

城取博幸の

イギリスのホームメイド「冷凍レディ・ミール」専門店「COOK」見聞録 NO64

城取フードサービス研究所

城取 博幸

始まりは、家庭のキッチンから

「A family-run business from the beginning」（最初から家族経営のビジネス）私たちは今も昔も誇れる独立した食品事業である。COOKは1997年にEdward PerryとDale Penfoldによって自宅で調理したかのような「冷凍レディ・ミール」を作り売るというアイデアとともに創設された。彼らは一貫して創業当時の原則を貫いてきた。現在は80以上の店舗をUK（イギリス）内に持っています。大企業でなくても、自宅からでも「冷凍レディ・ミール」が製造できることを証明しています。

1工場で80店舗に製品を供給

クックではお客様が自宅で使用する材料や技術と同じものを使い、ケントにある私たちの台所で、ハンドメイドでお客様の冷凍庫のために素晴らしい食品を作っています。ケントの1工場で80店舗に商品を供給している。これは、計画生産ができる冷凍食品であるからできること。

「Why are we different?」我々は何が違うか？

- すべてのクック料理は誰が調理したか、シェフの名前を見つけることができる
- 私たちの食べ物は見栄えも味もホームメイド（少しそれより良いかも！）
- 創業当時の原則はお客様が自宅で料理するように調理することだった。

なので、私たちの材料調達もお客様が自身の買い物をするのと同じようにする。

別に「自然食品」や「オーガニック」に特にこだわっている訳ではない。

<http://www.cookfood.net/>より和訳要約、評論

「COOK MAIDA VALE店」を見た印象と特徴

1. COOKは、ホームメイドの「冷凍レディ・ミール」のみを販売する店である。
2. 店舗数は現在イギリス国内に80店舗 店の大きさは20坪ほど。
3. 冷凍平ケースは売場17台、バックヤード3台（在庫用）、全てフタ付の冷凍平ケースを使用。
4. 取扱SKUは400SKUほど、「PICARD」は冷凍野菜、冷凍魚、冷凍肉を含めて約900SKUだが、「COOK」は「レディ・ミール」に絞り込んでいるのが特徴。ちなみに「ICE LAND」の冷凍食品の売上構成比は50%。
5. 店売りだけでなく、ネットで注文を受けデリバリーも行っている。
6. 製造から賞味期限は10か月～1年と推測
7. 従業員は常時2名

8. 納品は週2回でケース納品
9. 売上は月500万円~600万円と予測、平均単価は1000円以上
10. トレーの規格が揃えられている。同じサイズでも深さが違うものもある。
11. 包装は「簡易トップシール」、耐熱用のトレーを使用している
12. 紙帯がシリーズごとに統一されている
13. 製造したコックの名前が記載されている。
14. ラベルに価格が表示されている。プライスカードを付けられていない。
15. じゃが芋農場など自営農場を持っている。オーガニックにはあまりこだわらないようだ。
16. 電子レンジやオーブンで加熱する「煮込み料理」「オープン料理」が殆ど。ソースも「野菜」「トマト」「ホワイト」「グレービー」などが中心。
17. 1人前、2人前、3人前、パーティ用のSKUがある。ファミリー用は¥15程
18. 「添加物（調味料由来は別）」を使用していないため、少し水っぽいが食材本来の食感と味が楽しめる。
19. 店員の印象は、仕事のやりがいと自信に満ちプライドを持っている。
20. 「5個¥15」「3個¥10」や「一物三価」などの「バンドル販売」をよく行っている。今回は1人前パックのみを購入。試食も出している。
21. 店の中央に販促平ケースがあり、そこで「インドフェア」などの企画を行なっている。
22. 英「ICE LAND」は低所得者、仏「PICARD」は中間層~富裕層、英「COOK」は高学歴、自然派の構図ができてきた。
23. 店の雰囲気は、「オシャレな雑貨店」をイメージさせる。入口のドアは常に開いている。
24. あえて、スーパーマーケットの隣に店を構える。隣の「TESCO EXPRESS」は、レディ・ミールの品揃えが少ない。
25. 従業員の対応はいたってフレンドリーで、笑顔が絶えない。

COOKの感想

世界の料理、健康によい食品が居ながらにして食べられる。

ヨーロッパの洋食に限らず「オリエント」や「インド」「アフリカ」の料理が、居ながらにして食べられる。また「ベジタリアンメニュー」も揃っている。コンビニのように、個食だけでなく、ファミリー向けの品揃えも多い。これを可能にしたのは「冷凍食品」だからである。

添加物の少ない料理方法にこだわる

「レストランの味」としなかった理由は、化学合成の食品添加物を使わず、一から料理を

つくりたかったのではないかと推測する。レストランは、外部から内容がはっきりわからない半加工食品を仕入れているケースも多いからだ。調味料由来の「添加物」は別として、「化学合成の添加物は使っていない」と店舗スタッフが自慢する。それが、味、食感に表れている。

個人だけでなく、ファミリーにも対応している

店を見ていると、主婦の常連客が結構多い。駐車場もない20坪ほどの店であるから、SMのように広範囲から集客することは難しい。「地域密着型の商売」「御用聞き型」のような商売をしなければ成り立たない。それだけに、スタッフの愛想もいい。採用には気を使っているようだ。

これから日本はどう変わるか

「チルドロングライフレディ・ミール」vs「冷凍レディ・ミール」

日本のSMは、ロスが多すぎて利益が取れていない。「値入を高めて粗利益を確保する」という時代ではなくなっているように思う。「商売の基本は定価（設定価格）販売」。惣菜もいかに定価で商品を販売するかがこれからの課題。

イギリスの場合は、肉や魚も含め、チルド商品は「ガス充填」「ガス置換」「スキンパック」「真空パック」など1週間程度の賞味期限がある「セミロング、ロングチルド」が基本。日本のように、「値引きシール」などは殆ど見かけない。ロス率は0.5%~1%であると推測する。

しかし、世界に誇るイギリスの「レディ・ミール」も、衰退はしてないが、そろそろピークを過ぎたように感じる。今回視察した「COOK」やセインズベリー・ローカル（大英博物館近く）の「ホットデリカ」導入など、「チルド」から「ホット」「冷凍」へのシフトも見られる。

日本の惣菜は「ホット」「常温」の比率が高く、「チルド」の賞味期限もD+1~2と短い。「セミロング、ロングチルド」の開発と「冷凍食品」の開発が急務である。

それでも、なくなる「ホット惣菜」

セインズベリー ローカルのように、かつては「レンジ・アップ商品」を主力に販売していたが、レンジ・アップ商品だけでは飽きられる。日本流に言えば、「毎日レンジ・アップ弁当」だけでは飽きられてしまう。そこで、セインズベリーは、改装後ロテサリーチキン、フライドチキンやピザなどの対面ホットデリカを新たに導入した。商品を絞り込み極力ロスが出ないようにしている。

日本の惣菜も小型店を除けば、「ホット惣菜」はなくなることはない。しかし、ロスの問題から「売り切り」が基本になるだろう。それをカバーするのが「セミ、ロングチルド」と「冷凍食品」と考える。お客にとっては「商品があること」が重要。

「出来たてのカツ丼」は売り切れていても、「セミ、ロングチルドのカツ丼」「冷凍のカツ丼」があればそれほど文句は出ない。まったく「カツ丼」がないことが問題なのだ。

ヨークベニマルの「冷凍惣菜」への取り組み

ヨークベニマルのライフフーズは、袋入りの「冷凍惣菜」を販売し始めた。前から取り組んでいる「チルド惣菜 だんらんデリカ (D+1)」を冷凍惣菜にシフトしているように見える。ベニマルの大高前社長は、「その日買う惣菜の時代から、保存する惣菜の時代になる」とまで豪語している。惣菜を「ホット」「常温」「チルド」「冷凍」の4温度帯で販売する体制が整った形になる。しかし、欧米に比べて欠けているのが1週間程賞味期限のある「セミロングチルド」の分野だ。「だんらんチルド」が、ガス充填など1週間程の賞味期限がある「セミロングチルド」に代われば、日本にも「惣菜の産業革命」が訪れる。その最先端の企業が、ヨークベニマルのライフフーズであると確信している。

農産物直売所と六次産業

「地域の味」「おふくろの味」「家庭料理」といえば、農産物直売所で販売されている、農家の主婦が地元食材を使った「弁当」「おにぎり」「おこわ」「寿司」「和洋菓子」「揚物」「焼物」「蒸し物」「煮物」「和え物」「炒め物」「サラダ」「パン」などを外すことはできない。

「COOK」は、家庭のキッチンからスタートしている。日本の料理は世界に比べてバラエティに富んでいる。「COOK」のように添加物を極力使わない家庭料理が消費者に受け入れられている。

直売所の商品はそのままにしても、「もし、これらの料理が、ロングチルドあるいは冷凍食品でSMやデパートに供給されれば…」といつも考えている。本気でやれば、「COOK」ほどの品揃えができる。ロングチルドはともかく、冷凍はそれほど難しいレベルではない。勿論、ローカルSMの食品工場でも可能である。冷凍食品であれば、生産者は盆暮れに休みが取れる。こんな未来が来ることを期待している。

「COOK MAIDA VALE店」

住所 17 CLIFTON ROAD LONDON UK



tesco・エクスペレス（コンビニタイプ）のすぐ隣の立地
現在は80店舗にまで増えているらしい。



店内は 20 坪ほどの広さ。丁度納品時間と重なってしまった。陳列ケースの前に段ボールが並ぶ。

売場には冷凍オープンケース 17 台が並ぶ。取扱いアイテム数は約 400 点ほど。

1997 年の創業以来、18 年たっても、「COOK」の方針は変わっていない。



右がマネジャーの「ALICE」さん。スタッフは 2 人のようだ。

(株) 商業界発行の「2014 年惣菜最前線」をプレゼント。勿論、日本語は読めないが、仏「ピカール」の写真には特に興味を示していた。気さくにインタビューに応じてくれた。

レジを打ってくれたスタッフ

「30 品目以上は買う予定だよ」と言うと、ショッピングバッグを 1 枚おまけしてくれた。



COOK のパンフレット

イラストを使って分かりやすくなっている



プディングマエストロの女性スタッフの写真



クッキングスタッフの写真

商品1品1品にシェフの名前がプリントされている。

POPの上の棚には、ドライ食品が関連で置かれている。



納品は週2回、3.5日分の販売量だ。思った以上に動いている。

店内には60ケースほどの段ボール

ファミリータイプの商品もあることから、一品単価を¥5~¥6と推定。

¥5 (@1000円) × 60ケース × 12入 × 週2回納品 = 1,44,000円 (週売上)

ネット販売分も含めて、月商6,000,000~7,000,000円と推測

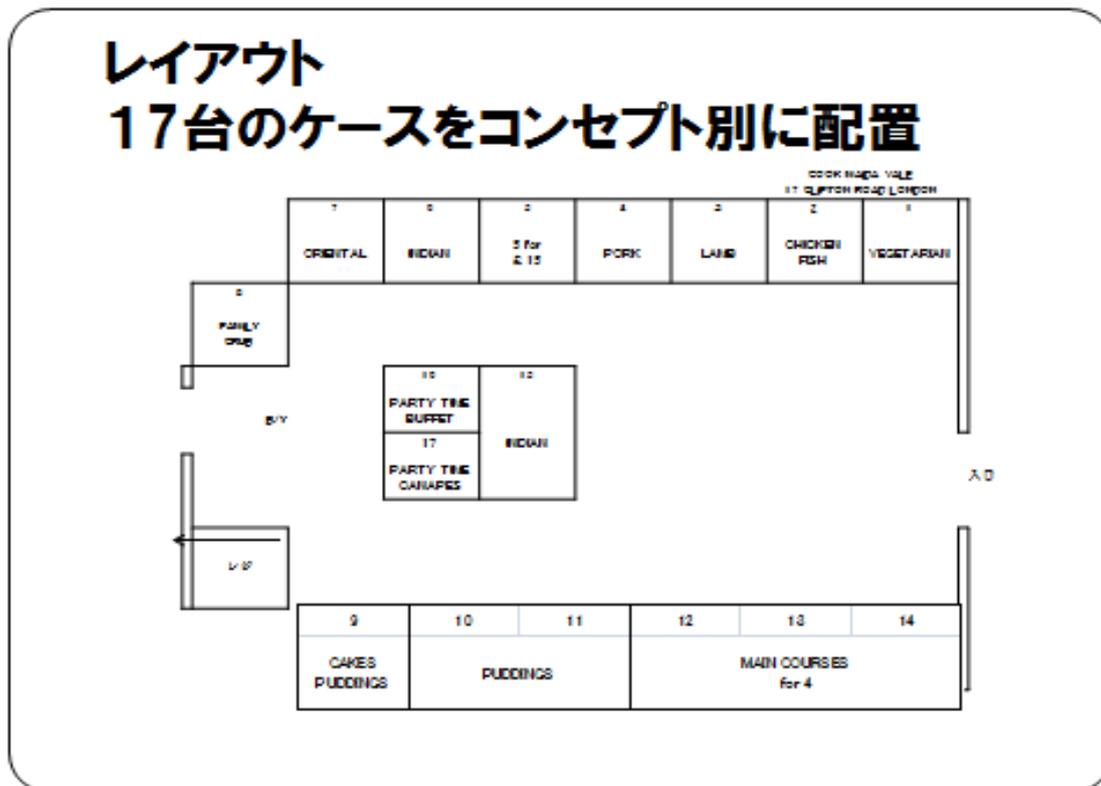
粗利益率は45%~50%はあるとみた。

バックヤードの保管スペース

丁度、整理中であったが、手を休めて写真を撮らせてくれた。

在庫置き場のストッカー3台。バックヤードはいたってシンプル

店内レイアウト



陳列ケースごと17のテーマに分かれている。

購入品目



購入商品 2015年2月24日 15品 £55.98

購入商品 2015年2月25日 19品 £61.12

合計 34品 £117.1 (約23500円) 平均単価 £3.44 (約700円)

① 「VEGETARIAN」ベジタリアンコーナー



入口に一番近い売場で販売。賞味期限から、よく売れているカテゴリー。

動物性のうまみ成分をあまり使わなくてもこれだけの味が出せることに感心する。さらに、普段いかに多くの「増粘剤」入りの商品を食べているか再認識する。



「Indonesian Vegetable Curry」 270g £3.5

賞味期限 15年11月15日

ロースト野菜、いんげん豆、ローストカシューナッツが入った、インドネシアのイエローカレー。賞味期限から人気ナンバーワン商品。イエローカレーだがあまり辛い。カレーのルーの味が上品でいい。カシューナッツの食感も最高。



「Roasted Vegetable Lasagne」 350g £3.99

賞味期限 15年11月13日

ローストペッパー、マッシュルーム、ズッキーニ、ホーレン草を使った、マスカルポーネソースのラザニア。これも「増粘剤」を使っていないため少し水っぽい。豆腐を食べてい

るような食感。チーズをたっぷり使った贅沢な味。これも人気商品だ。



「Vegetable and Chickpea Tagine」 310g

£2.99

賞味期限 15年10月29日

ローストベジタブル、マリネしたフルーツにモロッコのスパイスソースを加えたもの。

たっぷりの野菜に、豆、あんずなどの果物、スライスアーモンドなどが入り、野菜の旨みがよく出ている。



「Risotto with Porcini Mushrooms」 340g

£3.99

賞味期限 15年8月18日

ポルチーニ茸、マッシュルーム、クルミのリゾット。チーズ、セージバターとレモンをトッピング。リゾットは少し水っぽい。ポルチーニとマッシュルームがたっぷりで風味もよい。

② 「FISH」フィッシュコーナー



魚関連の「レディ・ミール」の品揃えは少ない。フライなどの揚げ物はあまり品揃えされていない。コーナーも狭いこともあるのか、賞味期限から見てあまり動いていない。



「Classic Fish Pie」 390g £4.5

賞味期限 15年8月10日

タラ、モンツキダラ、ブラックタイガーをエゾネギ、レモンソースのホワイトソース煮。マッシュポテト、バターをトッピングしたグラタン。淡白な白身魚とエビと、濃厚なホワイトソース、マッシュポテトとの相性がよい。



「Smoked Haddock & Sweet Potato Gratin」 390g £4.5

賞味期限 15年8月18日

スモークされたモンツキダラ、ベーコン、ブロッコリー、人参、スイートコーンにフィッシュソースを加え、マッシュポテト、チーズをトッピングしたグラタン。角切り野菜たっぷり、サラッとしたホワイトソースが素材の味を邪魔していない。

③ 「CHICKEN」 チキンコーナー



どれも添加物は使っていないが、鶏肉は柔らかく調理され、ソースは濃厚。「増粘剤」を使っていないため、ソースはサラッと感があるが味はしっかりしている。家庭料理の本来の味を楽しめた。



「Chicken & Tomato Pasta Bake」 390g £3.99

賞味期限 15年11月5日

チキンとパスタのトマトソース焼き。バジルソースとチーズをトッピングしたもの。トマトの甘味が良く出たソース。素材の味がよく出ていて塩加減も丁度いい。



「Pot Roast Chicken」 390g £3.99

賞味期限 15年11月2日

鶏の骨付きもも肉と野菜をグレービーソースで煮込んだもの。鶏の下処理がよいせいか、冷凍臭のたぐいはない。鶏の味を引き立てるため、味付けも控えめ。野菜とのバランスもよい。骨からホロリと肉が剥がれるほどの柔らかさ。



「Chicken Catalan」265g £3.99

賞味期限 15年11月8日

鶏ムネ肉をパプリカでマリネし、香辛料と共にトマトソースで煮たもの。

ソースが赤く鮮やかに見えるのは、赤パプリカとトマトの色。鶏のムネ肉が淡白であるため、ソースは濃厚にしてある。添加物を使わなくても肉は柔らかくできている。



「Chicken Alexander」280g £3.99

マリネした鶏ムネ肉を、マッシュルーム、コシヨーなどの入ったリッチなホワイトソースで煮たもの。ホワイトソースはマッシュルームの風味がする濃厚な味。ホワイトソース本来の味。胸肉も柔らかく煮込んである。これも満足感のいく商品。

③ 「LAMB」「ラム、レバー、ミートボール」コーナー



肉類の煮込み料理の本場イギリス。ラム肉を使ったの家庭料理の味も堪能できた。肉の下処理が良いため臭いもない。特にソースは家庭でなければ出せない自然な味。塩分も

少ない。満足のいく料理でした。



「Lamb Hotpot」 360g £3.99

賞味期限 15年11月9日

ラムのもも肉をじっくりと煮込み、上に厚切りスライスポテトとローズマリーバターをトッピングしたもの。角切りのラムをグレービーソースで煮込んである。香草がラムのいやな臭を消している。



「Liver, Bacon & Onions」 280g £2.99

賞味期限 15年7月3日

ラムのレバーを赤ワインで煮込み、スモークベーコンとロースト玉ねぎトッピングしたもの。他の商品に比べて賞味期限が7月と短い。レバー料理は好みが分かれる。売れが鈍いが品揃えは必要。多少臭いはするがレバー好きにはたまらない料理。



「Shepherd's Pie」380g £3.65

賞味期限 15年11月13日

ラム肉を野菜と共にグレービーソースで煮込み、マッシュポテトを重ね、その上にパセリとバターをトッピングしたもの。中はトマトベースの煮込み。ラムのミンチとマッシュポテトの相性がいい。

④ 「PORK」豚肉コーナー



「Pork Dijon」260g £3.99

賞味期限 15年10月23日

豚肉をシェリー酒とマッシュルームソースで煮込んだもの。

シェリーの香りが残る豚肉の上にたっぷりのマッシュルームソースがかかっている。多少離水しているが味は濃厚。マッシュルームソースはヨーロッパでは一般的。



**「Meatballs in a Rustic Tomato Sauce」300g
£3.5**

賞味期限 15年11月15日

牛豚の合いびき肉を手で成形して、チリ、ガーリックを混ぜたトマトソースで煮込んだもの。大きなミートボールが4個、混ぜ物が少ないため肉の食感が十分する。トマトソースは濃厚でスパイシー。

⑤ 「5 for £15」コーナー



よりどり5個15ポンドのバンドル販売をしているコーナー。バンドル販売はよく使われている販促の一つ。売上アップ、在庫処分にも役立つ販促方法。

⑥ 「INDIAN」インドコーナー



パッケージに独特のパープルカラーを使っている。「インドフェア」を行っているため、2カ所で展開。どれもあまり辛くなく食べやすく作ってある。1人前の商品のみを購入。



「Prawn Karahi」 310g £4.75

賞味期限 15年8月8日

コリアンダー、ホーレン草、スパイスなどが入ったエビのカレー。エビが8個も入っている贅沢なエビカレー。味付けは少し辛めでスパイスの味が強い。発汗作用があるのかすぐに汗が出てくる。



「Keralan Prawn Curry」 270g £4.75

賞味期限 15年8月2日

エビをココナッツ、ライムが入ったソースで煮込んだ、インド南部地方のエビカレー。大きなエビが8個入っているイエローカレー。ルーは少し水っぽいが、辛さも少なくやさしく食べやすい味付け。カレーはエビより、チキン、ビーフの方が人気があるようだ。



「Beef madras」 300g £4.99

賞味期限 15年10月19日

ガラムマサラ、ターメリック、コリアンダー、タマネギ、生姜、アーモンドなどでじっくりと煮込んだビーフカレー。ルーはしっかりとトロミがあり、牛肉の旨みがよく出ている。赤身肉だが柔らかく煮てある。一番高額だが人気がありそうだ。



「Garlic Chicken Curry」 320g £3.99

賞味期限 15年10月25日

鶏ムネ肉をガーリック、コリアンダーソースで煮込んだチキンカレー。鶏ムネ肉があっさりとして食べやすい。野菜もしっかりと煮込んである。価格、賞味期限からして、ナンバーワン人気か。

⑦ 「ORIENTAL」オリエントコーナー 「OMGシリーズ」



「アジア、アフリカ料理」を中心にしたコーナー。どれも、穀物類をたっぷり使った健康的な料理。表示されているカロリーも少ない。出来栄えからプロのシェフが作っていることが理解できる。



「Sweet Chilli Chicken」350g 319CAL £3.99

賞味期限 15年10月22日

たまご麺にヒシの実などの野菜をトッピングしたスープ麺。

スイートチリソースを使っているの少し甘い、自然でやさしい味がする。

トレーの底にチキンが入っているため、かき混ぜて食べる。



「Prawn Tom Yum」235g 231CAL £3.99

賞味期限 15年7月24日

タイ料理の代表料理エビのトムヤムスープ。下には黒米などの穀物がたっぷり入っている。

予想を超える本格的な味。難をいえば少し塩分が強いかな。思ったより動いてないようだ。



「Moroccan-Spiced Chicken」380g 376CAL £3.99

賞味期限 15年10月30日

モロッコのスパイスチキン。ひよこ豆と茄子、鶏肉をよく煮込んだスープ。

ひよこ豆がたっぷり入っている。少し甘めだが、食欲をそそる味。



「Virtuous Veggie Pot」320g 320CAL £3.99

賞味期限 15年8月8日

Virtuous (高貴な)、Veggie (米) という意味。ワイルドライスとあずきのような豆、いんげんなどの入ったもの。インドのスパイスで味付けされている。健康的な食べ物。

⑧ 「FAMILY GRUB」ファミリーコーナー「COOK FOR KIDS」



幼児用の冷凍離乳食。価格も安いいためよく売れているようだ。離乳食は信用がないと売れない。左側の一角に「見切り品コーナー」がある。購入した商品は全てトマトベースのソース。全体的に水っぽいが、子供には食べやすいかも知れない。



「Sausage Casserole」225g £2.5

賞味期限 15年10月25日

ポークソーセージ、ベーコン、ポテトをトマトソースで煮込んだもの。ポークソーセージはインド香辛料が強く、日本の子供には少し難しいかも。



「Chicken Vegetable Pasta」 225g £2.5

賞味期限 15年10月15日

チキン、ローストレッドペッパー、トマトにモッツアレラチーズをトッピングしたパスタ。トレーの下には、食べやすいよう1cmほどに切られたマカロニと一口サイズの鶏肉。トマトソースは甘味を抑えた味付け。



「Cheesy Veggie Spaghetti」 225g £2.5

賞味期限 15年11月7日

ポテト、人参を野菜スープで煮込んで、モッツアレラチーズをトッピングしたトマトスパゲティ。薄味のあっさりしたやさしい味。スパゲッティも思ったほど伸びきっていない。一番人気商品か。



「Meatballs & Spaghetti」 225g £2.5

賞味期限 15年11月1日

牛豚ミンチのミートボールをトマトソースで煮込んだスパゲッティ。ミートボールが4個

も入っている。それでも肉の含有量が多いのに感心。人気がありそうだ。



「Sausage Casserole」 225g £2.5

賞味期限 15年10月25日

パッケージは違うが中が同じ物。豚のソーセージとベーコン、ローストポテトをトマトソースで煮込んだもの。

⑨ 「CAKE」 ケーキコーナー



冷蔵庫で2時間解凍すれば食べられる板型のケーキ。賞味期限が1年のものもあり、よく動いているようだ。冷凍保存のため、甘さを抑えてある。人気のコーナー。



「Honeycomb Rocky Road」 215g £3.99

賞味期限 16年1月29日

ナッツ類、マシュマロ、キッキーをミルクチョコレートで霧雨のように固めたもの。賞味

期限から2番人気。ナッツを贅沢に使った固めのケーキ。ナッツキャラメルバーのような味と食感。



「Lemon Drizzle」 230g £3.99

賞味期限 16年2月17日

レモンケーキにレモンシロップをトッピングしたもの。賞味期限からして一番人気の商品。あまり甘くないシンプルなレモンケーキだが、清涼感のある飽きない味。



「Raspberry & Coconut Slice」 380g £3.99

賞味期限 15年11月26日

スポンジケーキベースにラズベリージャム、ローストココナッツをトッピングしたもの。スポンジ、ジャム、ココナッツの3層の味が楽しめる。サクサクのローストココナッツの食感がいい。



「Banana and Pecan Cake」 250g £3.99

賞味期限 15年6月14日

ペカンナッツ、シナモンをふりかけたバナナのケーキ。東南アジアでは人気だが、賞味期限からあまり人気がない。独特な香りと食感があるため、バナナをよく食べる地域ケーキのようだ。

⑩ 「PUDDINGS」プディングコーナー



オーブンで焼くプディング。オーブンをよく使うヨーロッパならではの料理。耐熱用のトレーを使用している。こんな冷凍食品があれば、日本でも同じ物が食べられる。



「Belgian Chocolate Pudding」 £3.25

賞味期限 15年10月8日

ベルギーのチョコレートプディング。160°Cのオーブンで30分~35分加熱
チョコレートがたっぷり入っている。



「Bramley Apple and Blackberry Crumble」 £3.25

賞味期限 15年11月13日

Crumbleとは粉々にするという意味。加熱済の料理用リンゴとブラックベリーを小麦粉、バターを焼いたCrumbleを混ぜてある。170℃のオーブンで45～50分加熱。サラサラしたCrumbleの食感がいい。

⑪ 「PUDDINGS」プディングコーナー



人気のあるコーナーか、PUDDINGは冷凍ケース2台の売場を確保している。

⑫ 「MAIN COURSES FOR 4」

入口付近のディナー用大型パックのコーナー。冷凍ケース3台確保。



⑬ 「MAIN COURSES FOR 4」

⑭ 「MAIN COURSES FOR 4」



1パック、2パック、4パックの「一物三価」の例

「LASAGNE AL FORNO」

370g 1P£3.99 2P£6.99 4P£13.95

COTTAGE PIE

420g 1パック £3.65 2P£6.99 4P£13.95

CHICKEN ALEXANDER

280g 1P£3.99 2P£6.99 4P£13.95

⑮ 「INDIAN」キャンペーン中のインド料理

キャンペーンは店中央の一番目立つトップ平台を活用



⑯ 「PARTY TIME BUFFET」パーティタイム パフェコーナー

ピザなどのパティメニューが並ぶ

⑰ 「PARTY TIME CANAPES」パーティータイム カナッペコーナー

カナッペ、冷凍パンなどのスターターコーナー

オーブンで加熱する物が多い。

