

為了從京都向世界推廣日本傳統洋食文化，
與京都的農家共同開發的即食食品。

「京都畫師組合 Daruma 商店」
新設計



銷售用

宣傳
亮點

1

由創業40年的
人氣洋食店監修的
燉牛肉 (Beef Stew)

2

與一般市售即食
食品不同的正宗味道！
使用牛腱子肉和京都產洋蔥！

3

可直接食用，
也可用於多種料理！



讓創業40年，正宗洋食店的
燉牛肉 (Beef Stew) 成為
京都的伴手禮。

由創業40年，京都的人氣洋食店監修的即食食品-燉牛肉 (Beef Stew)。使用參與共同開發的中嶋農園的洋蔥，與牛腱子肉一起燉煮。讓牛肉更柔軟，有更醇厚的味道。為了讓國外的人們作為特產收到時能感到喜悅，由京都藝術設計專門學校的留學生負責進行市場營銷。採用由專家設計的京都風插畫，目標是推出罕有的燉牛肉 (Beef Stew)作為特產。

在新冠疫情中的2021年，由「京都畫師組合 Daruma商店」和「Grill Ninjin Beef Stew」合作，製作出新的包裝。京都畫師組合「Daruma商店」是由畫師安西智和領導島直也組成的2人組合。這是充滿Daruma商店獨有風格的設計，勾起食欲又充滿幽默感。在享用料理的同時，也請欣賞包裝的設計。

商品包裝



獨立包裝 (1袋/200g)
長17cm 寬13cm 高2.5cm



禮盒 (2個裝)
長27cm 寬17.5cm 高3cm



我的父母在我出生時開始經營這間餐廳。

2021年是創業第40年。

我繼承家業10餘年。作為創業者的父親現在仍在
第一線為客人提供料理。

立志成為主廚的人，基本上都把法國餐，義大利餐，日本餐作為目標，洋食店被列入其他的品類。對於很多來訪京都的外國遊客來說，“洋食”的認知度並不高。由日本獨自發展出來的“日本傳統洋食”是為了搭配米飯而不是麵包。醬汁使用了茄汁，蠔油，醬油，酒，味噌等調味料。

所以，洋食是基於日本的飲食習慣，加上西洋料理而發展出來的日本獨有的食物。本餐廳菜單的開發基於日本飲食文化，有多種由主菜，白飯，豬肉味噌湯組成的定食。

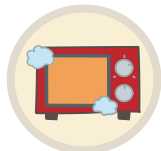
正因為我是吃京都的洋食屋「Grill Ninjin」的洋食長大的，所以才想讓更多人理解這種和法國餐，義大利餐，日本餐比較下被認為文化價值不高的日本傳統洋食，因而製作出這款「燉牛肉 (Beef Stew)」。

食用方法



隔水加熱

未開封的情況下放入開水煮5分鐘



微波爐加熱

轉至耐熱容器盛載，包上保鮮膜，加熱2分鐘(500W)左右。

簡單創意食譜



什錦蔬菜燉牛肉

Beef stew with a lot of ingredients

把蔬菜用開水煮過後，再用牛油炒香，然後加入隔水加熱過的燉牛肉 (Beef Stew)。蔬菜的甜味跟燉菜非常般配。



牛肉丁蔥澆奄列

Omu-Hayashi

在做好的奄列上澆上隔水加熱過的燉牛肉 (Beef Stew)，簡單而又有一份量的一道菜就完成了。



牛肉丁蔥蓋澆飯

Hayashi-Rice

把蘑菇和切薄片的洋蔥用牛油炒過後，加入一小匙茄汁加熱。之後轉入手提鍋，加入燉牛肉 (Beef Stew) 後煮開。澆在白飯上就完成了這道牛肉丁蔥蓋澆飯。

目標場景

- 一般家庭(作為日常用餐時的創意料理)
- 新年等節日時的禮物
- 海外遊客在京都旅行的伴手禮
- 高爾夫比賽或展覽會等活動的獎品

銷售期間

通年

這道人氣菜品可通年供應，無論活動需要或是作為禮物都非常推薦。

這道任何時候都可享用的Gill Ninjin人氣菜品，可通年生產，亦對應OEM企劃。

促銷手段



為國外旅客準備的英語宣傳海報

正因為有很多國外旅客到訪京都，創造了將日本洋食的美味傳播到世界的機會。

我們製作了英語的宣傳海報，為把本商品作為伴手禮帶回國創造契機。

商品情報

名稱	燉牛肉 (Beef Stew)
原料	牛肉，洋蔥，紅酒，炒洋蔥，稠蕃茄醬，食用油，胡蘿蔔糊，茄汁，棕色麵糊，原汁，小麥粉，蘋果糊，牛肉風味調味料，砂糖，蠔油，芹菜，大蒜糊，食鹽，牛肉精華，醬油，香辛料 / 稠化劑 (加工澱粉)，染色料 (焦糖)，乳酸鈣，調味料 (氨基酸)，酸味料 (一部份含有小麥，大豆，牛肉，豬肉，蘋果，明膠)
內容量	200g
保存方法	避免放在有日光直射，高溫多濕的環境下常溫保存
製造所	日本調味料食品株式会社 京都市西京区大枝中山町2-63

營養成份表示 一袋 (200g)

熱量	251kcal
蛋白質	20.3g
脂肪	10.6g
碳水化合物	17.6g
食鹽	2.3g

以上均為估計值



商品開發秘話

由京都的人氣洋食店監修的燉牛肉 (Beef Stew) 在即食食品市場上是少見的，需求正在增高。包裝上我們採用由專家設計的京都風插畫。味道方面，我們使用參與共同開發的中嶋農園的洋蔥，製造出讓我們滿意的味道。與京都藝術設計專門學校的留學生進行產學合作，對國外旅客進行了包裝與味道的市場調查。

洽商流程



請申請 線上洽商

請通過電話或電郵進行諮詢。我們將會在2~3個工作日以內回覆，決定洽商日期，線上洽商將在Zoom進行。

致經銷商

和我們一起向世界推廣日本的洋食文化吧!

為了推廣“日本傳統的洋食文化”，我們正招募可經營本商品的店舖，如對Grill Ninjin株式會社的理念有同感，請務必聯繫我們進行諮詢。

聯絡方法

TEL 090-9874-9041

郵箱地址 konkon5425@yahoo.co.jp

Grill Ninjin
グリルにんじん株式会社
担当: 近藤 大地
KONDOH TAJIJI

亦非常歡迎與京都的洋食屋 Gill Ninjin 進行合作開發新產品!