



ドレッシングポスター

と

お持ち帰りメニュー

のご提案



01

ドレッシング

使ってみたいと思うドレッシングランキング（複数回答可）

回答数：1,834件



788票

柑橘系のドレッシング
(オレンジ、みかんなど)



1,102票

野菜のすりおろし
や具材が入った
ドレッシング



(にんじん、だいこん、
かぼちゃなど)



574票

栄養素をプラスした
ドレッシング
(コラーゲン、ビタミ
ンなど)

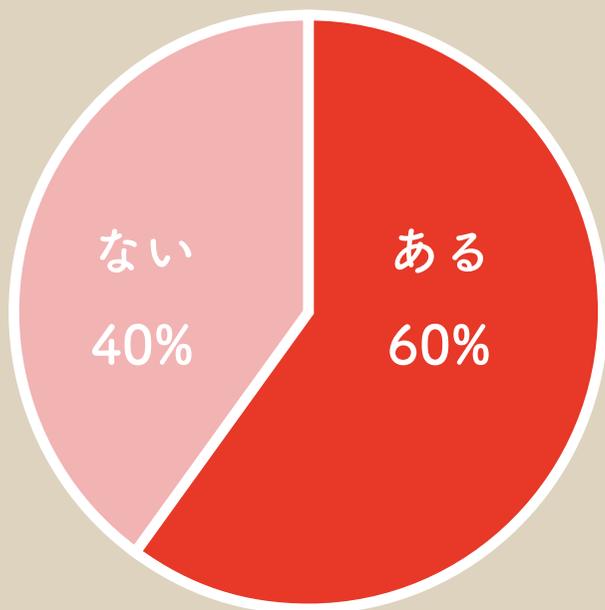
02

ドレッシング

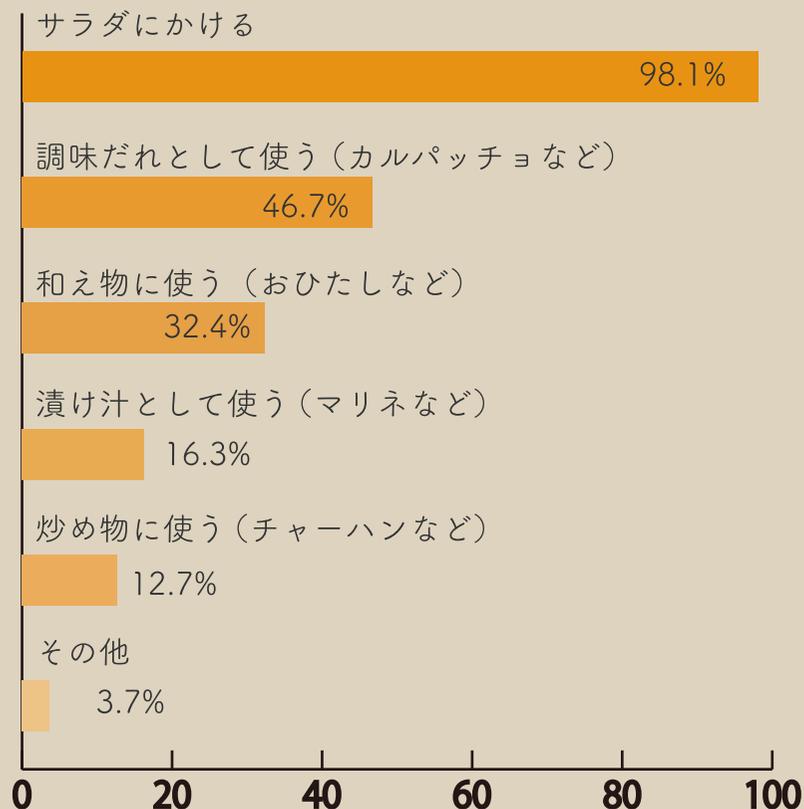
家庭でのドレッシング 使用状況

6割の人がドレッシングを
「サラダにかける」以外にも活用！
調味だれとしてカルパッチョなどに！

Q. ドレッシングをサラダにかける
以外で使ったことがありますか？



Q. ドレッシングをどのよ
うに使っていますか？



03

ドレッシング

市販のドレッシング購入時の
重視点は（複数回答）



味	80.5%
値段	40% 台
味の種類	40% 台
量	8.6%
料理・食材との相性	14.8%

参照サイト：マイボイスコム

<https://www.myvoice.co.jp/biz/surveys/29003/index.html>

04

ドレッシング

コンセプト・ポスターで伝えたい事

01

にんじん
と
玉ねぎ
を使っている

02

サラダ
だけじゃ
ない！

03

おいしさ
アピール！

01

人参と玉ねぎを
つかっている



美味しいから持って帰りたい
との声から商品化!

ポウチ 400円 100ml
ボトル 550円 200ml

店内でお出ししている
キャベツの千切りも販売中! 100円 //

店内で手作りしています

無 添 加
オリジナルレシピ

自家製ドレッシング

人参と玉ねぎをベースとしたドレッシングです

冷蔵庫で1週間も自家にお召し上がりください。

02

サラダだけじゃない

03

おいしさアピール



01

お持ち帰り
メニュー

テイクアウトの利用実態

年代では「20代・30代」、性別では「女性」のテイクアウト利用が若干多い

どの年代・性別でも月に1回以上利用している人が40%以上はおり、テイクアウトサービスが日常に深く根づいている

ヘビーユーザー（月4回以上利用する人）に限ってみると、「30代男性」の利用が多い



コンセプト

01

誰にでも
わかりやすい

02

シンプルで
みやすい

フォント

DNP 秀英丸ゴシック



特徴

読みやすい

親しみやすい

ほのぼのとして

あたたかみがある

ご予約について

テイクアウトご注文のお客様へ
岡崎信用金庫の協賛パーキング(滝子第3)
をご利用下さいませ
入庫より20分無料です。

お昼のご予約は前日まで、夜のご予約は当日
お昼までにご注文ください。

お電話でご予約できます。お早目のご注文で
お弁当をスムーズにお渡しできます。

店内混雑時(お昼時間等、土日・祝)、
電話対応が困難な場合もございます。
ご了承ください。

店舗情報

住所 名古屋市昭和区広見町5-61-1
※最寄駅
地下鉄桜通線 桜山駅
⑦番出口から徒歩2分
八軒通 広見町5丁目交差点そば

Instagram 

ホームページ 

お持ち帰り用メニュー

上々
牛かつ とんかつ
じよじよ吉

電話注文はこちら
 052-918-2566

受付時間 昼11時~14時
夜17時~20時

定休日 火曜日



アイコンで牛・豚・鶏が分かりやすい

	お弁当	サイドメニュー
	ご飯なしは -100円	 ヒレかつ (1枚) 450円
	 サーロイン牛かつ弁当 2,400円	 チキンかつ (小) 350円
	 ひとロ牛かつ弁当 1,400円	唐揚げ (2個) 350円
	 ひとロ牛かつ&豚ひれ弁当 1,550円	フライドポテト 300円
	 豚ひれかつ(2枚)弁当 1,100円	キャベツ 100円
	 豚ひれかつ(3枚)弁当 1,500円	ソース・ドレッシング
	 豚ロースカツ弁当 1,000円	味噌かつ用ソース 100円
		おろしソース 100円
		自家製ドレッシング (ボトル)
		(小) 400円