

「笑顔と活力の出る朝食」改善プログラム



の和朝食パック



第一建設ホテルアカデミー

お客様がホテルを選ぶ重要な要素のひとつが「朝食」

全国での指導実績と自店での経験による活きたアイデア。
朝食アドバイザー「鈴木清」がそのお手伝いを致します。



第一建設ホテルアカデミー
客員教授・朝食アドバイザー

鈴木 清（すずききよし）

- 北海道から沖縄まで全国の約30ホテルにての指導・アドバイスの実績があります。
- 自店での長年における朝食運営をしており日々の問題点などの解決に汗をながしております。
- 料理人として48年の経験・実績が「匠の和朝食パック」を生み出しました。
- 働く側の理解をしながらも、長年の経営者としての目線で利益の出る朝食の提案をいたします。

《プロフィール》

- 昭和34年 9月 秋田県生まれ
- 昭和53年 3月 日本料理の道に入り料理人人生のスタートを切る
- 平成 2年 7月 会席料理店を独立開業し経営者としてもスタートをする
(以降最大で6店舗の経営に携わる)
- 平成26年10月 ダイワロイネットホテルグループの全国統括レストラン顧問就任（朝食アドバイス担当）
- 平成27年 9月 和歌山県国体開催中に皇太子（現天皇陛下）を初め四皇族の料理監修をする
- 平成28年 3月 東京銀座店を出店
- 平成28年 9月 銀座ファーマズラボにてレストランシェフ商談会の料理提供・試食会
- 平成28年12月 日本航空国内線ファーストクラス夕食監修（期間合計約6,000食）
- 平成29年 7月 宿泊施設における朝食メニューのレシピ作成と勉強試食会
- 平成30年 6月 築地市場にて農産物研修会の講師及び試食
- 令和元年 9月 天皇陛下御即位記念 第39回全国豊かな海づくり大会秋田大会 招待者公式弁当監修（約1,500食）
(前日の両陛下歓迎レセプションに招待を賜る)
- 令和3年 12月 国内最大手旅行代理店JTBの「おせちの鉄人」でおせちの全国販売を開始～現在に至る

現在：株式会社水屋光琳代表取締役総料理長としてホテル内・大学病院内・商業施設内に和食店を展開中
全国飲食業生活衛生同業組合連合会理事・秋田県飲食業生活衛生同業組合理事長代行・秋田市飲食店組合環同連合会長
などその他多くの団体要職に就き、自ら包丁を握る傍ら業界の発展や後進の指導育成に奮闘中

調理人の要らない又は調理人の負担軽減システムの構築

《人件費削減！》

- ・朝食は早朝からの勤務が必要の為調理人の確保が大変。
- ・今一番の問題は人件費の上昇。
- ・素人でも湯煎や電子レンジで対応できる。

《手軽にプロの味！》

- ・一流料理人の味がお手軽に提供できる。
- ・四季のある「日本の朝食」をゲストに提供できる。
- ・優れた料理人を抱えているのと同等の展開可能

今ホテル業界では、人手の問題や味の均一化・衛生管理などからセントラルキッチン化が進んでおります。
なかなか自社単独では設置・運営できなくても、弊社が皆様の「使い勝手の良い」「小回りの利く」
プライベートセントラルキッチン《PBCK》として経営効率化のお手伝いを致します。

●個食パックでの納品

- ・小規模施設では便利です
- ・無駄がないのでフードロス削減の効果
- ・急な宿泊や朝食オーダーにも対応
- ・一番大切な衛生・安全などにも安心できる
- ・ビーガン・ベジタリアンなどにも細やかに対応



●大量パックでの納品

- ・大型施設にはとても喜ばれます。
- ・作業の効率化に貢献いたします。
- ・価格の面でお得です。
- ・簡単な総菜は現場で、
あとは手作りパック総菜で。



食品メーカーの総菜類はどこに行ってもすぐわかります。手作り感のある「匠の和朝食パック」を



光琳手づくり総菜 「匠の和朝食パック」

調理済みで簡単便利・プロの味（一例）

* 画像はイメージです



手づくり総菜（保存料・着色料・食品添加物不使用）
* 一般の既製品との違いをお客様はわかります。

商品のみ
購入もどうぞ
お手軽に効率化



ウインナーソーセージ・ベーコンも焼き処理済み



生姜焼きも温めるだけ



混ぜご飯の素



焼き魚のクオリティを上げる（弊社厳選銀鮭はお客様より高評価）



料理人の手作り煮物は人気です。

匠の和朝食パック セントラルキッチン

今ホテル業界では、人手の問題や味の均一化・衛生管理などからセントラルキッチン化が進んでおります。

なかなか自社単独では設置・運営できなくても、弊社が皆様の「使い勝手の良い」「小回りの利く」プライベートセントラルキッチン《**PBCK**》として経営効率化のお手伝いを致します。

貴ホテル・旅館のプライベートなセントラルキッチンとしてご活用下さい。

オリジナル商品開発・地域の特産品などなどアイデアはあっても実行できない施設に。

それぞれの施設にあった商品を納入致します。



buffetでの提供一例

ゲストに「日本の朝」「各地域の特色ある」朝食を体感してもらう。
宿泊者数が多いホテル・旅館様はバイキングスタイルで効率化を。

- ①インバウンド客には「日本の朝食」を
- ②その土地ならではの名物料理で
- ③ファミリー層には子供にも気配り
- ④ビジネス客は早くて美味しいが基本



お重・弁当スタイルによる一例

海外のゲストに日本の朝を体感してもらう。
宿泊者数が少ないホテル・旅館様はバイキングよりも個食スタイルで。

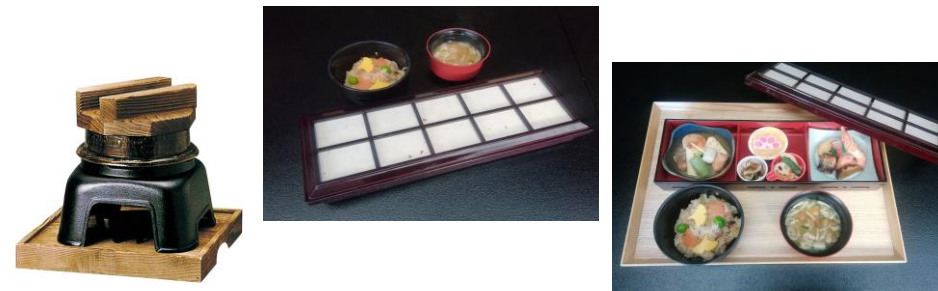
①お重スタイル

- ・日本の食文化「重箱」で提供
- ・段ごとにバリエーションを工夫



②弁当と釜めし

- ・白米or季節の炊込みを目の前で
- ・ご飯を炊く手間が省けるとシズル感を演出



③使い捨て弁当を信玄袋で（持ち帰り可）

- ・店舗内混雑を回避
- ・袋は記念にプレゼント



④高級弁当箱を信玄袋で（持ち帰り不可）

- ・秋田名産「曲げわっぱ」や「樺細工」
- ・日本の伝統工芸にも興味を持ってもらう。



無料サービスでの提供一例

無料サービスは比較的洋食系が多いので和のエッセンスも取り入れ。

*** 無料だからこの程度は仕方ない⇒これで無料はうれしい⇒又このホテルにしよう！**

①洋食系主体



②和食系主体



③洋食+和食で満足度UP



④部屋に持ち帰りゆっくりと





匠の和朝食パック 活用方法

貴ホテル・旅館の繁栄の為に様々なお手伝いを致します。

【商品のみ】

コンサルはいらないが
商品を使用したい。

自施設に適した
商品の購入をしたい。

【コンサルティングのみ】

商品はいらないが
コンサルティングを利用したい。

コンサルティングを通じて
問題点→改善策

**商品を活用しながら
コンサルティングを
受けたい。**

ご相談・アドバイス・納品の流れ

新規オープン・リニューアルオープン・リブランドオープンの一例

●オープンまでの企画立案

- ・オーナー様や支配人様のお考えをお聞かせください。
- ・各種企画や立案による独自の提言を致します。
- ・オンリーワンで特徴のある朝食を目指します。



●指導・試食・プレゼン

- ・厨房機器や什器備品など効率的で無駄のない商品を納入します。
- ・朝食会場のコンセプトに沿った装飾や実際の運営スタイルの指導。
- ・試食及び改善を行いより良い「日本の朝食」の提供方法の指導。
- ・実際運営する店舗スタッフに徹底した指導を致します。



●開店後のアフターフォロー

- ・料理人が作り出す商品の定期的な安定した納品
- ・定期的な訪問による衛生管理や調理指導など
- ・電話やメールなどによる相談受付や指導
- ・他細部にわたりフォロー致します

私たちは、ただ商品を売るだけの食品メーカーではありません。クライアント様の繁盛につながるアドバイスを通じてホテルゲスト様の「朝の笑顔と活力」を創出して参りたいと思っております。

《アドバイスのみ・商品購入のみのご相談も承ります》

朝食アドバイザー
鈴木 清の
コンサルティング



料金体系（消費税別）

- スポット（一回）：130,000円
 - ・ 一度お伺いし、問題点や改善計画のご提案をいたします。
- 1か月アドバイスお試しプラン：150,000円
 - ・ 一度お伺いし、問題点や改善計画のご提案をいたします。
 - ・ 一か月間メールや電話でのアドバイスをいたします。
- 3か月アドバイスプラン：330,000円（月額110,000円）
 - ・ 月に一度お伺いし現場での問題点や改善に向けた指導。
 - ・ メールや電話でのアドバイスを3か月間いたします。
- 6か月アドバイスプラン：600,000円（月額100,000円）
 - ・ 月に一度お伺いし現場での問題点や改善に向けた指導。
 - ・ メールや電話でのアドバイスを6か月間いたします。
 - ・ 口コミ評価やスタッフの意識改革に結果を出します。
- 1年間アドバイスプラン：1,200,000円（月額100,000円）
 - ・ 月に一度お伺いし現場での問題点や改善に向けた指導。
 - ・ メールや電話でのアドバイスを12か月間いたします。
 - ・ 口コミ評価やスタッフの意識改革に結果を出します。
 - ・ 四季を通じての指導でクライアントホテル・旅館様を地域一番店に仕上げます。

参考（体験型宿泊）

●集客・SNS・話題づくり・・・etc にいかがですか？

企画・立案・調理いたします

握りずし体験



そば打ち体験



出汁巻き玉子づくり体験

