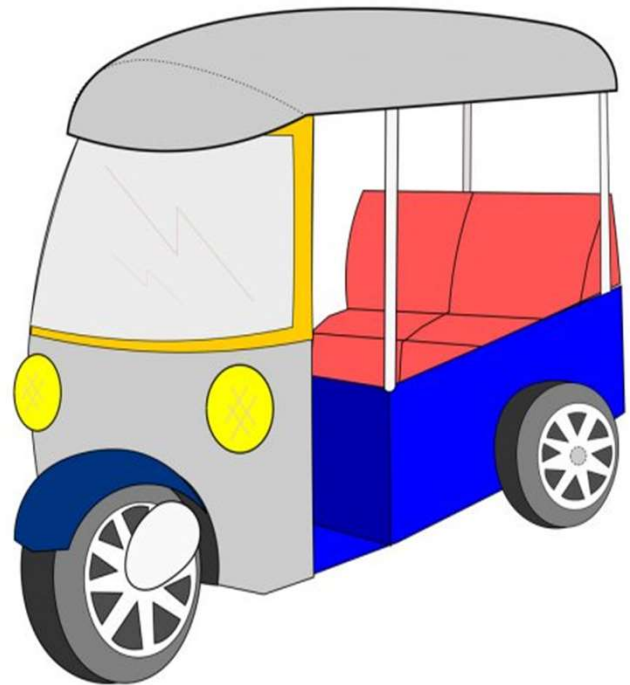




**VR加盟店様
初期準備 & 仕込みブック**

目次

1. メニューリスト一覧
2. 必要備品リスト
3. 発注品の注意
4. 研修日までの仕込み一覧
5. 初回発注品リスト
6. 仕込み



1. メニューリスト一覧

純豆腐 MENU			
NO	品名	使用食材	参考価格
1	カオマンガイ(もも肉)	レタス・きゅうり・レモン + もも肉	1250
2	カオマンガイ(むね肉)	レタス・きゅうり・レモン + むね肉	1250
3	カオマンガイ(もも・むね肉)	レタス・きゅうり・レモン + もも・むね肉	1300
4	ペッパーカオマンガイ	レタス・きゅうり・レモン + もも肉	1350
5	ピリ辛カオマンガイ(もも肉)	レタス・きゅうり・レモン + もも肉	1250
6	ピリ辛カオマンガイ(むね肉)	レタス・きゅうり・レモン + むね肉	1250
7	ピリ辛カオマンガイ(もも・むね肉)	レタス・きゅうり・レモン + もも・むね肉	1300
8	揚げカオマンガイ(もも肉)	レタス・きゅうり・レモン + もも肉	1250
9	揚げカオマンガイ(むね肉)	レタス・きゅうり・レモン + むね肉	1250
10	揚げカオマンガイ(もも・むね肉)	レタス・きゅうり・レモン + もも・むね肉	1380
11	パクチーカオマンガイ(もも肉)	レタス・きゅうり・レモン + もも肉	1300
12	ピリ辛パクチーカオマンガイ(もも肉)	レタス・きゅうり・レモン + もも肉	1300
13	パクチーサラダ	レタス、パクチー、パプリカ など	1100
14	鶏むね肉のヘルシーサラダ	鶏むね肉、レタス、きゅうり、人参 など	1200
15	鶏汁スープ	鶏汁スープ、野菜の端材	330

ドリンク MENU			
NO	品名	使用食材	参考価格
1	コカ・コーラ (瓶)		330
2	ジンジャーエール (瓶)	ウィルキンソン辛口ジンジャーエール	330

ミニサラダセット MENU

NO	品名	使用食材	参考価格
1	コーンのタイ風サラダ	レタス、大根、人参 + 冷凍コーン	380
2	トマトのタイ風サラダ	レタス、大根、人参 + トマト(生)	380
3	パクチーのタイ風サラダ	レタス、大根、人参 + パクチー	380
4	パプリカのタイ風サラダ	レタス、大根、人参 + パプリカ	380
5	アボガドのタイ風サラダ	レタス、大根、人参 + アボガド	480
6	温玉(目玉焼き)のタイ風サラダ	レタス、大根、人参 + 温玉 or 目玉焼き	480

その他追加希望のメニューがありましたら、下記内容をお知らせください。

その他追加 MENU

NO	品名	説明文	販売価格	写真の有無
1				有・無
2				有・無
3				有・無

説明文とは右記のように表示されます。



カオマンガイ (もも肉)
Khao Man Gai (Chicken Thigh)

国産鶏を使ったカオマンガイ、Soi81にしか出せないオリジナルの味をお楽しみください Please enjoy the original, exclusive flavor of Soi81's khao man gai, made with domestic chicken.

2. 必要備品リスト

□ 低温調理機

用途：鶏むね肉の調理

販売：AMAZON

品番：アイリスオーヤマ LTC-01
スタンダードタイプ

参考価格：¥9000-¥10000前後



□ 低温調理時使用の深鍋

サイズ：30cm×15cm～42cm×15cm



□ 10合炊き炊飯器

用途：ジャスミンライス炊き

IRIS OHYAMA



10合
IH式
31 銘柄
対応
極厚
火釜

銘柄炊き IHジャー炊飯器 RC-IE10-B

□ 電子レンジ

用途：鶏肉再加熱用



- **タッパー (A) x 10個**
サイズ：24cm x 26cm x 8cm
用途：調理済み鶏肉保管用



タッパー (A) 見本
蓋ロック付きがおすすめ！

- **タッパー (B) x 5個**
サイズ：17cm x 13cm x 5cm
用途：①鶏肉再加熱用
②スライスきゅうり、レモン保管用

タッパー (B) 見本
空気穴付きがおすすめ！



- **タッパー (C) x 5個**
サイズ：16cm x 23cm x 8cm
用途：①サラダ具材保管用
②カオマンガイのタレ保管用



タッパー (C) 見本
形を問いません

- **ドレッシングディスペンサー x 1本**
用途：サラダドレッシング保管用



- **空きボトル (1.8ℓ相当容量)**
用途：ご飯炊き時使用の鶏汁保管用



空きボトル見本
代用品可、再利用可

- **バット (肉冷まし用) x 3個**
用途：加熱直後の鶏肉用



- **トング x 1個**
用途：①盛付用
②鶏肉調理用



- **包丁 & まな板**
用途：食材 (鶏肉、野菜) カット用



3. 発注品の注意

① 梱包容器

梱包容器は原価率を下げる際に非常に重要なポイントとなります。

また、過去には梱包容器が見つからない！
といった声も頂いているのも事実です。

必要であれば弊社が取引しております
梱包業者を紹介致します。

ご注文より4-5日で届く宅急便対応も
可能です。



② カオマンガイのタレ

タレは弊社で作成し、原価で販売
致します。

こちらはご注文を受けてから、

2-3日



でお届け致します。送料は加盟店様負担と
させていただきますので、こちらで最安値の
配送業者を選別し、お送り致します。

別紙の「発送方法」のページをご確認ください。



4. 研修日までの仕込み一覧

- ガーリックライスのタレ作成
- カオマンガイタレにみじん切りネギを入れて
タッパーにて冷蔵庫（早見表にて記載）

5. 初回発注品リスト

下記食材を研修日までにご準備頂きますようお願い致します。

改定日： 2021/8/18

	品名	商品名	業者	必要量
調味料	ブラックペッパー	EXブラックペッパー荒挽	リクエ	400g
	砂糖	上白糖	リクエ	1kg
	塩	精製塩	リクエ	1kg
	一味	マルコポーロー味唐辛子	リクエ	300g
	鶏だしの粉末	鶏だしの素 濃厚鶏味	業務スーパー	1kg

	品名	商品名	業者	必要量
常温品	ジャスミンライス	ゴールデンフェニックス	Amazon	5kg
	パセリ	ギャバン パセリ(みじん切り)	リクエ	80g
	唐揚げ粉	唐揚げ粉 唐揚王	リクエ	400g

	品名	商品名	業者	必要量
生鮮食品	パクチー	ハーブ 香菜(パクチー)	トーシン青果	1pc
	きゅうり	胡瓜 AM	トーシン青果	1個
	レモン	レモン	トーシン青果	1個
	レタス	サニーレタス	トーシン青果	1束
	パプリカ	パプリカ	トーシン青果	1個
	人参	人参(中国産)	トーシン青果	1本
	大根	切り	トーシン青果	1本
	トマト	トマト 不揃B品c/s	トーシン青果	1個
	アボカド	アボカド ケース入り	トーシン青果	1個
	卵	卵 M	トーシン青果	1pc

	品名	商品名	業者	必要量
肉	鶏もも肉	ブラジル産 鶏もも正 アンサイズ	ビッグミート中村	2kg
	鶏むね肉	国産 鶏むね正 加熱用	ビッグミート中村	2kg

	品名	商品名	業者	必要量
冷蔵	コーン	スーパースイートコーン	リクエ	1kg

	品名	商品名	業者	必要量
ドリンク	ジンジャーエール	ウイルキンソン(辛口)190ml	河内屋	-
	コココーラ	コココーラ 小瓶190ml	河内屋	-

	品名	使用用途	業者	必要量
梱包資材	【ランチBOX】VK-612-2 キャメル	カオマンガイ容器	リクエ	50枚入
	クリーンカップ 60cc 本体	タレ容器皿	渋谷パック	50枚入
	クリーンカップ 60cc 蓋のみ	タレ容器蓋	渋谷パック	50枚入
	CF95-270 本体	アラカルト容器	渋谷パック	100本入
	CF95-270 蓋	アラカルト蓋	渋谷パック	100本入
	HPP-100(北原フードパック大深)	サラダ容器	渋谷パック	100枚入
	袋	No.16 190mmx120mmx460mm	アスクル	1cs
	160新スプーン単袋入	スプーン	渋谷パック	100本入
	箸	—	渋谷パック	500膳
	ナプキン	6つ折りナプキン 白地	アスクル	100袋

6. 仕込み

一肉仕込み編一

もも肉

【材料】
鶏もも肉 2kg
水 適量
大きい鍋



← もも肉茹でる

もも肉を
綺麗に広
げる



⑧ 鶏汁を容器に移し、保管する →



← もも肉を
トレイに並べ
冷ます



完成図
タッパーにて保管

- ① 大きい鍋に鶏もも肉を綺麗に広げて並べる
- ② 水を鶏もも肉が浸る程度入れる
(冷水スタート)
- ③ 沸騰するまで強火で加熱する
- ④ 灰汁を取り除く
- ⑤ 沸騰したら中弱火で灰汁を取り除いて15分加熱する
- ⑥ トレーに重ならないように並べて冷ます
- ⑦ 残り汁は捨てずに保管する
- ⑧ 冷めたら1cm幅でカットする
- ⑨ 使う分は冷蔵庫保管、
ストック用は冷凍庫保管する

あげもも肉（唐揚げ）

- ① もも肉を50~60gずつにカットしていく
- ② ボウルにカットしたもも肉を入れ、唐揚げ粉を200gかける
- ③ ②に水180ccを入れて混ぜる
- ④ 粉っぽさが無くなって全体的に混ぜる
- ⑤ タッパーにて冷蔵庫保管



6. 仕込み

—肉仕込み編—

むね肉

【材料】

鶏むね肉	2kg
白醤油	80g
塩	10g



低温調理器
& 深さ10-15cmの鍋



袋を閉めるときは
右記のように→
(ノット縛り)



完成図
タッパーにて保管

- ① 低温調理機を62°C、1時間でセットする
- ② 皮や脂身などを手ではぎ取る
- ③ 耐熱袋に調味料&むね肉も入れる
- ④ 極力空気を抜きながら、袋を閉める
(再度開けやすいノット縛りで)
- ⑤ ④を62°Cのお湯の中に1時間入れる
- ⑥ カットし、中まで火が通っていることを確認する

※ 生であれば袋に戻し、更に30分、62°Cで低温調理する

- ⑦ 中まで加熱されたら冷めるまで常温で待つ
- ⑧ 冷めたら1cm幅にカットする
- ⑨ 冷蔵庫にて保管

⚠️ むね肉が袋の中で重なっていると火が通りにくい為、必ず重なっていないことを確認しながら袋に入れる ⚠️

あげむね肉

↓衣と水を混ぜたもの



- ① ボウルに市販の唐揚げ粉と水を2：1の割合で混ぜる
- ② ①に調理カット済みのむね肉を付ける
- ③ むね肉全体に衣が付いたら180度の油で1分弱揚げる
- ④ ざるにあげ油を落としてから提供する
- ⑤ 残った唐揚げ粉はラップをして保存する
- ⑥ 再度使う際はよく混ぜてから使う

⚠️ 衣が薄いきつね色になったらOK！揚げすぎるとパサつくので注意！ ⚠️

6. 仕込み

—米&スープ編—

約11-12食分

お米の仕込み

【味噌材料】

塩	300 g
コンソメ	400 g
おろしにんにく	600 g



→ おろしにんにくの
容器にて保管

【作り方】

- ① ジャスミンライスは900gを測り、
洗わずに窯に入れる
- ② 窯に☆の材料と味噌を入れる
- ③ 速炊きで35分

鶏汁あるとき：

【材料】

ジャスミンライス	900 g
味噌	65 g
☆ 鶏肉の煮汁	6合のメモリまで

鶏汁ないとき：

【材料】

ジャスミンライス	900 g
味噌	65 g
☆ サラダ油	30-40 g
☆ 水	6合のメモリまで

鶏汁スープの仕込み

【材料】 8食

鶏肉の煮汁	1250 g
☆ 砂糖	35 g
☆ 鶏だしの粉末	25 g
☆ 塩	10 g
☆ ブラックペッパー	1 g
野菜の端材	50 g ずつ

- ① ☆マークの調味料をボウルなどで混ぜる
- ② 鍋に鶏肉の煮汁、☆と人参や大根など
野菜の端材を50gずつ1cm角にカットし入れる
- ③ 沸騰したら保温保管

保温器にて保管→

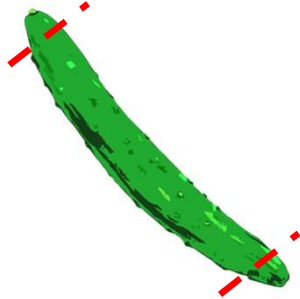


6. 仕込み

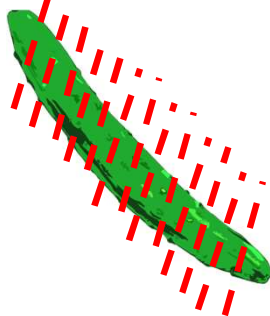
—野菜の仕込み編—

使用期限：カット後、2日

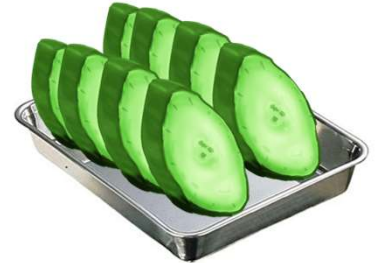
きゅうり



① 端を切る



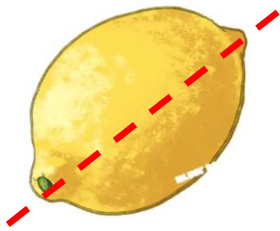
② 斜め 1mm程度に切る



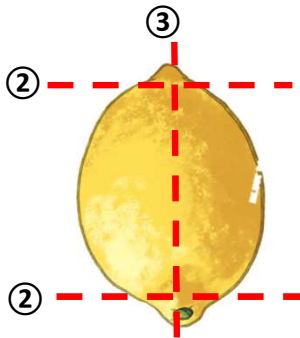
③ バットまたは
タッパーにて保管

レモン

使用期限：カット後、2日

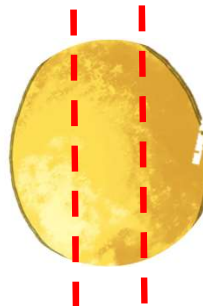


① 縦半分に切る



② 端を切る

③ 2等分に切る



④ 3等分に切る

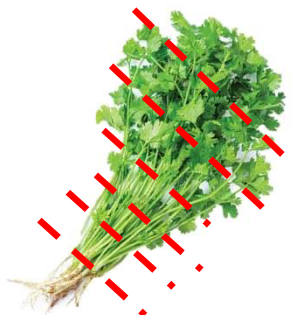
1玉12カットになればOK!



⑤ バットまたは
タッパーにて保管

パクチー

使用期限：カット後、5日



① 根を切り落とし、
3-4cm幅に切る



② 水洗いし、しっかりと
ざるなどで水気を切る



③ バットまたは
タッパーにて保管

⚠️ 水気を切らないと使用期限は短くなります! ⚠️