

温めるだけ簡単！ 訪日観光客対応食品OEM

ノウハウ・人手不足にお悩みの方に

もし、インバウンド観光客の特殊な食ニーズに応えられるのに、

- ハラルやヴィーガンに関する知識が不要だったら？
- 自社で商品開発を行う必要がなかったら？
- スタッフを増やす必要がなかったら？
- 食材の調達や仕込みが不要だったら？
- キッチンでの調理作業が不要だったら？

私たちはこんな「もし」を叶える会社です。
以下のようなニーズがあるお客様に選ばれています！



- ① 採用が追いつかず、
キッチンスタッフが
足りない



- ② 多様な食文化（ヴィ
ーガン・ハラル等）
に対応したい



- ③ 知識・スキルが属人化
してしまうのが怖い



- ④ 既存スタッフの負
担が大きい

温めるだけの簡単調理
で、最低限の人員でも
回せます！

専門家がレシピOEM開
発するので、様々な食
制限を一挙にカバー！

温めるだけの冷凍食品
なのでいつでも、誰で
も対応可能に！

複雑な調理工程がな
く、他のキッチン業務
に専念可能に！

導入
実績

採用実績増加中！意識の高い店舗様は取り組み始めています！
新宿のビジネスホテル様、青森県旅館様、岡山県ホテル様、等々

過去開発対応メニュー実績

レンズ豆のダルカレー、おから入り筑前煮、バジルのヴィーガンジェノベーゼ、キノコのホ
ワイトストロガノフ、シャキシャキレンコンのスパイスカレー、栗と胡桃のきのこリゾッ
ト、ひよこ豆のグリーンカレー、白いんげんのカポナータ、ヴィーガンチーズのパスタポモ
ドーロ、ヴィーガンキーマカレー、その他色々対応可能です。

面倒な手間ゼロで、スタッフにも、お客様にも、喜ばれる対応を！



ハイクオリティな業務用温めキット
info@grino.life

お問合せは
いつでも
受付中→



導入実績

観光地ビジネスホテル朝食ビュッフェでの活用

| ヴィーガン観光客に対応できず満足度低下に悩んでいた

(東京都台東区)



顧客課題

人手不足・ノウハウ不足

当社はキッチンの運営は外部に任せているが、委託先がハラル・ベジタリアン対応など全く出来ないため、当該顧客の満足度を上げるために食事の改善をする必要性を感じていた。

訪日観光客満足度に不安

海外からのお客様比率が高いが、自社都合で対応出来ていなかった。ビュッフェを召し上がる顧客が多いので心苦しかった。

クライアントの声

難しいルールのあるヴィーガンのお客様向けの食事が、温めるだけで提供可能になるのは助かる。リソースを割かずに、多様な顧客ニーズに対応できるようになるのは理想的。

都内ホテルでの個食ポーションの活用

| ヴィーガン・ムスリム顧客にオンデマンドで負荷なく対応

(東京都新宿区)



顧客課題

食の多様性対応が難しい

海外観光客数は9割を超えるが、ヴィーガンの顧客はマジョリティではないため、ビュッフェの選択肢として常に用意するのはフードロスの観点などからリスクが高いと感じている。

食材調達負荷

メインで用意している食事ではないものは、キッチンの対応や食材調達がめんどくさい。該当する顧客が来たときにだけ提供するようにしたい。

クライアントの声

試食時にクオリティの高さを実感し、安心してご相談できました。ビュッフェコーナーでは、ヴィーガン・ムスリムフレンドリー対応のPOPを展開、リクエストに応じて商品を提供しています。これまでのアンケートでは全て5つ星評価をいただいており、海外のお客様の味覚にも十分にマッチしていると感じています。

シェフのいるキッチンでの活用

| フードダイバーシティ対応できていたシェフが独立してしまい、対応方法に悩んでいた

(岡山県玉野市)



顧客課題

食の多様性対応が難しいこと、属人化リスク

海外観光客の比率が9割を超える一方、ヴィーガンやベジタリアンなどの少数派ニーズに対応するのは、フードロスや食材調達コストのリスクが高いと感じていました。また、大阪万博に向けて訪日客が増加する見込みがあるため、多様な食事オプションを用意する必要を痛感。ところが、唯一ベジタリアン対応ができたシェフが退職してしまい、専門知識の属人化や人手不足の問題が一気に表面化しました。

クライアントの声

試食をしてクオリティには満足できたので、採用しようと思いました。自社で取り組む際と比べると「レシピ開発」「食材調達」「仕込み作業」等1/10程度の負担で商品を提供できることと、知識やスキルが属人化しない点も安心で評価できるポイントです！