

ウィズコロナにおける会食の在り方と
新しいケータリングメニュー

INDIVIDUAL MENU シリーズ

CORDON BLEUについて

創業

1960年

事業内容

ケータリングサービス・レストラン運営・ウエディングプロデュース

本社

東京都中央区銀座1 - 19 - 13

運営店舗

ル・パルク 恵比寿店（東京都渋谷区恵比寿西）

ル・パルク 東京ビッグサイト店（東京都江東区有明 東京ビッグサイト東棟3階）

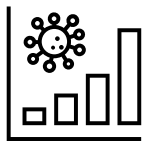
ダイニングバー ガリシア（東京都江東区有明）

ウエディングプロデュース

自由学園 明日館（東京都豊島区西池袋）

昨年からの飲食提供の推移【2020年1月～2021年3月】

2020



1月～2月

- 新型コロナウイルスが日本でも注目され始める。
- 通常のビュッフェ対応、2月中旬以降中止が出始める



3月～5月

- 緊急事態宣言発令⇒経済活動の低下、テレワーク推奨。
- イベント、パーティーは軒並み中止、延期に



6月～8月

- ウイズコロナの中、自粛ムードが続く。
- 飛沫感染、接触感染、衛生対策の個包装プランが主流に



9月～12月

- 一進一退を繰り返すコロナウィルスとの戦い。
- 身内の会が中心になり少人数のデリバリーや個食の勧めからお弁当タイプが主流になる

2021



1月～3月

- 年明け早々に緊急事態宣言が再発令され、会食や飲食業界全体の動きが再び鈍化していく。オンラインとリアルを組み合わせたハイブリッドイベントやオンラインイベントが勢いを増し、オンライン化の中で求められるサービスの質が向上、飲食提供方法の変化、各宅配送などが求められる時代に。
- 社内試食会や提携先試食会、意見交換を行い、辿り着いたオンライン会食向けメニュー

ウィズコロナでケータリングに求められる課題

感染予防【飛沫感染・接触感染・密集回避】

衛生管理の徹底

INDIVIDUAL MENU シリーズ

ニーズに合わせた提案力

企業努力と価格に見合ったクオリティー

コストパフォーマンス

INDIVIDUAL MENU シリーズ



INDIVIDUAL MENUシリーズⅣ

販売スタート 2021年3月26日



INDIVIDUAL MENU

ONLINE SUPPORT PACK



オンラインイベントやハイブリッドイベントに最適
イベント出席者のご自宅への配送が可能

オードブルプレート9種＋パスタ 4,320円(税込)

オードブルプレート9種＋メイン 5,400円(税込)

※パックには諸経費・配送料金・消費税が含まれております。

※北海道、四国、九州、沖縄、は別途配送費550円がかかります。

※離島・一部地域は配送できない場合がございます。

※パスタ、メインは加熱してお召し上がりください。

※30~300パックまで対応可能です。(300パック以上の場合応相談)

※メニューはセレクト出来ません。(個別のアレルギー対応不可)

※到着後は冷蔵保存(10℃以下)してください。

MENU

オードブルプレート【冷製】

1. スモークサーモンとアボカドのワカモレ
2. パルマ産生ハムとパールモッツアレラのバジル風味
3. スモークチーズとオニオンのキッシュ
4. 海老と野菜のカラブリア風
5. ローストビーフ ナスのタップナード
6. メカジキのペルシャード ラタトゥイユ
7. カナールと彩りピクルスのマリネ
8. フォアグラパルフェ ガーリックフォカッチャ
9. マンゴージュレ



パスタ【温製】

フジリのアマトリチャーナ

<内容>

フジリ(パスタ)

パスタソース

パルミジャーノ(チーズ)

ピカンテオイル(辛味)



メイン【温製】

鴨とキノコのオイル煮

<内容>

鴨とキノコのオイル煮

温野菜

バケット



お召し上がり方法

・オードブルプレート【冷製】

温めずにそのままお召し上がりください。

・パスタ【温製】

<電子レンジの場合>

パスタとパスタソースを容器に開け500Wで3分～3分30秒加熱してください。

<湯煎の場合>

パスタとパスタソースをパウチのまま沸騰したお湯に3分～4分入れてから容器にうつしてください。

温まりましたらお好みでピカンテオイルとパルミジャーノをかけてお召し上がりください。

・メイン【温製】

<電子レンジの場合>

メインと温野菜を容器に開け500Wで2分30秒～3分加熱してください。

<湯煎の場合>

メインと温野菜をパウチのまま沸騰したお湯に2分～3分入れてから容器にうつしてください。

バケットは封を開けそのままお召し上がりになれます。

お好みでオイルに付けてお召し上がりください。



オンラインサポートパックの特徴

安全性の向上

安全性の向上のため急速冷却機(ブラストチラー)を使用しております。調理後の粗熱取りの際、通常冷却ではなく急速冷却することで安全性が向上します。

品質保持

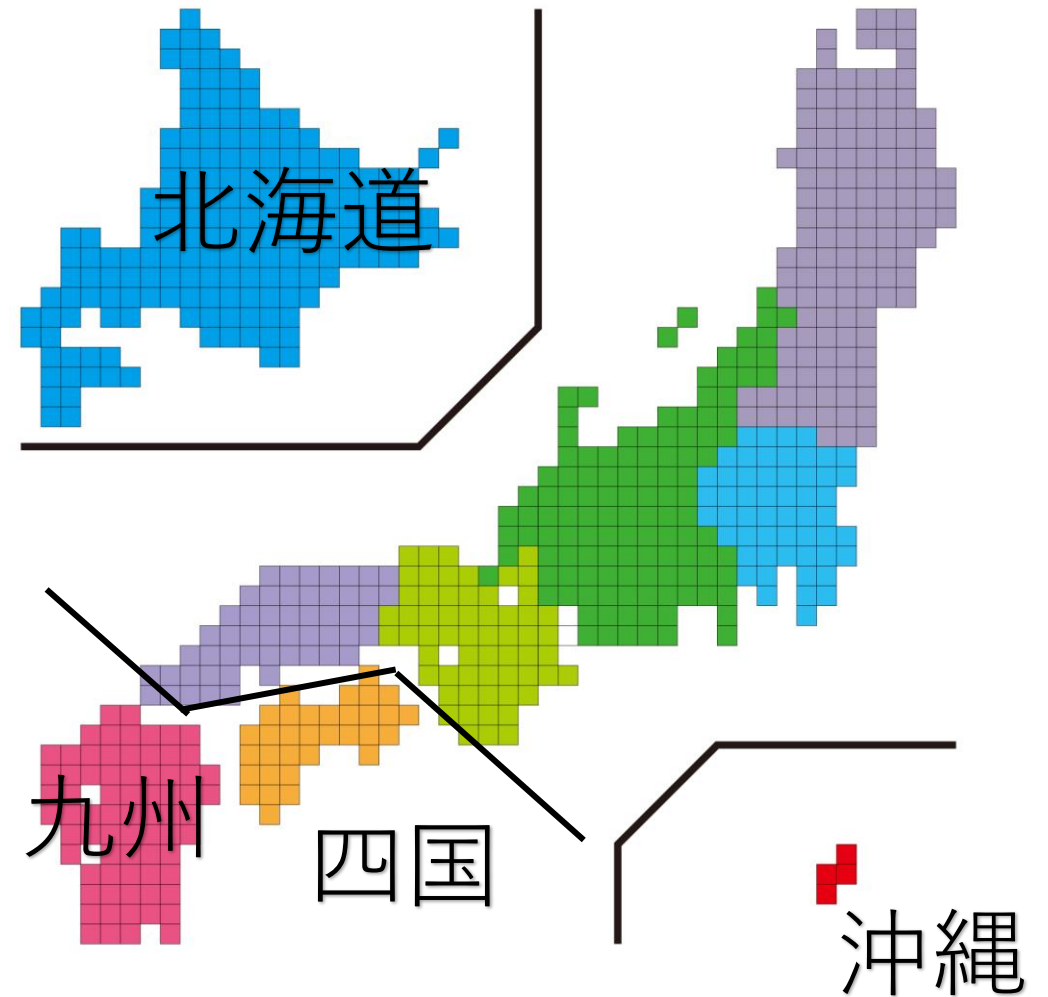
急速に冷却することで水分、旨み、香りを閉じ込め品質が保持されます。また乾燥、酸化、劣化防止にもなります。

美味しさと満足感

実際に試作段階で通常冷却と急速冷却をした物の食べ比べを行いました。食べた時の食感が損なわれることなく美味しさと満足感が得られました。

注文設定一エリアー

- ご予約は10日前までとなっております。
- 弊社エクセルフォーマットで住所等参加者リストの作成をお願い致します。
- 数量は30~300パックまで対応可能です。
(300パック以上の場合応相談)
- 参加者リストのご提出と数量の確定は8日前の16時までをお願い致します。



キャンセルポリシー

- 8日前(最終確定日)
- 7日前～5日前まで
- 4日前～当日

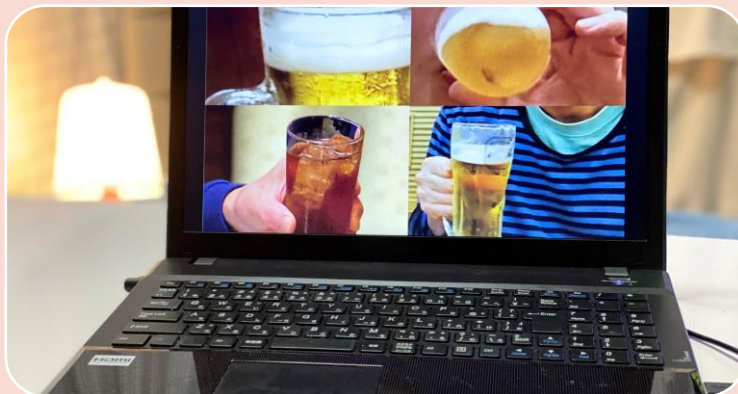
御見積金額総額(税込)の **50%**
御見積金額総額(税込)の **100%**

※パックには諸経費・配送料金・消費税が含まれております。

※北海道、四国、九州、沖縄、は別途配送費550円(税込)がかかります。

※離島・一部地域は配送できない場合がございます。

こんな時にオンラインサポートパックをご利用ください



講演会・研修会・会議等の 集客イベントで

オンライン、ハイブリッド
の講演会や会議等でビジネス
パートナーとの関係構築
の目的の為、懇親会を実施。

周年行事・キックオフ・ 入社式等社内行事で

多人数で集まらない現在、
オンラインで全国支店を
つなぎ、イベントと併せて
懇親会を実施。

グループ(部署)イベントや リモートワークへの慰労を 兼ねて

グループでのオンライン
飲み会やリモートワークで
の労をねぎらう目的として、
一体感を演出。

INDIVIDUAL MENUシリーズⅠ～Ⅲ

リアルイベント対応メニュー

密集を避け、お一人様ずつ簡単に手に取れる新メニューです。

衛生面を考慮し、除菌液・POPの設置、スタッフはマスク・手袋の常備など、安心安全のための対策を講じます。

21種のプリフィックスメニューからお選びいただけます。



INDIVIDUAL MENUシリーズⅠ

販売スタート 2020年7月

INDIVIDUAL MENU PLAN

準備から片付けまでのトータルサポート



<個包装タイプ>

ご予算から品数をお決めいただき、

21種のメニューからお選びいただけます。

お一人様(税込)

6,600円【8種】

7,700円【10種】

8,800円【12種】

※このプランには、フリードリンク(エコノミープラン)・出張費・人件費・諸経費・配送料金・消費税が含まれております。

※20名様からのご案内になります。

※プラン以外にも会食の趣旨に合わせてご提案させていただきます。

※関東エリアの対応となります。

INDIVIDUAL MENUシリーズII

販売スタート 2020年10月

INDIVIDUAL MENU DELIVERY STYLE

個包装タイプのワンウェイスไตล์デリバリー



好きなメニューを9個入りSサイズ、12個入りMサイズの2パターンからお選びいただけます。

9個入りSサイズ ￥5,832（税込）

12個入りMサイズ ￥7,776（税込）

※プランには諸経費・配送料金・消費税が含まれております。

※ドリンクは含まれておりません。

※東京23区内 ￥75,600（税込）以上～

23区外（関東エリア） ￥108,000（税込）以上～

※お届けのみの対応となります。

INDIVIDUAL MENUシリーズIII

販売スタート 2020年11月

INDIVIDUAL MENU BOX

三拍子【美味しさ・ボリューム・見た目】
揃ったお弁当



選べる3タイプの個々盛り型MENU BOX
パーティーメニューの雰囲気を感じることが
出来るワンランク上のBOXをお届けします。

CHIC<シック> 8種 ￥3,780 (税込)

ECLAT<エクラ> 10種 ￥4,320 (税込)

IDEAL<イデアル> 12種 ￥4,860 (税込)

※プランには諸経費・配送料金・消費税が含まれております。

※ドリンクは含まれておりません。

※東京23区内は10BOXからのご案内となります。

23区外(関東エリア)は30BOXからのご案内となります。

※お届け後2時間以内にお召し上がりください。

※お届けのみの対応となります。

メリットが沢山ある懇親会

- 情報収集の場
- 人間関係の構築
- 垣根を超えた関わり
- ストレス発散の場
- 一体感を演出
- モチベーションアップ
- 企業の成長
- 従業員への還元

お互いを理解し
連携力アップ



チームビルディング
が強固なものに

懇親会



目には見えない派生効果を生み出します

利用メリットと根拠【使用例と実績例】①



I, INDIVIDUAL MENU PLAN

ウィズコロナ初期、ホテルやレストランに行かずにコロナ対策を実施しながら歓送迎会を行いたい

- 共通備品の不使用やビュッフェボードでの三密を回避、蓋付きのカップオードブル、除菌液・衛生POPなどの設置が含まれたコルドンブルー最初のコロナ対策プラン。スタッフマニュアルを作成し、安全安心の対応を心がけております。



II, INDIVIDUAL MENU DELIVERY STYLE

身内だけで少人数の懇親会を行いたい
通常ビュッフェは出来ないがどうしたらいいか

- お好きなメニューを20種以上のプリフィックスメニューからお選びいただけ、9個入りor12個入りを組み合わせてセレクト可能。完全個包装なので飛沫感染や共有物による接触感染も回避でき、幅広い利用メリットがあります。

利用メリットと根拠【使用例と実績例】②



Ⅲ, INDIVIDUAL MENU BOX

社内イベントが出来ない代わりにランチタイムは楽しんでもらいたい

- ・ お弁当タイプの華やかなメニューボックスはランチタイムのグレードアップやリアルイベントでの密集を避けながら、食事を楽しんでいただくことに特化したご提案。会議弁当や研修会、入学・卒業式などにお勧めです。



Ⅳ, INDIVIDUAL MENU ONLINE SUPPORT PACK

オンラインイベントにおける食事の充実を求め、試食と改善を重ねたからこそたどり着いたオンラインサポートパック

- ・ 昨年より、少しずつ宅配フードに参画する企業は増えてきているが、世の中のスタンダードには至っていない。料理人が見た目・満足感・美味しさを追求し、最新の急速冷却機で仕上げたパックは食べてみると納得のクオリティーです。

総括【まとめ】

近年、より活発化しているオンラインとリアルを組み合わせたハイブリッドイベントやオンラインイベントが増加しています。オンライン化の中でのサービスグレードアップ、会食の各宅配送などが求められる時代になっております。
社内外イベントでの従来通りの円滑なコミュニケーションを図るためには色々な工夫やアイデアが必要になってくると思います。

是非当社が開発を行ってきたウィズコロナの時代のINDIVIDUAL MENUシリーズをご利用ください。