“ホテルライク”な味を美・ヘルシーに「Re・プロデュース」

グルテンフリーのレシピ開発・提供

グルテンフリーをベースに、美容と健康に気を使った他の食事法
（マクロビオティックやローフード）の考え方をバランス良く取り入れ、
ヘルシーでオーガニックな食材を使いながら
“ホテルライク”な味を再現する
日本グルテンフリーアドバイザー協会の
レシピおよびメニューの開発、提供です。

◆　特徴・メリット　◆

メニューの見直しや、新規オープンのメニュー開発をサポートさせていただきます。
出来る限り動物性食材や添加物を使わず、ヘルシーでナチュラルなレシピでありながらラグジュアリーな味が再現できるため、美容と健康に気を遣い、流行や情報に敏感なお客様のニーズにこたえるレシピをご提供、開発することが可能です。
また、年に数回海外に赴き、新しい食材や商品の発掘も行っているため、他にないメニューのご提案も行うこともできます。
ココロにもカラダにも深く響く「美味しい」お食事やスイーツのメニューでさらなる「満足感」「幸福感」を生み、ファンやリピーターを増やします。

【提供パターン１】レシピ・メニューのアドバイスおよびコンサルテーション

すでにお持ちのレシピやメニューがより“ホテルライク”で「美・ヘルシー」になるアドバイスやコンサルテーションを行います。
（例）
・ある和食材を加えるだけでスイーツにコクがでるヒント
・レシピをより「美・ヘルシー」にする食材とその使い方
・動物性食材を植物性食材に代替していくときの「美味しい」活用法　など

料金：
メールや電話でのコンサルテーション：20,000 円（45 分）
お会いして（対面）のコンサルテーション*：35,000 円（45.分）

＊店舗などに実際にお伺いしてお話を進めていきます。
＊店舗へお伺いする場合、上記コンサル料にプラスして交通費実費を頂戴いたします。

【提供パターン２】既存のレシピ提供

日本グルテンフリーアドバイザー協会の既存レシピ（他社、他店でも使用）をお渡しします。

（ご提供可能レシピの例）

◆　スイーツ（すべてグルテンフリー）
　焼きドーナツ、シフォンケーキ、モンブラン、アップルパイ
　アーモンドフロランタン、クッキー、ガトーショコラ　など

◆　ブレッド（すべてグルテンフリー）
　〇食パンスタイル・・・基本パン、そば粉パン、コーンミールブレッド　など
　〇成形パンスタイル・・・
　バーガーバンズ、シナモンロール、クルミ＆ドライフルーツ、ベーグル　など

◆　お食事
　米粉の Pizza、SOY ミートラザニア、豆乳クリームリゾット
　餃子・小龍包、ヌードル類（うどん、パスタ、ラーメンなど）など

料金：1 レシピ 35,000 円

日本グルテンフリーアドバイザー協会

【提供パターン３】レシピ・メニューの新規開発

ご希望、ご要望をお伺いしながらレシピ・メニュー開発を行います。

（開発までの流れ）

お打ち合わせ⇒　ご提案・お見積り⇒　開発・内容検討（試食、ブラッシュアップ）
⇒レシピ納品

料金：50,000 円～　（ご依頼の食材や内容によります）
＊開発費＋マーケティング調査費＋開発時の材料費
などを合わせた金額となります。

【特典】

- 協会 HP にレストラン・カフェのリンクおよびご紹介
- ブログやメルマガ読者にレストラン・カフェをご紹介
- 協会所属の料理家や生徒を通してレストラン・カフェをご紹介

ご質問、ご相談などお気軽にお問合せください。

一般社団法人　日本グルテンフリーアドバイザー協会
info@glutenfreeadvisor.com
090-4224-9631