

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も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 ◆

新商品のレシピ開発や監修、既存メニューの見直しや、新規オープンのメニュー開発を行います。

ヘルシーでナチュラルなレシピでありながら、まるで小麦を使ったかのような見た目や美味しさをグルテンフリーの商品として開発できるのが強みです。

また、食のスタイルでは先を行く海外（主にアメリカ）に赴き、マーケティング調査（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ができます。

ココロにもカラダにも深く響く「美味しい」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美味しく生まれ変わ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：

オンラインでのコンサルテーション：33,000円（1時間程度）

対面のコンサルテーション：55,000円（1時間程度）

*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。

*価格は税込みです。



【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）をご提供し、メニューや商品としてご活用いただけます。

（ご提供可能レシピの例）

- ◆ スイーツ
シフォンケーキ、パイ&タルト、クッキー、チョコレート系スイーツ など
- ◆ ブレッド
食パン、ロールパン、バーガーバンズ、ピザ生地、シナモンロール、ベーグル など
- ◆ お食事
餃子・小籠包、ヌードル類 など

料金：1 レシピ 110,000 円

*別途売り上げに応じたロイヤリティが発生します。（契約時にご相談）

*価格は税込みです。

【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：300,000 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】

- 日本グルテンフリーアドバイザー協会にて告知宣伝などのサポート、販促バックアップも行います。

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

