

■ 仕入一覧

【食材】

No.	分類	商品名	必要量	参考価格 (※税抜き)	説明・補足	用途
1	野菜類	玉ねぎ	2~4個	¥160 / 1kg	—	ガリバタチキン丼
2	野菜類	長ネギ	1本	¥60 / 1本	青ネギでもOK	トッピング
3	野菜類	キャベツ	1玉	¥280 / 1玉	—	ガリバタチキン丼
4	野菜類	卵	5個	¥30 / 1個	既製品の温泉卵でもOK	トッピング
5	野菜類	パクチー	1袋	¥900 / 1袋	—	トッピング
6	肉類	鶏もも肉	2~4kg	¥100 / 1個	ブランド指定なし (ブラジル産アンサイズ等でOK)	ガリバタチキン丼
7	調味料	蒲焼のタレ	1本	¥1050 / 1.8L	銘柄指定なし (※推奨:「繁昌店 蒲焼のたれ」(ヤマサ))	ガリバタチキン丼
8	調味料	みりん	1本	¥450 / 1.8L	銘柄指定なし (※みりんタイプ調味料でOK)	ガリバタチキン丼
9	調味料	料理酒	1本	¥420 / 1.8L	銘柄指定なし (※みりんタイプ調味料でOK)	ガリバタチキン丼
10	調味料	有塩バター	1個	¥900 / 450g	—	ガリバタチキン丼
11	調味料	おろしにんにく	1本	750 / 1kg	—	ガリバタチキン丼
12	調味料	豆板醤	1個	¥800 / 1kg	チューブタイプでもOK (※トッピング用でしか使用しないため)	トッピング
13	その他	チーズ	1袋	¥1440 / 1kg	ミックスチーズ、シュレットチーズ等でOK	トッピング
14	その他	白菜キムチ	1袋	¥900 / 500g	チューブタイプでOK (※トッピング用でしか使用しないため)	トッピング
15	その他	スイートコーン	1袋	¥430 / 1kg	冷凍品でOK	トッピング

【包装資材】

No.	商品名	入数	参考価格 (※税抜き)	説明・補足	用途
-4	MFP 麺丼・丸20 黒本体	25	¥700	代用品でもOK ※汁漏れしない容器	ガリバタチキン丼
-3	DLV麺20 中皿-1PP	50		代用品でもOK ※汁漏れしない容器	ガリバタチキン丼
-2	DLV麺20 中皿内勘合蓋穴あり	50	¥850	代用品でもOK ※汁漏れしない容器	ガリバタチキン丼
-1	お箸(袋入り)	—	—	—	—
0	ナフキン or おしぼり	—	—	—	—
1	ビニール袋	—	—	—	—

【調理器具】

No.	商品名	サイズ	推奨数	説明・補足	用途
-1	共用フライパン	16cm (※推奨)	1	※IHを使用する場合はIH対応	ガリバタチキン丼の調理
0	フライパン	26cm (※推奨)	1	—	お肉の仕込み
1	包丁	—	1	—	お肉の仕込み
2	まな板	—	1	—	お肉の仕込み
3	トンガ	—	1	—	お肉の仕込み
4	深型ボトル	1500ml~	2	1本はストック用なので、空きボトルでもOK (※1回の(推奨)仕込み量:2350ml(約26食分))	ソースの保管
5	レードル	70cc	1	35ccレードルでの代用もOK	ガリバタチキン丼の調理
6	タッパー(大)	2000ml~	1	—	仕込んだお肉の保管
7	タッパー(中)	1000ml~	3~5	—	ネギなどトッピングの保管
8	タッパー(小)	250ml~	5~10	—	お肉の1食分ポーション
9	はかり	—	1	—	—
10	菜箸	—	1	—	ガリバタチキン丼の調理
11	スプーン	—	1~3	—	トッピング、黄身の取り分けなど

■ 備考

- ・販売する商品(トッピングのバリエーション)によって仕入内容が変わってきます。
トッピングバリエーションの増減についてはご相談ください。
- ・指定の仕入れはございませんが、「包装資材」に関しては「汁漏れ」しにくいものをご利用ください。
- ・調理器具等、既存のもので代用できそうなものは新規購入不要です。