皆さまの商売繁盛にご活用ください

フード・ドリンクレシピ

ご注文・お問い合わせは榎本酒類株式会社へ　http://www.enomotonet.com
TEL：03-3755-8111　FAX：03-3755-8100

(C)Copyright 2013 ENOMOTO LIQUORS CO.,LTD. All rights reserved.

<1>料理名、使用量、売価を記入し、料理の種別にチェックを入れます。

<2>材料名・分量・原価と、調理手順を記入します。

<3>原価額と原価率を計算します。計算式は以下の通りです。

原価額＝（材料の原価の合計額）
原価率＝（原価額）÷（売価）

<4>memoの欄には、完成スケッチ、調理・セールスのポイントなどを記入します。

日付：　　年　　月　　日

<1>

料理名	使用量　　皿分	売価　　円
□前菜　□肉料理　□魚料理　□デザート　□おつまみ　□その他		

<2>

	材料名	分量	原価
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

調理手順

<2>

<3>

原価額　　円

原価率　　%

<4>

memo

※ 原価額＝（材料の原価の合計額）　原価率＝（原価額）÷（売価）

ご注文・お問い合わせは榎本酒類株式会社へ　http://www.enomotonet.com
TEL：03-3755-8111　FAX：03-3755-8100
(C)Copyright 2013 ENOMOTO LIQUORS CO.,LTD. All rights reserved.

<1>ドリンク名、売価を記入します。

<2>材料名・分量・原価と、調合手順を記入します。

<3>原価額と原価率を計算します。計算式は以下の通りです。

<4>memoの欄には、完成スケッチ、調合・セールスのポイントなどを記入します。

日付：　　年　　月　　日

<1>

ドリンク名	売価　　円

<2>

	材料名	分量	原価	調合手順
1				
2				
3				
4				
5				
6				

<3>

原価額　　円	memo
原価率　　%	

<4>

※ 原価額＝（材料の原価の合計額）　原価率＝（原価額）÷（売価）

ご注文・お問い合わせは榎本酒類株式会社へ　http://www.enomotonet.com
TEL：03-3755-8111　FAX：03-3755-8100
(C)Copyright 2013 ENOMOTO LIQUORS CO.,LTD. All rights reserved.

日付:　　年　月　日

料理名 鶏肉と春雨のサラダ　使用量 1 皿分　売価 500 円

☑前菜 □肉料理 □魚料理 □デザート □おつまみ □その他

	材料名	分量	原価
1	ほぐし鶏国産	60g	57円
2	春雨	80g	39円
3	中華ドレッシング	適宜	5円
4	いりごま	適宜	2円
5	きゅうり	1/2本	29円
6	にんじん	1/3本	13円
7	三つ葉	1/3束	33円
8	唐辛子輪切り	適宜	3円
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

原価額 181 円

原価率 36.2 %

調理手順

① もどした春雨を食べやすく切る。きゅうり・にんじんは千切り、3cm程度に切る。

② ほぐし鶏と①を中華ドレッシングで和え胡麻と赤唐辛子の輪切りを散らす。

memo

※ 原価額＝(材料の原価の合計額)　原価率＝(原価額)÷(売価)

(C)Copyright 2013 ENOMOTO LIQUORS CO.,LTD. All rights reserved.

日付：　年　月　日

ドリンク名 ジントニック　売価 600 円

	材料名	分量	原価
1	ドライ・ジン	45ml	60円
2	トニックウォーター	135ml	52円
3	カットレモン(1/8)	1/8カット	5円
4			
5			
6			

調合手順
氷を入れたグラスに
材料を注いでステアする。

原価額　117 円

原価率　19.5 %

memo

※ 原価額＝(材料の原価の合計額)　原価率＝(原価額)÷(売価)

日付：　年　月　日

ドリンク名 ギムレット　売価 700 円

	材料名	分量	原価
1	ドライ・ジン	45ml	60円
2	ライムジュース	15ml	15円
3	シュガー	1tsp	3円
4			
5			
6			

調合手順
材料をシェーカーに入れて
シェイクして
カクテルグラスに注ぐ

原価額　78 円

原価率　11.1 %

memo

※ 原価額＝(材料の原価の合計額)　原価率＝(原価額)÷(売価)

(C)Copyright 2013 ENOMOTO LIQUORS CO.,LTD. All rights reserved.

日付：　　年　　月　　日

料理名	使用量　　皿分	売価　　円

□前菜　□肉料理　□魚料理　□デザート　□おつまみ　□その他

	材料名	分量	原価
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

原価額　　円

原価率　　%

調理手順

memo

※ 原価額＝（材料の原価の合計額）　原価率＝（原価額）÷（売価）

ご注文・お問い合わせは榎本酒類株式会社へ　http://www.enomotonet.com
TEL：03-3755-8111　FAX：03-3755-8100
(C)Copyright 2013 ENOMOTO LIQUORS CO.,LTD. All rights reserved.

日付：　　年　　月　　日

ドリンク名				売価　　円
	材料名	分量	原価	調合手順
1				
2				
3				
4				
5				
6				
原価額　　円				memo
原価率　　%				

※ 原価額＝（材料の原価の合計額）　原価率＝（原価額）÷（売価）

日付：　　年　　月　　日

ドリンク名				売価　　円
	材料名	分量	原価	調合手順
1				
2				
3				
4				
5				
6				
原価額　　円				memo
原価率　　%				

※ 原価額＝（材料の原価の合計額）　原価率＝（原価額）÷（売価）

ご注文・お問い合わせは榎本酒類株式会社へ　http://www.enomotonet.com
TEL：03-3755-8111　FAX：03-3755-8100
(C)Copyright 2013 ENOMOTO LIQUORS CO.,LTD. All rights reserved.