

ふわとろ

オムライスにスプーンを入れる時
誰もが幸せな気持ちになれるはず…。



「VRたまごけん」 スタートアップマニュアル



ふわとろオムライスの店

神田たまごけん

KANDA TAMAGOKEN

たまごけんビジョン

VISION 1

オムライス業界
No.1を目指す

地域で1番お客様満足度の高いオムライス店を目指します

VISION 2

オムライスで
幸せを広げる

皆が大好きなオムライスを通じて、関わる人全てに幸せを届けたい

VISION 3

オムライスの
地位向上

気軽に美味しい本格的なオムライスを食べられるお店をひろげることで、外食産業におけるオムライスの地位向上に貢献します

《オムライスで幸せを拡げる》

ふわとろオムライス専門店「たまごけん」では、
《オムライスで幸せを拡げる》事を一番に考えております。
その考えは、当然デリバリーでも変わることはありません。

実店舗とは違い、デリバリーではお客様と直接接することがないため、
その分【商品（オムライス）】のクオリティが全てです。
ケチャップライス、ふわとろ卵、特製ソース、
それぞれのこだわりが三位一体となった時、幸せなオムライスをお届けできるのです。

【ふわとろの卵にスプーンを入れるとき、誰もがしあわせな気持ちになれるはず】

それをよりたくさんのお客様に感じて頂くこと。
それが、FC加盟の条件です。ご理解の程、何卒宜しくお願い致します。

株式会社TGK

- こちらはVR（バーチャルレストラン）のプランとなっております。
店内提供をご希望の場合は、別途ご契約が必要となります。
※テイクアウトは可

たまごけん マニュアルレジュメ

①調理について

～動画をご覧ください

<https://youtube.com/playlist?list=PLgb5frGqaG3Vjf1sReTewa-hh4HGyXOEs>



②トッピング

③初期セットについて

④食材

⑤包材

⑥キッチン道具

⑦POP等について

①ケチャップライス

①フライパンに薄く油を敷き、**ベーコンを炒める**
全体に火が通ったら、火を止める

②白米を大きめのボウルに入れ、①のベーコン、オニオンソテー、ケチャップ、ライスソース、油を量り入れ、しゃもじでよく混ぜる

※白米以外の食材は事前に混ぜておくと、すぐにケチャップライスが作れます。

(賞味期限：4日)



③バットに平らに移し、冷蔵庫保存

※当日使用する分のみ作して下さい。

余った場合は、**少量であれば**ラップで包み冷凍保存 → 翌日レンジアップして使用可。

～ご飯～

・ケチャップライス用のお米は、粘りが少なく硬めのお米を使用して下さい。(まっしぐら、あきたこまちなど)

・炊飯時の水は、**お米と同量**です。

30分浸水→ザルに上げる→同量の水を入れて炊飯

(2kgのお米に対しては、水2,000ccです)



※こちらも余った場合は、ラップで包み冷凍保存 → 翌日レンジアップ

① たまご

【仕込み】

- ① 寸胴やポットに卵を割り入れる
※当日の朝、**使用する分だけ**割って下さい。
- ② ホイッパーでよく混ぜ、網で濾す（殻が入らないようにするため）
※網をスーッと通るくらいまで混ぜるのがポイントです。
- ③ ポットに入れて冷蔵保存
使用する際に、冷蔵庫から都度出して使う
※割った液卵は翌日中には使って下さい。（2日後の液卵は廃棄）

【調理】

- ① 専用のフライパンを強火にかけ、マーガリンを25cc入れる
- ② マーガリンが沸騰したら液卵を120cc入れ、**箸で全体を素早く**混ぜる
※「たまご2倍」は、マーガリン38cc、液卵240cc
- ③ ふわとろ状になったら、そのままケチャップライスの上に落とす
※何度も練習して、卵の状態を見ながら調整して下さい。



①仕上げ

①ケチャップライスをライスカップに入れ、容器に丸く盛り付ける
→レンジアップ【目安：700W 2分】※水分蒸発を防ぐため、蓋をして下さい。

②ソースをタッパーに入れてレンジアップ 【目安：500W 1分】
※量によって微調整して下さい。

③卵を作り、真ん中にパセリを振る

④オムライス、ソースそれぞれ蓋をしっかりと閉め、テープで両端を止める。
「フォークスプーン」「ナフキン」「たまごけんチラシ」の3点を添えて、
袋に入れてしっかりと閉じます。
※袋の閉じが甘いとお客様の評価が下がります。

⑤オーダーシートをテープで袋に貼り付けて完成です。



ライスカップはラップをしておく↓



完成
サンプル

② トッピングについて

～トッピングについて～

- ・ **ソースは必ず別容器**に入れて下さい。
（ソースをかけると、運んでいる間に卵と混ざってグチャグチャになってしまいます）
- ・ ハンバーグやカニクリームコロッケ⇒オムライスに**直乗せ**
唐揚げ、タルタルソース⇒**CFカップに入れて**ください。
- ・ サイドメニューのポテトやチーズスティックは、
キャメル容器に入れます。
- ・ 「チーズ入り」は、レンジアップしたケチャップライスの上に乗せ、
その上から卵を被せて下さい。
- ・ 炙りチーズは、専用のリングを卵の上に乗せ、その上からチーズを炙って下さい。
※火力が強いと、容器が溶けてしまう場合があります！
- ・ オムライスの透明蓋は、「たまごけんシール」「Thank you!書き」を
事前に準備しておいて下さい。
また、完成後は蓋にトッピング（「大盛」「チーズ入り」「たまご2倍」等）
を必ずペンで記載して下さい。（お客様に不安を与えないため）



③ 初期セット

※以下について初回のみTGKから初期セットとしてお送りします。

- 【ソース】 ハヤシソース8kg、トマトソース8kg、チキンライスソース8kg

※2回目以降は、下記宛へメールで発注をお願いします。

【山屋食品】 担当：細野様 hosono@yamayashokuhin.co.jp

- 【POP】 チラシ、シール

※2回目以降は、LINEグループ宛に発注をお願いします。

● 食材容器準備見本



※開封後のソースは、冷蔵庫で保管して下さい。
(未開封のパックは、常温保存可能です。)

④ 食材の仕入れ

- ・「指定」→商品、仕入先共に**指定**

	品名(通称)	正式名	ロット	単価(税抜)	用途	定数	保存	仕入先	指定	金額
1	ハヤシソース	神田たまごけん ハヤシソース	8kg	¥8,360	ソース	1	常温	山屋食品	指定	¥8,360
2	トマトソース	神田たまごけん トマトソース	8kg	¥6,720	ソース	1	常温	山屋食品	指定	¥6,720
3	ライスソース	神田たまごけん チキンライスソース	8kg	¥6,720	ケチャップライス	1	常温	山屋食品	指定	¥6,720
									合計金額	¥21,800

※山屋食品ではソース2ケース以上で注文が可能です。 例) ハヤシソース1ケース+トマトソース1ケース=計2ケースで注文可能
通常、発注から2日後に納品(月曜日発注→水曜日納品) ※土日祝は休みとなります(金曜日発注→火曜日納品)

※2023年9月時点の価格 (価格は変更になる可能性があります)



④ 食材の仕入れ

- ・ 「推奨」 → 商品（品番）は**指定**、仕入先は**任意**
- ・ 「任意」 → 商品、仕入先共に**任意**

	品名(通称)	正式名	ロット	単価(税抜)	用途	定数	保存	仕入先	指定	金額
4	カニクリーム	MN 蟹クリームコロッケ 80g*6	1pc	¥395	カニクリームオム	1	冷凍	乾物業者	推奨	¥395
5	ハンバーグ	ニチレイ グリルドハンバーグ120gx10	1pc	¥1,450	ハンバーグオム	1	冷凍	乾物業者	推奨	¥1,450
6	海老フライ	FP エビフライ 3L 10尾入り	1pc	¥580	海老フライオム	1	冷凍	乾物業者	推奨	¥580
7	マーガリン	丸和 ユニバーサルマーガリン	8kg	¥5,200	卵	1	常温	乾物業者	推奨	¥5,200
8	オニオン	オニオンソテー70(ダイス)	1kg	¥375	ケチャップライス	1	冷凍	乾物業者	推奨	¥375
9	チーズ	USミックスチーズ スリム4mm	1kg	¥1,350	炙りチーズ	1	冷蔵	乾物業者	任意	¥1,350
10	パセリ	S&B パセリ	1缶	¥600	オムライス	1	常温	乾物業者	任意	¥600
11	ベーコン	ベーコン 細切	1kg	¥1,200	ケチャップライス	1	冷蔵	食肉卸	任意	¥1,200
12	ケチャップ	HZ ケチャップイーゼースクイーズ	1本	¥480	ケチャップライス	2	常温	乾物業者	任意	¥960
13	卵	鶏卵 LL10kg	1箱	¥2,490	卵	1	冷蔵	八百屋	任意	¥2,490
14	油	日清オイリオ リノール油	1本	¥618	ケチャップライス	1	常温	乾物業者	任意	¥618
15	米	精米(国産)	1kg	¥290	ケチャップライス	10	常温	乾物業者	任意	¥2,900
16	タルタル	キューピー タルタルソース	1本	¥835	タルタルチキン	1	常温	乾物業者	任意	¥835
17	ポテト	シューestringポテト	1kg	¥389	フライドポテト	1	冷凍	乾物業者	任意	¥389
18	唐揚げ	マルハニチロ 柔らか唐揚げ	1kg	¥750	タルタルチキン	1	冷凍	乾物業者	任意	¥750
									合計金額	¥20,092

※2023年9月時点の参考価格（価格は変更になる可能性があります）

⑤ 包材

～包材・備品について～

- ・ オムライス容器は指定のものを使用してください。
- ・ シールとチラシは本部から送ります。

	品名(通称)	正式名	用途	単価(税抜)	入数	仕入先	指定	金額
1	容器	デリカ BF-386 ホワイト本体	オムライス容器	¥17.7	50	包材業者	推奨	¥825
2	容器	デリカBF-386浅 嵌合蓋 U字穴	オムライス容器	¥12.5	50	包材業者	推奨	¥575
3	容器	VK-608 キャメルVR	揚げ	¥13.0	50	包材業者	推奨	¥650
4	容器	大フォークスプーン 160mm	TO スプーン	¥7.0	100	包材業者	推奨	¥700
5	容器	クリーンカップ 90 身	ソース容器	¥5.2	100	包材業者	任意	¥520
6	容器	クリーンカップ 90 蓋	ソース容器	¥4.4	100	包材業者	任意	¥440
7	容器	CFカップ95-270 白 本体	トッピング	¥7.1	100	包材業者	任意	¥705
8	容器	CFカップ95-270 蓋	トッピング	¥4.7	100	包材業者	任意	¥474
9	容器	弁当袋(大)	オムライス	¥2.0	100	包材業者	任意	¥200
10	容器	弁当袋(小)	ソースのみ	¥1.4	100	包材業者	任意	¥140
11	シール	たまごけんシール		¥3.5	3000	本部	指定	¥10,500
12	チラシ	Uberチラシ		¥1.2	3000	本部	指定	¥3,630
合計金額								¥19,359

※2023年9月時点の参考価格 (価格は変更になる可能性があります)

※シール・チラシは、「7営業日納品」「3000部」の価格 (納期の変更や部数の変更があった場合、価格も変動致します)

⑥キッチン道具

■必ずご準備いただきたい3つの備品

	品名(通称)	正式名	単価(税抜)	用途	定数	仕入先	指定	金額
1	米型カップ	ステンレスライス型 菊280cc	¥354	米盛り用	1	Amazon	指定	¥354
								https://www.amazon.co.jp/dp/B001U7B39E/ref=cm_sw_em_r_mt_dp_5GKFBTE5HNQ1XDE99H2
3	卵フラ	フライパン セレクト アルミ TKG 22cm	¥1,595	卵作る用のフライパン	1	Amazon	指定	¥1,595
								https://www.amazon.co.jp/dp/B001U01WME/ref=cm_sw_r_tw_dp_D04HYFEABP1CAV8S86YK
5	セルクルリング	パール金属 セルクル 型 12cm ステンレス	¥500	炙りチーズ用 ※高さがあるもの	1	Amazon	推奨	¥500
								https://www.amazon.co.jp/dp/B002TYZSIE/ref=cm_sw_r_tw_dp_d1_5S1BXW3AZRW6S3ZRGM
合計金額								¥2,449

※IHの場合

	品名(通称)	正式名	単価(税抜)	用途	定数	仕入先	指定	金額
4	卵フラ	TKG IHセレクトフライパン 22cm	¥2,886	卵作る用のフライパン(IH用)	1	Amazon	指定	¥2,886
								https://www.amazon.co.jp/dp/B00FRCAP5G/ref=cm_sw_r_tw_dp_Q8MS2E77ANR7TDFBJ5RA

※2023年9月時点の参考価格 (価格は変更になる可能性があります)



⑥キッチン道具

■ご準備いただきたい備品

通常の飲食店のキッチンにある備品がほとんどかと思えます。
既存の備品についてヒアリングさせていただいた後、
購入が必要なものに関してはご準備をお願い致します。

	品名(通称)	正式名	単価(税抜)	用途	定数	仕入先	指定	金額
5	120ccレードル		¥1,131	卵用	1	備品業者	推奨	¥1,131
6	25ccレードル		¥288	マーガリン用	1	備品業者	推奨	¥288
7	バーナー	新富士バーナー パワートーチ RZ-730S	¥1,465	炙り用トーチ	1	備品業者	任意	¥1,465
8	カセットガス	イワタニ カセットガス	¥330	炙り用ガス	1	備品業者	任意	¥330
9	木ヘラ	スス竹ターナー 大	¥181	ベーコン炒め用	1	備品業者	任意	¥181
10	計量器	デジタルハカリ 5kg	¥5,530	計量	1	備品業者	任意	¥5,530
11	しゃもじ	マジックしゃもじ 24cm	¥420	オムライス形作り用	1	備品業者	任意	¥420
12	道具入れ	タッパー	¥110	盛り用のしゃもじとカップを入れるもの	1	100円ショップ	任意	¥110
13	容器フタ	電子レンジ調理器 ラーメン	¥110	ライスのレンジアップ用フタ	1	100円ショップ	任意	¥110
14	さいばし	竹菜箸 45cm	¥110	卵混ぜる用	1	100円ショップ	任意	¥110
15	ソース容器	レンジ対応タッパー(200~300cc)	¥110	ソースをレンジで温める	2	100円ショップ	任意	¥220
16	ステンレス大ボール	ミキシングボール 30cm	¥2,400	ライスを混ぜる用	1	備品業者	任意	¥2,400
17	ホイッパー		¥108	卵を混ぜる	1	備品業者	任意	¥108
18	タッパー小	キープロック 長方形 4600ml	¥778	食材保存用	1	備品業者	任意	¥778
19	2リットルポット	TB 丸型キッチンポット 14cm	¥1,410	ソースや油を入れるもの	2	備品業者	任意	¥2,820
20	3リットルポット	TB 丸型キッチンポット 16cm	¥1,555	卵 マーガリンなど	2	備品業者	任意	¥3,110
21	角バット蓋	角バット蓋 10枚取り	¥1,270	ケチャップライス保存用	1	備品業者	任意	¥1,270
22	角バット	角バット 10枚取り	¥1,374	ケチャップライス保存用	1	備品業者	任意	¥1,374
23	絞り器	ステンレス レトルト tong	¥300	バックノースを綺麗に絞りだすもの	1	備品業者	任意	¥300

※2023年9月時点の参考価格 (価格は変更になる可能性があります)

⑦POP等

※ご注文の際は、LINEやメールで本部へ依頼をお願い致します。
(1週間ほどかかりますので、余裕を持ってご注文下さい)

チラシ



この度は、ご注文頂きありがとうございます！

神田たまごけんでは
「毎日食べても、また食べたい！」そう思って
いただける、後味がさっぱりした、食べやすい
オムライスをご提供しております。

「オムライスの美味しい温め方」

配達の場合、やむを得ず温度が下がってしまう場合が
ございます(すみません)。ソースをかけ、容器のまま
電子レンジで加熱お願いします。【目安：500Wで2分】

※到着後は、なるべく早くお召し上がりください。



ご満足いただけましたら、Uber コメントもしくは、👍グッドボタンを押してください！



お願いいたします！



ふわとろオムライスの店

神田たまごけん

KANDA TAMAGOKEN

シール



⑧ お客様コメント

- ・ [UberEats]では、お客様からの評価やコメントをすることができます。
「お客様へ良い商品を提供できているか」を確認できる貴重な声ですので、日々チェックして運営に生かして下さい。
確認しましたら、必ず「返信」をお願い致します。（リピート率アップのため）
※「自動返信」設定も可能ですので、ご希望の場合ご連絡下さい。

Uber Eats Manager Help Log out レビュー 注文の詳細 ×

全店舗
ホーム
注文
店舗
分析
分析結果
★ **フィードバック**
レポート
オンライン注文

ふわとろオムライ...
支払
メニュー
休日の営業時間
マーケティング



フィードバック

概要 **レビュー** メニュー商品 配達スタッフ 注文品の受け渡し

あなたの返信数: 12
8件のレビューのうち5件に返信しており、お客様に喜ばれています。これからも頑張ってください。

ふわとろオムライス専... 2022/01/12 - 2022/01/26 星による評価 タグを確認 返信の状況 コメント

152件のレビューのうち9件

	悟南 9件の注文	★★★★★ ふわとろオムライス専門店「北千住たまごけん」 料理がおいしい・実直 商品数: 1	確認日: 2022/1/25 合計 ¥1,220	返信 残り14日
	ゆう松 新規のお客様	-- ふわとろオムライス専門店「北千住たまごけん」	確認日: 2022/1/23 合計 ¥1,590	返信 残り11日

ふわとろオムライス専門店「北千住たまごけん」
Kitasenju Tamagoken

★★★★★
ふわとろオムライス専門店「北千住たまごけん」
Kitasenju Tamagoken

トマト&ハヤシオムライス Tomato & Hashed Beef
Sauce Omelette Rice

美味しかった

注文日: 2022/1/10・確認日: 2022/1/13・合計 ¥1,020

ふわとろオムライス専門店「北千住たまごけん」 Kitasenju Tamagoken
レストランの回答

ご利用ありがとうございます！是非他の商品もお試くださいませ！

4日前

⑨ 広告（マーケティング）

・ [UberEats]や[出前館]などのプラットフォームにおいては、『広告（マーケティング）』の使い方が非常に重要になっております。

売上の推移を見ながら、本部で最適なマーケティングを実施させていただきます。

【常時プロモーション】

1. 「カテゴリの割引（30%割引）」

※上位表示のため

例：トマトオム ~~¥1,557~~ → **¥1,090**

（原価は1090円の方で計算）

2. 「5回の注文で¥1,125オフ」

※リピート率アップのため

【リスティング広告】

売上が下がってきたタイミングで実施します。

※上位表示のため



トマト&ハヤシオム
Tomato & Hashed Sauce
Omelette Rice
¥1,190 ~~¥1,700~~



トマトオム Tomato Sauce
Omelette Rice
¥1,090 ~~¥1,557~~



ハヤシオム Hashed Sauce
Omelette Rice
¥1,090 ~~¥1,557~~



ハヤシ&炙りチーズハンバ
ーグオム Hashed Beef
Sauce & Grilled Cheese...
¥1,790 ~~¥2,557~~

広告

広告タイプ	ステータス	対象者	目標入札単価	週ごとの予算	
広告	有効	すべての利用者	自動	¥1,500	アクション

プロモーション (1)

1/9/2023 現在のデータで 48 時間ごとに更新されます。

特典の種類	ステータス	日付	新規の利用者	引き換え回数	売り上げ	
カテゴリの割引	有効	Sep 1, 2022 - Feb 28, 2023	815	1064	¥ 2,701,215	アクション

ロイヤルティ プログラム

機能	最低利用額	期間	ステータス	アクション
5回のご注文で ¥1,125 オフ	¥1,500	September 1, 2022 - 現在	有効	アクション