

CHEZ KEN

2月12日(水)～2月14日(金) FOOD TABLE in JAPAN 2020
2月18日(火)～2月21日(金) 国際ホテル・レストランショー
3月10日(火)～3月13日(金) FOOD EX JAPAN 2020

開催期間中、千葉・幕張メッセにお越しの皆さまへ

試食会・工場見学会随時開催中

※送迎も承ります

外食産業のアウトソーシング
フランス料理シェ・ケンにお立ち寄りください



お問い合わせ・お申し込み
株式会社シェ・ケン
TEL.043-304-6901
千葉県千葉市千葉区千葉市若葉区愛生町20-6
www.chezken.co.jp



組んでいます。

シェ・ケンでは原料の食材にこだわります。千葉県内の農家と直接契約し、有機野菜にもこだわります。また東京湾と太平洋に面した千葉ならではの新鮮魚介も厳選。おいしいと健康を考えたメニュー作りに取り組んでいます。



メニュー開発のアウトソーシングで

ホテル・レストランの
経営効率を格段にアップ

フランス料理シェフの確かな技術による
食品メーカーにはできない
高品質メニューを実現します。

シェ・ケングループだからできる メニュー開発における経営効率メリット

- 1 フランス料理店のケータリング事業だからこだわる手作り**
大量生産であっても、常にこだわり続けるのが「手作り」での調理行程。フランス料理のシェフだからこそ商品の商品づくりへのこだわりがあります。シェフがお店で作るのと同じ調理行程だからこそ、品質の違いがあります。
- 2 貴店の人件費のコントロールを容易にします**
前菜、メイン、デザートとご要望に応じてメニューを開発します。貴社のレシピに基づくメニューにも対応。人手を増やさずラインナップを増やしたり、貴社の自慢料理だけに力を注ぐこともできます。小ロットにも対応。フランス料理だけでなく、イタリア料理、日本料理、中華料理などお気軽にご相談ください。
- 3 衛生管理を徹底したセントラルキッチン**
セントラルキッチンでは入荷から加工、冷却、梱包、出荷までの一連の作業が機能的に行われます。金属探知機による異物混入防止やアレルギー対応などの最新設備や、アビー社のCASフリーザーを導入するなど、安心・安全を追求した衛生管理体制を整えました。

