

SERVICE GUIDE

インドネシア・ムスリム向け 飲食メニュー開発サポート — サービス紹介資料

日本とインドネシアの食文化を理解し、飲食店のメニュー改善から新商品開発、市場開拓までを支援するサービスです。「インドネシアのお客が増えているけれど、どう対応すればいいかわからない」「ムスリムのお客にも安心して食事を楽しんでもらいたい」「既存のメニューを生かして、新しいお客を迎えたい」——食文化の違いを、新しいビジネスチャンスに変えるお手伝いをします。

こんな悩み、ありませんか？ YOUR CHALLENGES

Q. 最近、インドネシアのお客が増えてきたけれど、何を提供したらいいの？

Q. ハラル対応って、何から始めればいい？

Q. 豚肉やアルコールを使わなければ大丈夫？

Q. 調味料や食材は、どこまで確認すればいい？

Q. 厨房の設備を変えないと対応できない？

Q. インドネシアのお客には、どんな味付けが喜ばれる？

Q. 今あるメニューを生かせないかな？

Q. 作ってみたけれど、本当に喜ばれる味が確かめたい

なぜAMCEYなのか WHY AMCEY

一般的な情報提供だけでは、メニューは商品になりません。AMCEYは、日本の飲食店で豊富な調理経験を持つインドネシア人協力者の知見と、インドネシア人の生活者視点、ムスリムの食習慣への理解を組み合わせ、**実際に作り、食べてもらい、改善するところまで**を支援します。

考えるだけで終わらせない。食べてもらい、確かめ、商品にする。

- ✓ インドネシアのお客に向けたメニュー提案
- ✓ 既存メニューの改善提案
- ✓ 実食評価による味の検証・改善

- ✓ ムスリムの食習慣を踏まえた食材・調味料の確認支援
- ✓ 新メニューの企画・レシピ作成・試作
- ✓ メニュー表示や食材情報の伝え方のアドバイス

大がかりな設備投資を前提とせず、できることから一緒に考えます。

AMCEYの強み STRENGTHS

01 インドネシア人の生活者視点

現地の食文化や日常的な味の好みを踏まえた提案を行います。

02 ムスリムの食習慣への理解

日常生活での経験を生かした、実践的なアドバイスが可能です。

03 日本の飲食店での豊富な調理経験

日本の厨房の実情や調理工程を理解したうえで、試作・改善まで伴走します。

04 日本とインドネシアをつなぐネットワーク

食文化だけでなく、両国のビジネスネットワークを生かしたサポートを行います。

こんなお店におすすめ FOR

✓ インドネシア人のお客が増えている飲食店

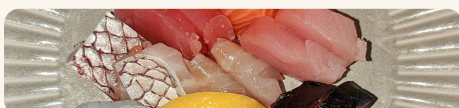
✓ ムスリムのお客への対応を検討している店舗

✓ 外国人観光客を迎えるホテル・レストラン

✓ 新しいメニューを開発したいカフェ

✓ 日本食や洋食をインドネシア人向けにアレンジしたい店舗

✓ インドネシア市場への展開を検討している飲食企業



サービス・料金 PLANS & PRICING

PLAN 01

メニュー診断

まずは、今あるメニューの現在地を知る。

33,000円 (税込)

- ・既存メニューの事前確認
- ・オンライン60分
- ・簡易診断シート付き

オンライン全国対応

PLAN 02

メニュー改善提案

今あるメニューを生かして、新しいお客様を迎えたい店舗向け。

66,000円 (税込)

- ・既存メニュー最大5品の確認
- ・食材・調味料の代替候補
- ・味付け・調理方法の改善案
- ・改善提案書の作成
- ・オンライン打ち合わせ1回

オンライン中心

※新規レシピ開発・試作は含みません

PLAN 03 **主力プラン**

オリジナルメニュー開発

お店の新しい看板メニューを、企画から試作まで一緒に。

165,000円 (税込) ~

- ・新メニュー1品の企画・考案
- ・レシピ作成
- ・食材・調味料の提案
- ・試作1回
- ・修正1回
- ・オンライン打ち合わせ

※店舗訪問、現地調理指導、材料費、追加試作・追加修正は別料金です（3ページ目のオプションをご覧ください）。

ご利用の流れ FLOW

STEP 1

お問い合わせ

公式サイトのおフォーム、またはメールでご連絡ください。

STEP 2

ヒアリング・ご提案

お店の状況を伺い、合ったプランとお見積もりをご案内します。

STEP 3

お申し込み・お支払い

内容にご納得のうえお申し込み。請求書をお送りします。

STEP 4

実施

オンラインを基本に、診断・提案・開発を進めます。

STEP 5

納品・フォロー

成果物をお渡しし、導入後のご相談にも対応します。

お支払いについて：料金はすべて税込表示です。銀行振込にて、請求書発行後14日以内にお支払いください。追加の作業が発生する場合は、事前にお見積もりのうえ別料金となります。

どのプランから始める？ PLAN GUIDE

まず現状を知りたい

→ **PLAN 01 メニュー診断**

今あるメニューを生かしたい

→ **PLAN 02 メニュー改善提案**

新しい看板メニューを作りたい

→ **PLAN 03 オリジナルメニュー開発**



訪問オプション OPTIONS — VISIT

OPTION 01

店舗訪問・現地アドバイス

55,000円（税込）～／回・最大2時間

- ・店舗・厨房の現状確認
- ・メニューや調理工程の確認
- ・食材・調味料に関する助言
- ・改善ポイントの整理

※詳細な改善提案書、レシピ開発、試作は含みません

OPTION 02

現地調理指導・試作サポート

77,000円（税込）～／回・最大3時間

- ・店舗での試作
- ・調理方法のアドバイス
- ・味付け・提供方法の調整

※新規レシピ開発、材料費、追加訪問は別料金です

交通費：名古屋市内は交通費込み／名古屋市外は交通費別途／遠方は交通費・宿泊費を別途お見積もり。訪問は事前予約制です。

OPTION 03

実食評価・改善検証

個別お見積もり

個別相談・実施可否確認

インドネシア人の試食協力者による実食評価を通じて、商品やメニューの改善を支援します。実施人数・場所・食材費・謝礼などは案件ごとに異なるため、個別のお見積もりとなります。現在、協力者の確保・実施体制を確認中のため、まずは個別にご相談ください。

- ・味付け・辛さ・甘さなどの評価
- ・価格に対する印象
- ・購入意向の確認
- ・改善希望の収集
- ・評価結果の整理
- ・改善ポイントの提案

継続サポート ONGOING SUPPORT

MENU GROWTH SUPPORT

導入後のメニューを、育て続ける。

月額33,000円（税込）～・原則3か月契約

- ・月1回の状況報告フォーム
- ・改善ポイントのフィードバック
- ・メール相談 月2件まで
- ・定例会議なし（負担なく続けられます）

※新規レシピ開発、試作、店舗訪問は別料金です。※代表・大場亜沙美本人のSNS投稿・出演は本サービスには含まれません。

PR & MARKET DEVELOPMENT

PR・市場開拓支援

個別お見積もり

- ・インドネシアのお客様への情報発信支援
- ・SNS活用・PR企画
- ・商品・メニューのプロモーション
- ・インドネシア市場向けの商品展開支援
- ・現地企業との連携支援

※撮影、SNS投稿制作、広告運用、インフルエンサーPR、出演などは別途お見積もりとなります。インドネシア市場への展開をご検討の企業様には、企業向け資料「INDONESIA FOOD MARKET DEVELOPMENT」もご用意しています。

ご利用にあたって：本サービスは食文化・メニュー開発に関する支援であり、ハラル認証の取得代行や宗教的適合性の保証を行うものではありません。食材、調味料、調理器具、保管・調理環境などの確認が必要です。正式なハラル認証を希望される場合は、専門機関への相談が必要です。

まずは3分。お気軽にご相談ください。

「インドネシアのお客が増えてきたけれど、どう対応したらいい？」「うちのお店でもできることはある？」そんな段階から大丈夫です。お問い合わせ・サービスのご案内は無料です。具体的な診断・改善提案・レシピ開発は、有料プランで承ります。

株式会社AMCEY 担当：大場 / Web：amcey.co / Mail：asami@amcey.co.jp

公式サイト
CONTACTページ