



「海鮮」を扱うのであれば
同時に挿入しやすい業態です。



メニュー：ばらちらし、三食、
ばくだん、ねぎとろ等

必要食材：海鮮類、卵等
必要機材：特になし



メニュー：マグロ、サーモン、
ねぎとろ、ばらちらし、えび等

必要食材：アボカド、海鮮類等
必要機材：特になし



メニュー：マグロ、サーモン、
いろんな鮮魚、えび等

必要食材：アボカド、海鮮類等
必要機材：特になし



メニュー：鉄火丼、ネギトロ、
サーモン、ユッケ等

必要食材：海鮮類等
必要機材：特になし



メニュー：ローストビーフマグロ丼、
サーモン丼、ねぎとろ丼、
特選丼等

必要食材：ビーフ、海鮮類等
必要機材：特になし



メニュー：わさび醤油、温玉、
あろしポン酢、ネギ塩、
パクチー、ホワイトソース等
必要食材：ローストビーフ等
必要機材：特になし



メニュー：釜玉、鶏天釜玉、
明太バター釜玉、かけ、
鶏天かけ、ぶっかけ等

必要食材：麺、鶏肉、卵
必要機材：麺釜、フライヤー



メニュー：つけ麺並大特大、
味玉つけ麺、
チャーシューつけ麺等

必要食材：麺、スープ等
必要機材：麺釜



メニュー：卵かけ麺、
ねぎ、チャーシュー、
納豆、キムチ等
必要食材：麺、卵等
必要機材：麺釜



「春雨」を扱うのであれば同時に挿入しやすい業態です。



メニュー：おすすめ、パクチー、ベジタブル、デラックス等

必要食材：春雨、野菜等
必要機材：コンロ、寸胴等



メニュー：酸辣湯、白きくらげ、きのこ、火鍋等

必要食材：春雨、野菜等
必要機材：コンロ、寸胴等



メニュー：パーコー麺、味玉パーコー麺、チーズ等

必要食材：豚肉、春雨、野菜等
必要機材：コンロ、フライヤー、寸胴等



メニュー：麻婆麻辣湯、山椒、温玉、チーズ、きのこ等

必要食材：春雨、野菜等
必要機材：コンロ、寸胴等



メニュー：麻婆豆腐、茄子、春雨、山椒、温玉、チーズ、パクチー等

必要食材：春雨、豆腐等
必要機材：コンロ等



「八角チャーシュー」を扱うのであれば同時に挿入しやすい業態です。



メニュー：ルーロー飯、明太マヨ、チーズ、キムチ、ジーロー飯等
必要食材：豚肉、野菜等
必要機材：コンロ、寸胴等



メニュー：豚肉の台湾粥、牛肉の台湾粥、ラムパクチー、麻辣粥等
必要食材：豚肉、牛肉、野菜等
必要機材：コンロ、寸胴等



メニュー：牛肉バンミー、チャーシューバンミー、チキンハム、エビアボカド等
必要食材：豚肉、牛肉、パン等
必要機材：オーブン等



「ハラミステーキ」を扱うのであれば
同時に挿入しやすい業態です。



メニュー：ハラミカツ、
サーロインカツ、デミカツ、
牛カツ重等

必要食材：ハラミ肉、野菜等

必要機材：フライヤー等



メニュー：ハラミステーキ丼、
ハラミステーキ弁当、
単品ハラミステーキ等

必要食材：ハラミ肉等

必要機材：コンロ等



メニュー：ガーリックステーキライス、
サーロイン、牛タン等

必要食材：ハラミ肉等

必要機材：コンロ、炊飯器等



「太麺」を扱うのであれば同時に挿入しやすい業態です。



メニュー：Gメン、味玉Gメン、辛味噌Gメン、月見Gメン等

必要食材：豚肉、野菜、麺等
必要機材：麺釜、寸胴等



メニュー：家系ラーメン、味玉家系ラーメン、ほうれん草家系ラーメン等

必要食材：豚肉、野菜、麺等
必要機材：麺釜、寸胴等



メニュー：油そば、温玉油そば、キムチ油そば、納豆油そば等

必要食材：豚肉、野菜、麺等
必要機材：麺釜、寸胴等



メニュー：ちゃんぽん、血うどん、各セットメニュー等

必要食材：豚肉、野菜、麺等
必要機材：麺釜、寸胴等



メニュー：汁なし担々麵、メンマ、チーズ、温玉、納豆、チャーシュー汁なし担々麵等

必要食材：豚肉、野菜、麺等
必要機材：麺釜、寸胴等



メニュー：台湾まぜそば、カレー台湾まぜそば、明太バター台湾まぜそば等

必要食材：豚肉、野菜、麺等
必要機材：麺釜、寸胴等



メニュー：ねぎラーメン、味玉ラーメン、キムチラーメン、チャーシューラーメン等

必要食材：豚肉、野菜、麺等
必要機材：麺釜、寸胴等



「鶏肉」を扱うのであれば同時に挿入しやすい業態です。



メニュー：鶏もものジンジャーソース、
鶏ももの旨辛ソース、
鶏もものトマトソース等
必要食材：鶏肉、野菜類
必要機材：コンロ等



メニュー：カオマンガイ、
フライドカオマンガイ、
ローストカオマンガイ等
必要食材：鶏肉、パクチー等
必要機材：コンロ等



メニュー：ガパオライス、
ガパオチャーハン、
パクチーガパオライス等
必要食材：鶏肉、パクチー等
必要機材：コンロ等



メニュー：鶏むね肉とブロッコリー、
ローストビーフとブロッコリー、
ハラミステーキとブロッコリー等
必要食材：鶏肉、牛肉、野菜等
必要機材：寸胴等



「タンドリーチキン」を扱うのであれば同時に挿入しやすい業態です。



メニュー：チキンオーバーライス、
エッグチキンオーバーライス、
ハラペーニョチキンオーバーライス等

必要食材：鶏肉、ターメリックライス等
必要機材：オーブン等



メニュー：ケバブサンド、
チーズケバブサンド、
ケバブボウル等

必要食材：鶏肉、ピタパン等
必要機材：オーブン等



「細麺」を扱うのであれば同時に挿入しやすい業態です。



メニュー：豚そば、味玉豚そば、のり豚そば、ねぎ豚そば、高菜豚そば等
必要食材：麺、豚肉、野菜類等
必要機材：麺釜、寸胴等



メニュー：一輪ラーメン、ねぎ一輪ラーメン、にんにく一輪ラーメン等
必要食材：麺、豚肉、野菜類等
必要機材：麺釜、寸胴等



メニュー：こってりラーメン、ねぎこってりラーメン、各種セットメニュー等
必要食材：麺、豚肉、野菜類等
必要機材：麺釜、寸胴等



メニュー：こっそりラーメン、ねぎこっそりラーメン、各種セットメニュー等
必要食材：麺、豚肉、野菜類等
必要機材：麺釜、寸胴等



DELI
×
SAPO

「チャーハン」を扱うのであれば
同時に挿入しやすい業態です。



メニュー：肉あんかけチャーハン、
麻婆豆腐あんかけチャーハン、
青椒肉絲あんかけチャーハン等
必要食材：白米等
必要機材：コンロ等



メニュー：あんかけ焼きそば、
麻婆豆腐あんかけ焼きそば、
青椒肉絲あんかけ焼きそば等
必要食材：麺等
必要機材：コンロ等



メニュー：スパイスラーメン、
スパイス玉子ラーメン、
スパイスパクチーラーメン等
必要食材：麺、豚肉、野菜類等
必要機材：麺釜、寸胴等



特別な機材は不要で
何にでも挿入できる業態です。



メニュー：タコライス、
マヨマヨタコライス、
チリトマトタコライス等
必要食材：白米、野菜類等
必要機材：炊飯器等



メニュー：メルトサンド、
てりやきメルト、
エッグメルト等
必要食材：パン、バンズ等
必要機材：コンロ等



メニュー：メープルフレンチトースト、
ホイップクリームフレンチトースト、
バナナフレンチトースト等
必要食材：パン、フルーツ等
必要機材：コンロ等



メニュー：スタミナ丼、
ガリバタスタ丼、
チースタ丼、ねぎスタ丼等
必要食材：豚肉、白米等
必要機材：コンロ等



メニュー：肉吸い、
肉吸い1.5倍、肉吸い2倍、
肉吸い卵かけご飯セット等
必要食材：牛肉、白米等
必要機材：コンロ、寸胴等