**ＴＡＢＬＥ**

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　×

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　FOURMI

㈱ＴＡＢＬＥの新しいオフィスフードのプラン『フルミ』のご紹介です。

「フルミ」とはフランス語で「蟻」fourmi（フルミ）の事、レストラン・ビストロ・ブーランジュリ（パン屋）・パティスリー（製菓店）等の加盟店（＊１）がグループとなり通常単体営業では行わないケータリング事業を展開しております。又、大型チェーンがより主となる昨今の都内飲食業界の中で小規模オーナー店舗“働きアリ”にフォーカスを当て企業様へのプロモーションも兼ねた新しいケータリングスタイルを提案させて頂きます。

「フルミ」の魅力は何といっても“多彩なヴァリエーションとローコストデリバリー”です、１週間（5日間）の中でサンドウィッチとスープのセット・サラダとパンのセット・又は焼き菓子の詰め合わせ・パンの詰め合わせ等各加盟店が多種多彩なメニューを御案内させて頂きます（＊２）。

又、「フルミ」導入により以下のメリットが生じます。

・生産性向上や業務効率化（外に食べにいく時間を短縮）
・社員の健康促進（脱添加物・脱メタボ・脱インスタント！）
・社員同士のコミュニケーション促進
・社員のモチベーションアップ
・福利厚生としての会社のブランディング（＊３）

＊１　加盟店・・・

「フルミ」に属す店舗特性はグループ店舗（チェーン）でない事、グルメ媒体等の評価が高い事、又はフリーランスやレストランに属した中でもケータリング形式を得意とし新たなビジネス展望を持っている事。

から厳選されたグループです。

―現在の加盟店舗―

＜渋谷＞ネオビストロシナプス（フレンチ・ビストロ）

＜松濤＞パブリック松濤（キャフェ）

＜茗荷谷＞レセンシエル（パティスリー・洋菓子店）

＜銀座＞熟成肉京都ポンド（熟成肉専門炭火焼き）

＜神楽坂＞レ・ピコロ（ビストロ）

＜恵比寿＞elan MIYAMOTO（フレンチ）

＜築地＞ブワドパン（ビストロ）

「フルミ」の加盟店数は１０店舗前後と考えております、それはブランドイメージの共有と保持、又取引先様との永続的な御付き合いで生まれる各店舗の成長（商品クオリティ向上）という付加価値をお届けしたいからです。

＊２　多種多彩なメニュー・・・

幅広いジャンルを御案内できる「フルミ」の商品は無論多種多彩です。

それはまるで学生時代の給食の様な“ワクワク感”があります。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 曜日 | 店舗名 | 内容 |
| 月曜 | ＮＢシナプス | サラダ＆季節のスープ |
| 火曜 | レセンシエル | シュークリームとフィナンシェ |
| 水曜 | パブリック松濤 | サンドウィッチセット |
| 木曜 | 熟成肉京都ポンド | 熟成肉巻きお握りと御新香セット |
| 金曜 | エランミヤモト | プリンと焼きたてパンのセット |
| 月曜 | レ・ピコロ | サンドウィッチと季節ポタージュ |
| 火曜 | ブワドパン | 様々な野菜を使用したパエリア |
| 水曜 | ＮＢシナプス | スムージーとミニホットドッグ |
| 木曜 | レセンシエル | ほうじ茶のティラミスとマカロン |
| 金曜 | パブリック松濤 | 白いんげん豆ファラフェルサンド |

（注）各店舗の厳密なスケジュール調整や配送等の事情が御座います故

　　　メニューや店舗の指定は出来ません。

＊３　福利厚生としての会社のブランディング・・・

「フルミ」は１回３０食から・月８回～２５回（全平日）迄のオーダーが可能です。福利厚生内で充実したプランニングをお選び頂けます。

＜1回30食の場合＞

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 月回数　 | １食単価 | 月合計金額（税別） |
| ８回 | ￥８００ | 　　　￥１９２，０００ |
| １６回 | 　　　　　￥７５０ | 　　　￥３６０，０００ |
| ２４回～ | 　　　　　￥７００ | 　　　￥５０４，０００ |

＜1回50食以上の場合＞

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 月回数　 | １食単価 | 月合計金額（税別） |
| ８回 | ￥７８０ | 　　　￥３１２，０００ |
| １６回 | 　　　　　￥７３０ | 　　　￥５８４，０００ |
| ２４回～ | 　　　　　￥６８０ | 　　　￥８１６，０００ |

「フルミ」の面白さ・・・

人気はあっても小規模オーナー店舗の商品は通常ケータリング市場では展開出来ない問題が多々あります（主に生産性や流通部分の問題）

「フルミ」はグループとなることでそういった問題をケアし他社には到底出来ないオリジナル性の強いケータリング商品をお届けする事が出来ます。

又、配送前日の「フルメール」にて当日お届けするメニューをお伝えする事で従業員の方々は当日の買い足しやランチのプランニングが事前に可能です。

→まずは「フルミ」トライアル・・・

現在担当者様に向けたトライアルを御案内させて頂いております。

この機会に是非お申し付けください。

＜トライアルプラン１０食＞

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 月回数　 | １食単価 | 合計金額（税別） |
| １回 | ￥６５０ | 　　　￥６，５００ |
| ５回 | 　　　　　￥６００ | 　　　￥３０，０００ |

又、サンプルの試食をご希望される場合はメールを頂ければ担当者がご挨拶時にお伺いいたします。

メールでの問い合わせ

Table-ute@outlook.jp（担当・右手迄）

電話での問い合わせ

☏03-6419-7447（ネオビストロシナプス担当・小林迄）