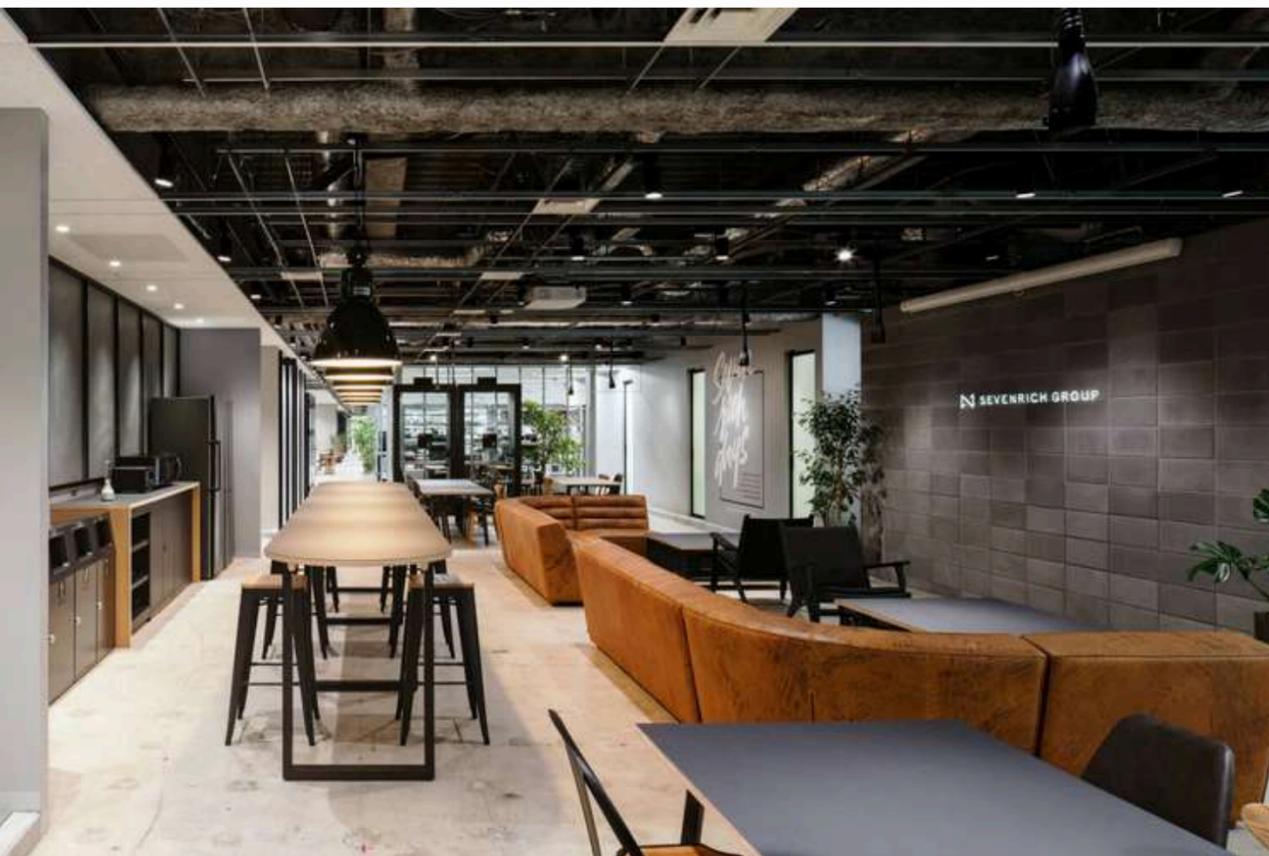


MYPLATE for BIZ

MYPLATE for BIZ



# 店舗・施設向けサービス ご案内資料



宅食サービス  
ママの休食



法人向け社食サービス  
MYPLATE for Office



食品開発プロデュース  
食品開発支援サービス

会社名 株式会社MYPLATE  
所在地 東京都渋谷区桜丘町9-8  
設立日 2021年2月9日  
代表 川端史紀



管理栄養士  
健康経営実践士

株式会社MYPLATE 代表

# 川端 史紀 Shiki Kawabata

管理栄養士として、健康食品会社や心療内科クリニックでの専門家経験を経て、2015年 月経管理アプリ「ルナルナ」などの多数のサービスを提供するモバイルコンテンツ企業に入社。遺伝子解析サービスやスポーツ栄養事業のコンテンツ企画、食事指導サービスの立ち上げ、研究事業に従事したのち、独立。21年2月に株式会社MYPLATE設立。



実績：中澤佑二著「鉄人中澤佑二の食トレ」監修

日本マタニティフィットネス協会機関誌 MEDEX journal , 巻頭論文

「妊娠期の栄養管理を考える～妊婦の低栄養は社会課題の一つ～」

「授乳期の栄養管理を考える～現代の女性の現状と課題を踏まえて～」

趣味：子どもと遊ぶ | 子どもの服リメイク | 論文を読みあさる

## OUR VISION

# おいしく食べつづけて、 いつのまにか健康に。

健康的な食事は、なにより「つづける」ことがたいせつ。

意識が高いひとだけではなく、だれもが健やかに暮らせる社会へ。

がんばりすぎなくても、おいしいから、つづく。

そんな「食習慣」をお届けすることが、私たちが考えるヘルスケアです。





# MYPLATE for Biz

「**MYPLATE for Biz**」は、冷凍のお弁当やカレー、パスタ、ドーナツなど、MYPLATEの商品を活用して新たな収益を生むビジネスプランです。店舗や施設向けのサービスとして展開しており、飲食店のメニューに組み込んだり、店舗やECサイトで販売することで、手軽に新商品・サービスの提供ができます。

MYPLATE for Bizでは、**2つのプラン**をご用意しています。

### 加盟プラン



MYPLATEのブランドを用いて冷凍食品を販売・提供するプラン

#### こんな方におすすめ

- ・健康メニューを手軽に取り入れたい方
- ・初期費用を抑えながら収益を得たい方

### OEMプラン



自分のブランドで、オリジナルの冷凍食品を展開できるプラン

#### こんな方におすすめ

- ・独自ブランドを作りたい方
- ・オリジナル商品を展開したい方

## 商品① バターチキンカレー

チキンソテーがごろっと入ったバターチキンカレー、スパイスにバターやヨーグルト、隠し味の白味噌を合わせて、マイルドなコクの中にスパイスが香る本格的な味わいに。さらに、トマトとレモンのさわやかな酸味もプラスしています。

- ・着色料・香料・化学調味料・増粘剤・保存料不使用
- ・たんぱく質約20g配合

**重量**：1食あたり150g

**保存方法**：冷凍

**食べ方**：湯せんで解凍

**原材料**：鶏もも肉（ブラジル）、トマト・ピューレー、クリーム、ヨーグルト、清酒、にんじん、玉ねぎ、バター、食塩、カレーパウダー、三温糖、でん粉、プロセスチーズ、ニンニク、生姜、レモンジュース（濃縮還元）、白コショウ、白みそ／セルロース、乳化剤、（一部に乳成分・大豆・鶏肉を含む）

**栄養成分**：エネルギー325kcal、たんぱく質19.9g、脂質24.2g、炭水化物6.9g、食塩相当量1.4g



※ご飯なし

仕入値：380円/食

※消費税別

## 商品② 粗挽きハンバーグ



MYPLATE商品の中でも圧倒的人気の冷凍の粗挽きハンバーグ。あらびき肉を使用し香ばしい焼き目をつけた手作り感と食べ応えのあるハンバーグです。化学調味料・香料・着色料・増粘剤・保存料などの食品添加物不使用。ソースはついてないので、店舗ごとにお好きな味付けが可能。

**重量**：1個あたり80g

**保存方法**：冷凍

**食べ方**：電子レンジで解凍

**原材料**：社外秘のため、個別にお問い合わせください。

**栄養成分**：社外秘のため、個別にお問い合わせください。



※お問い合わせください

### 商品③ 牛肉100%のボロネーゼパスタ



化学調味料・香料・着色料・増粘剤・保存料不使用。牛肉と4種類の野菜とじっくり煮込んで味噌とチーズでコクとうま味を加えたオリジナルの冷凍ボロネーゼパスタ。パスタは、デュラム小麦を粗挽きにしたデュラムセモリナを使用しており、モチツとした食感とコシの強さが、ソースとの相性抜群。

**重量**：1食あたり210g

**保存方法**：冷凍

**食べ方**：電子レンジで解凍

**原材料**：めん【スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ)(国内製造)】、牛肉、トマト・ジュース漬け、人参、トマトケチャップ、玉ねぎ、大豆油、ウスターソース、清酒、タピオカでん粉、黄ピーマン、みそ、オリーブオイル、ナチュラルチーズ、食塩、おろしにんにく、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆を含む)

**栄養成分**：エネルギー：290kcal、たんぱく質：10.3g、脂質：10.0g、炭水化物：41.8g、食塩相当量：1.2g



仕入値：400円/食

※消費税別

## 商品④ お弁当

管理栄養士が監修した、栄養バランスのとれた冷凍弁当（ごはん+おかず4品）。和食、洋食、中華、アジア料理など、幅広いジャンルのメニューが20種類以上。

- ・着色料・香料・化学調味料・保存料等不使用
- ・主食は、玄米又は発芽玄米と白米のブレンド
- ・1食あたり500ckal前後
- ・1食でたんぱく質20g以上、1/3日分の鉄・葉酸がとれる
- ・1食に含まれる塩分2.2g未満、子どもにも高齢者にもやさしい味付け

**重量**：1食あたり300g前後

**保存方法**：冷凍

**食べ方**：容器ごと電子レンジで解凍

**原材料**：メニューにより異なる

**栄養成分**：メニューにより異なる



仕入値：560円/食

※消費税別

## 商品⑤ ベイクドドーナツ

魚沼産コシヒカリ玄米粉100%使用、油で揚げないグルテンフリーのベイクドドーナツ。着色料・香料・保存料不使用。もちりとした食感で甘みもしっかり感じられるので、大人はもちろん、お子様もお召し上がりいただけます。

- 魚沼産コシヒカリの玄米粉を100%使用
- グルテンフリー認証取得済工場にて製造
- 油で揚げていない焼きドーナツ、一般的なドーナツと比較し低カロリー
- 着色料・香料・保存料不使用
- 数十秒レンジで温めるともちっと食感
- トースターで表面を焼くとさらにおいしい

**重量**：1個あたり60g

**保存方法**：冷凍

**食べ方**：電子レンジで解凍

**原材料**：事項参照

**栄養成分**：事項参照



仕入値：220円/個

※消費税別

商品⑤ ベイクドドーナツ



チーズ



栄養成分 (1個あたり)

エネルギー：201kcal  
たんぱく質：3.8g  
脂質：12.5g  
炭水化物：18.4g  
食塩相当量：0.29g

原材料

玄米粉（魚沼産コシヒカリ）、  
卵、チーズ、牛乳、バター／トレ  
ハロース、ベーキングパウダー  
（アルミフリー）

ショコラ



栄養成分 (1個あたり)

エネルギー：213kcal  
たんぱく質：4.1g  
脂質：10.0g  
炭水化物：26.6g  
食塩相当量：0.07g

原材料

玄米粉（魚沼産コシヒカリ）、  
卵、牛乳、バター、きび糖、ヨー  
グルト、ココアパウダー、チョコ  
レート／トレハロース、ベーキン  
グパウダー（アルミフリー）

メープル  
アーモンド



栄養成分 (1個あたり)

エネルギー：201kcal  
たんぱく質：4.0g  
脂質：9.4g  
炭水化物：25.2g  
食塩相当量：0.1g

原材料

玄米粉（魚沼産コシヒカリ）、  
卵、牛乳、バター、きび糖、メー  
プルシュガー、アーモンド、ヨー  
グルト、メープルシロップ／トレ  
ハロース、ベーキングパウダー  
（アルミフリー）

多良間黒糖



栄養成分 (1個あたり)

エネルギー：205kcal  
たんぱく質：4.0g  
脂質：9.5g  
炭水化物：25.8g  
食塩相当量：0.05g

原材料

玄米粉（魚沼産コシヒカリ）、  
卵、牛乳、バター、黒糖（多良間  
産）／トレハロース、ベーキン  
グパウダー（アルミフリー）

# 1 初期投資50万円、 早期投資回収

運営に必要なコストは、イニシャルコスト50万円のみ、低コストでスタートできます。

# 2 ロイヤリティ0%で 利益最大化

売上ロイヤリティが0%のため、売る数が多ければ多いほど利益が増加します。

# 3 仕込み作業不要、 誰でも調理可能

調理済み冷凍食品なので、電子レンジや湯煎のみですぐに提供でき、スタッフ教育不要です。

# 4 仕入れロス最小、 廃棄ほぼゼロ

冷凍保存で賞味期限が長く、さらに注文が入ってから解凍するだけなので、仕入れロス・食材ロスがほぼゼロです。

# 5 オリジナルメニュー の提供やOEM可能

具材をアレンジし、お客様のニーズに合わせた柔軟なメニューの提供が可能です。OEMもお受けします。

# 6 栄養監修&SNS 運用およびPR支援

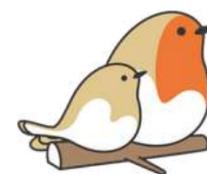
ご要望に応じて、管理栄養士によるアレンジメニューの栄養監修やマーケティングスタッフによるSNS運用、PR支援を行います。



# 飲食店や産後ケア施設、医療機関などで導入されています！



**巻石堂病院**  
KENSEKIDO CLINIC



産婦人科・小児科  
**ロビンの空クリニック**  
Robin Sky Clinic



**深谷市**  
FUKAYA CITY



**Tohto University**  
Sincerity with Compassion

## 加盟プラン

加盟料をお支払いいただくことで、MYPLATEのすべての商品が低価格で仕入れ可能になるプランです。

**¥500,000** / 加盟料

- ✓ ロイヤリティ0%
- ✓ ブランド名、ロゴの利用可能
- ✓ 管理栄養士監修あり
- ✓ ¥150,000 / 年間更新料
- ✓ 送料、消費税別途発生

## OEMプラン

自分のブランドで、オリジナルの冷凍食品が開発・販売できるプランです。

**¥500,000** / 開発料

- ✓ 1食単価はレシピにより変動
- ✓ 製造ロット分買取
- ✓ 消費税別途発生

お弁当の販売価格1,300円  
月間100食販売した場合

バターチキンカレーの販売価格980円  
ご飯とセットで月間100食販売した場合

↓店舗売上（初年度）

売上	¥1,418,182	販売数/月	100
経費	¥1,244,960	販売価格/食	1,182
利益	¥173,222	継続期間/月	12

↓店舗売上（初年度）

売上	¥1,069,091	販売数/月	100
経費	¥1,005,920	販売価格/食	891
利益	¥63,171	継続期間/月	12

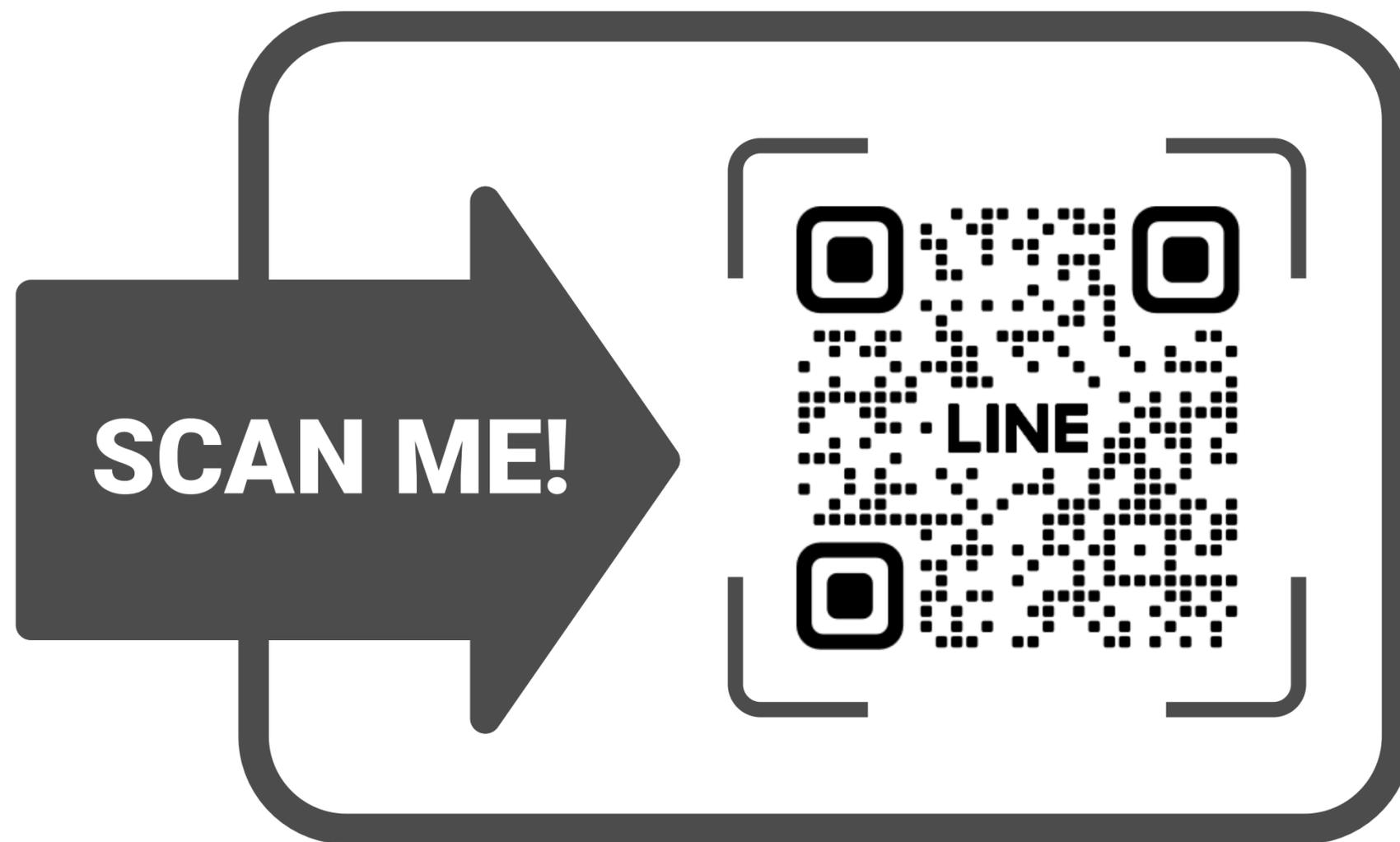
↓店舗売上（2年目以降）

売上	¥1,418,182
経費	¥894,960
利益	¥523,222

↓店舗売上（2年目以降）

売上	¥1,069,091
経費	¥655,920
利益	¥413,171

月間100食販売できれば開始1年で初期コスト回収が可能です。





人々が便利で幸せで健康的な食生活が送れるよう  
そっと後押しする会社、MYPLATE

