多く存在する

鶏の生肉のほとんどには、が存在しているもの」と思っていた方がいいです。

この菌は低温にも比較的強いので、冷蔵庫に入れていても、菌が死滅することはありません。

冷蔵庫から出して時間がたてば、菌は増えていきます。放置などは注意が必要です。

は、肉の表面にも多く付着しているので、表面をしっかりとすれば

問題はありません。ただし、ひき肉などは加工する際に表面の肉が全体に混ぜられます。なのでひき肉を使ったつくね

などは、中までしっかりとする必要があります。

10. 魚に多い菌について3つ答えなさい。

は、海水や海産の「魚介類」などに生息している細菌です。

塩分を好み、塩分3%前後でよく発育するがに弱いので魚介類は新鮮なものでも

でよく洗いましょう。

は、サバ、サケ、アジなどに多く存在する寄生虫で、筋肉よりもに多く寄生しています。

加熱又は凍結により死滅するので、中心部までするか、中心部まで完全に凍結すること。

目視で確認して、を除去してください。

は、赤身魚(マグロ、ブリ、サンマ、サバ、イワシ等)に多く含まれます。

として100ミリグラム以上食べると、食中毒を発症するとされています。生の赤身魚は放置してはいけません

冷蔵の場合でも、できるだけ早く食べてください。冷凍した赤身魚を解凍する時は、冷蔵庫で解凍するなど、

可能な限り低温で短時間のうちに解凍してください。凍結と解凍の繰り返しは避けてください。

11. 卵に多い菌について答えなさい。

は、鶏などの「卵」に多く生息している細菌。を過ぎた卵は生で食べないこと

卵の賞味期限は「安心して生食できる」期間です。期限を過ぎた卵は加熱調理)してください。

①	②	③	④	⑤
⑥	⑦	⑧	⑨	⑩

解答

飲食店衛生管理知識テスト

点

店舗名:

名前:

1. 食中毒予防の3原則を書きなさい 配当:1問5点

第一原則

つけない

第二原則

増やさない

第三原則

やっつける

2. 食中毒各原則に従って、店舗で実行すべきことは何か、下の囲いの中より選んで、アルファベットで答えなさい(複数回答あり) 配当:1原則正解で5点

第一原則

B E H I

第二原則

A D F K

第三原則

C G J

A:食材を常温に放置しない	B:まな板は用途別に使い分ける
C:串は中心部までしっかり火が通っているか確認する	
D:食材に日付を明記する	E:正しい手洗いを実行する
F:食材の先入れ先出しを徹底する	G:まな板は漂白する
H:卵を触ったあとは必ず手を洗う	I:グリストラップの清掃をする
J:包丁は熱湯で消毒する	K:キッチンの床は乾燥した状態を保つ

3. 次の例のうち、手洗いをしなくてはならない場面を○、それ以外を×で答えなさい 配当:1問1点

①生肉を触った後	○	②魚介類を触った後	○
③キッチン用具を触った後	×	④生野菜をさわった後	○
⑤盛りつけを行う際	○	⑥トイレの後	○
⑦髪の毛や顔に触れた後	○	⑧食材以外を触って改めて食材を触る際	○
⑨勤怠を押して出勤した後	○	⑩キッチン内でポジションが変わった際	○

4. 次の例のうち、第一原則を守る為にしなくてはならない事を○、それ以外を×で答えなさい 配当:全問正解で15点

①髪の毛を結ぶ、爪を切る、制服をきれいにするなどの身だしなみを整える	○
②決まった場所、指定のまな板で調理する	○
③取り扱いの食材が多いので、ある程度の場所に保管してもよい	×
④食材を解凍する場合は、生肉、加工肉、魚、野菜は分けて解凍する	○
⑤食材を触る際は、素手ではなく、手袋もしくはトングなどを使用する	○
⑥忙しくなってしまったら、上記の内容は優先順位をさげてもよい	×

5. 冷蔵庫の適正温度を答えなさい。 配当:1問5点

1℃～4℃

6. 冷凍庫の適正温度を答えなさい。

-15℃以下

7. 十分な加熱の温度と時間を答えなさい。

75℃以上 1分以上

8. 食中毒の大きな発生原因を4つ答えなさい 配当:1問5点

A 交差 汚染 B 加熱 不良 C 洗浄 不足 D 常温 放置

9. 鶏肉に多い菌について答えなさい。

食中毒原因の中で一番多いのが、ニワトリの腸の中に多く存在する ①

鶏の生肉のほとんどには、①が存在しているもの」と思っていた方がいいです。

この菌は低温にも比較的強いので、冷蔵庫に入れていても、菌が死滅することはありません。

冷蔵庫から出して時間がたてば、菌は増えていきます。② 放置などは注意が必要です。

①は、肉の表面にも多く付着しているので、表面をしっかりと③すれば問題はありません。ただし、ひき肉などは加工する際に表面の肉が全体に混ぜられます。なのでひき肉を使ったつくねなどは、中までしっかりと③する必要があります。

10. 魚に多い菌について3つ答えなさい。

④は、海水や海産の「魚介類」などに生息している細菌です。

塩分を好み、塩分3%前後でよく発育するが⑤に弱いので魚介類は新鮮なものでも⑤でよく洗いましょう。

⑥は、サバ、サケ、アジなどに多く存在する寄生虫で、筋肉よりも⑦に多く寄生しています。加熱又は凍結により死滅するので、中心部まで③するか、中心部まで完全に凍結すること。目で確認して、⑥を除去してください。

⑧は、赤身魚(マグロ、ブリ、サンマ、サバ、イワシ等)に多く含まれます。⑧として100ミリグラム以上食べると、食中毒を発症するとされています。生の赤身魚は② 放置してはいけません。冷蔵の場合でも、できるだけ早く食べてください。冷凍した赤身魚を解凍する時は、冷蔵庫で解凍するなど、可能な限り低温で短時間のうちに解凍してください。凍結と解凍の繰り返しは避けてください。

11. 卵に多い菌について答えなさい。

⑨は、鶏などの「卵」に多く生息している細菌。⑩を過ぎた卵は生で食べないこと。卵の賞味期限は「安心して生食できる」期間です。期限を過ぎた卵は加熱調理)してください。 配当:1問1点

①カンピロバクター	②常温	③加熱	④腸炎ヒブリオ	⑤水
⑥アニサキス	⑦内臓	⑧ヒスタミン	⑨サルモネラ	⑩賞味期限

温度管理表

100°C

芽胞形成菌に注意

ウェルシュ菌は、100°C4時間で死滅

80°C

ノロウィルスは85°C

75°C

一般加熱調理は中心部まで1分以上加熱

65°C

腸炎ビブリオ、サルモネラ、黄色ブドウ球菌死滅

60°C

大腸菌、ウェルシュ菌、カンピロバクター死滅

※芽胞形成菌



要注意

10~60°C

危険温度帯

20~40°C

食中毒菌の繁殖最適温度

10°C

野菜類は10°C前後で保管

5°C

冷凍庫は5°C以下に、卵も冷凍庫で保管しましょう

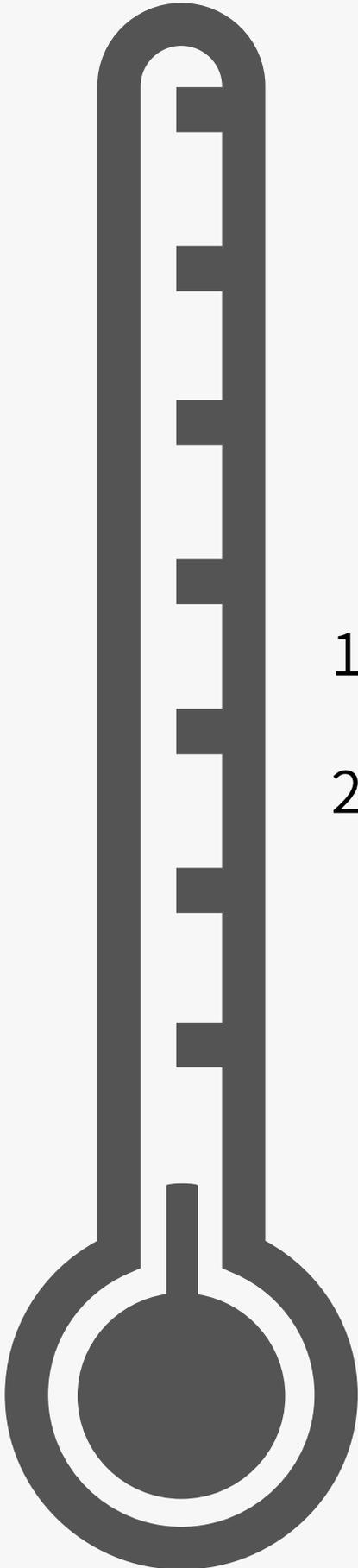
生食用生鮮魚介類は、4°C以下で保存

-10°C

冷凍庫は-15°C以下に

-20°C

冷凍食品は-15°Cが上限です



緊急連絡網

緊急事態一例

- ・商品の入れ忘れ
- ・商品の入れ間違い
- ・品切れ商品が注文で入ってしまった
- ・配達員さんへの商品の入れ間違い
- ・機材トラブル
- ・お客様から店舗に直接のクレーム



①UberEatsサポートセンターに電話で連絡をしてください



②トラブル事項は、グループラインで報告ください
※サポートセンターに問い合わせた際に、対応完了したら店舗に電話くださいと伝えると確認が取れます。



お客様から直接クレームがあった場合

UberEats店舗 メールアドレス、パスワード

*OPEN日にサポート員と一緒に記入致します。

事実の確認

商品の入れ忘れ
異物混入など



お詫び

注文番号の確認

UberEatsが返金対応すると伝える

→ サポートセンターに連絡

UberEats店舗 メール パスワード ※OPEN日にサポート員と記入します

UberEats店舗名

UberEats電話番号

UberEatsサポートセンター電話番号

0066-3382-1826

①営業時間の変更 ②品切れ ③その他

今後の流れとお願い

初回衛生チェックをクリアでき次第オープン可能となります。

※クリアが遅れた場合はオープン日も遅くなりますので、早めの提出・改善を宜しくお願い致します。

Uber契約に関しては、弊社で行います。

メニュー構築、タブレット納品の為、1週間～2週間程度お時間をいただきます。

*デリバリー事業混雑の為、メニュー構築をお待ちいただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。
その間に、初回発注に必要な食材、包材、備品などの準備をお願い致します。

●オペレーション研修に関して

弊社でも派遣の方に20分ほどのレクチャーの後、
支障なく働いて頂いていますので、問題なく落とし込むことが可能です。

●月に1度、進捗報告会の実施

Thanksデリバリー基準クリア、売上を上げるため、現状把握、今後の方針を共有します

【導入にあたって守っていただくもの】

食中毒発生を予防するため、毎日の報告事項がございます。

- ・健康チェック表の実施と写真報告
- ・初月はオープンチェック表に沿ってオープンをお願い致します。

●衛生チェックに関して

月に一度店長様のセルフ衛生チェック実施がございます。
タイミングに関しては、弊社本部よりアラームを致します。
四半期に1度弊社担当者の店舗
衛生チェック、テイクアウト、デリバリー相談

●店内のWi-Fi環境必須

売上アップと立ち上げの苦労について

弊社直営実績では月商が100万円～300万円ほどあがりました。
通常業務にこれだけの金額のオペレーションが加わる事になるので、本来は嬉しい事ですが
現場が疲弊し、運営できなくなり、UberEatsがまともに運営できなくなることを経験致しました。

現場メンバーへの、売上が上がることは幸せなことで、良い事なんだという事の落とし込みを
ぜひともお願い致します。

また、最初の2週間は上位表示期間です！

不慣れな中、お客様満足度も売上も最大限にするために現場サポートもお願い致します。
当日は、OPEN時間1時間前から私たちもサポートに入らせていただきます。

力を合わせて必ず成功させましょう！！よろしくお願い致します！