



Treefood Partners

TREEFOOD PARTNERS

株式会社ツリーフードパートナーズ

MENU SOURCING PLATFORM

# MENUHUB

飲食店の利益を、  
仕入れとメニューで守る。

高騰する原価と人件費に、メニュー戦略でこたえる。

01

原価コントロール

02

商品開発コスト削減

03

ブランド導入



— 経営理念 —

# 食とテクノロジーで 持続可能な価値向上へ



新しい売上の創出

テクノロジー活用で  
新たな収益機会を開拓



商品力の強化

ブランド開発・メニュー  
最適化で競争力 UP



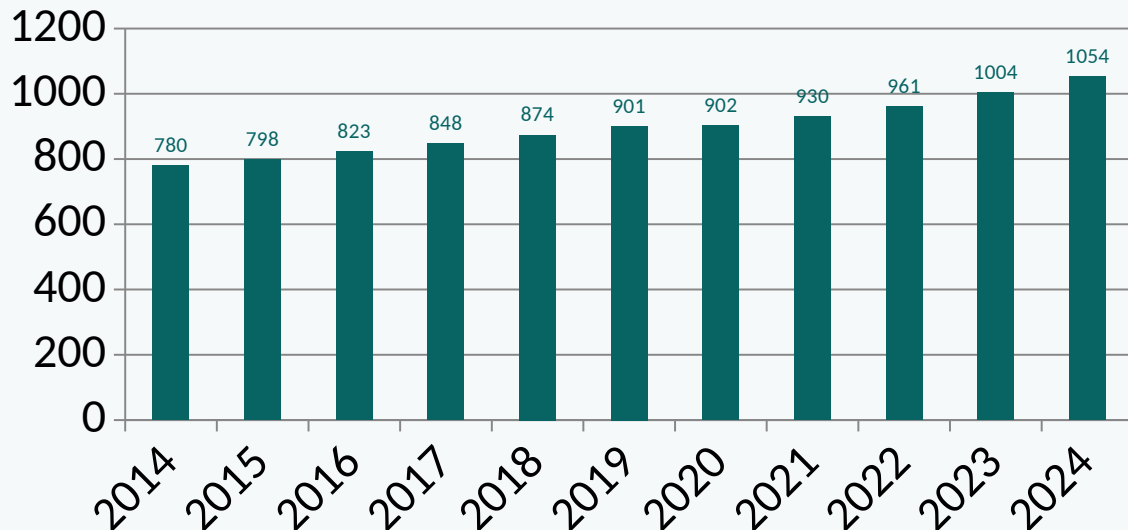
生産性の向上

オペレーション改善で  
コスト効率を最大化

飲食業界が発展することで、人々の「おいしい」喜びを創り続けます。

最低賃金の推移（全国加重平均）

## 最低賃金（円）



出典：厚生労働省 最低賃金制度データ（2024年度）

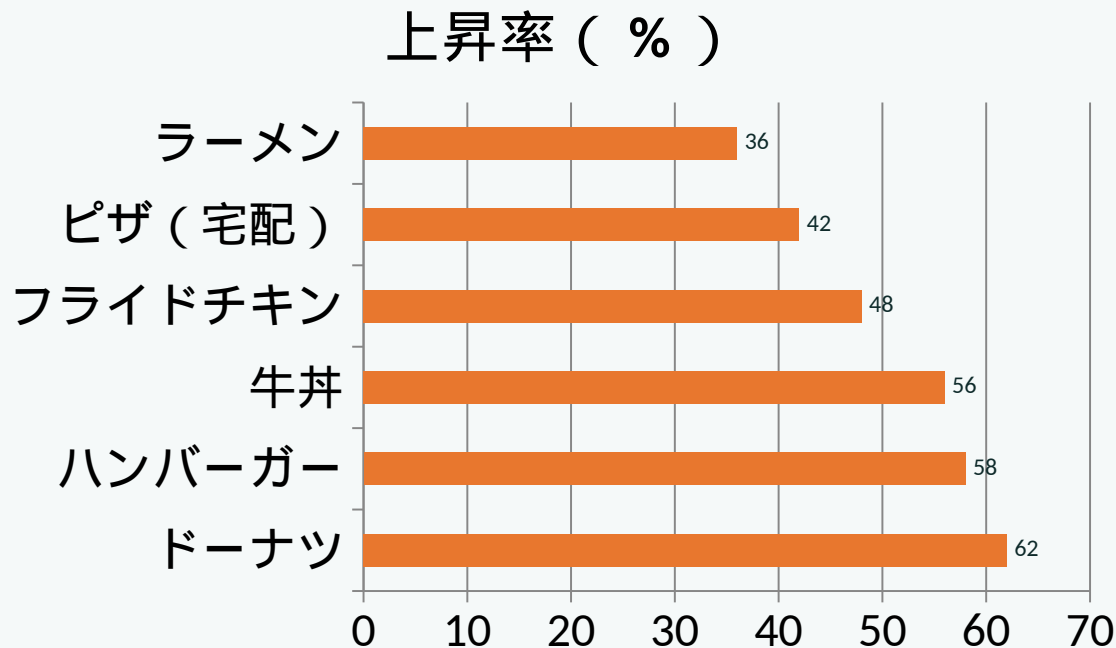
# +35%

10年間での最低賃金上昇率

**780円 → 1,054円**

2014年 → 2024年  
全国平均最低賃金

主要メニューの価格上昇率（2015年比 → 2025年・10年間）



↑

生鮮食品は2022～2024年の3年間で毎年

**7～8%** 上昇

×2

食用卵の卸売価格は

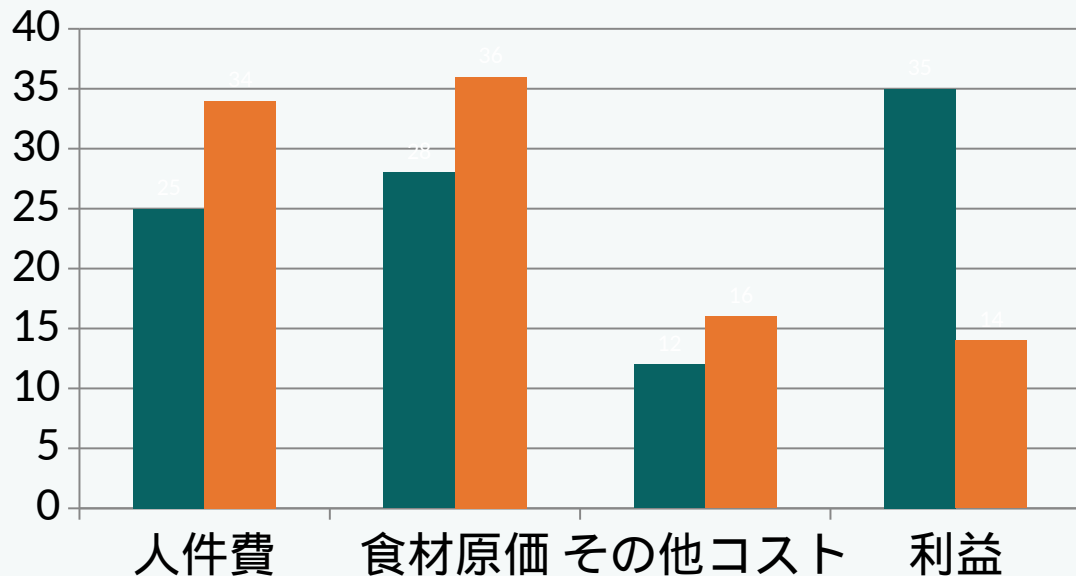
2年間で**1.5～2倍**に高騰

94

%

飲食店の**94.6%**が仕入れ価格上昇に直面

同じ売上でも、コスト高騰により利益が大幅に減少している



■ 10年前 (売上比%) ■ 現在 (売上比%)

人件費

**+9pt**

売上比 構成比の変化

食材原価

**+8pt**

売上比 構成比の変化

利益

**▲21pt**

売上比 構成比の変化

テクノロジー活用による「売上拡大」と「コスト削減」が、飲食業界の生存戦略として急務です。

利益を守るための3つの方向性

①

新しいキャッシュポイント  
の創出

EC やデリバリーチャネルの  
活用で売上を多角化

②

原価コントロール・  
商品開発強化

仕入れ最適化と商品設計の  
強化で原価率を改善

▶ 今回のご提案

③

仕組の強化・  
人材教育

教育による生産性向上で  
人件費効率を最大化

飲食プロのための、食材 × レシピ × ブランド導入プラットフォーム



MENUHUB 管理画面 — 検索から発注までワンストップ

## MENUHUB の特徴

01

### 実績ブランドのメニュー導入

デリバリー実績や SNS で話題のブランドを、自店舗のイートインメニューとしてそのまま導入できる。

02

### 食材狙い撃ち × レシピ付き

欲しい食材をピンポイントで仕入れ。使えるレシピと原価計算までセットで提供。

CONCLUSION

商品開発も 仕入れ担当も、ゼロへ。

3つの価値で飲食店の利益を守る

①

安定品質 × 低コスト  
食材の提供

同商品でもより安く、  
品質が安定したものを  
随時ラインナップに追加

②

レシピ付き食材一覧で  
商品開発コストゼロ

食材一覧にレシピも記載。  
専任スタッフなしで  
新メニュー開発が可能

③

実績ブランドの  
メニュー導入

デリバリー実績・SNS 話題の  
ヒットブランドを  
自店舗でそのまま導入

同商品でもより安く、品質が安定したものを随時追加しています。



(フライドポテト、サワークリーム)



(厳選黒毛和牛の切り落とし)



(手間いらず白いちごクレープ)

**POINT** : 同じ食材・商品でも、メニューハブ経由なら品質を保ちながらコストダウンが実現できます。、また掲載食材を使用した商品レシピも公開しております。



## 厳選黒毛和牛のばらちらし



### 使用食材

ご飯	200g
<b>和牛</b>	<b>80g</b>
いくら	30g
卵焼き	25g
大根の甘酢	20g
たくわん	10g
刻みのり	1g
小葱	5g
三つ葉2g	

※COREC（発注サイト）で注文できるものは赤字で表示されています。

### 作り方

- ① ご飯を炊く
- ② 玉子焼きを焼く
- ③ 漬物をさいの目にカットする
- ④ 和牛を焼く
- ⑤ 焼いた和牛を一口サイズにカットする
- ⑥ ご飯を盛り付け刻みのりを乗せる
- ⑦ 各食材を均一に全体に盛り付ける

**POINT** : レシピやデータ写真があるためお店の即戦力メニューとして活用！

食材一覧にレシピも記載 – 専任スタッフ不要で新メニュー開発が可能

年収 **400** ～ **500** 万円



専任スタッフを雇用する場合

※ 年収目安は一般的な市場水準を参考に試算

デリバリー実績 & SNS 話題ブランドのメニューを自店舗に導入できる



**KENKENKEBAB**



和牛ひつまぶし 銀座芯



火天麻辣湯

POINT : インスタグラマーや芸能人がすすめたメニュー、デリバリーで数万食実績のあるブランドをそのまま店舗に導入。開発コスト・テスト期間ゼロで「売れる商品」を展開できます。

話題ブランド一例 - メディア露出により認知度が急上昇した実績ブランド

## ★ 指原梨乃さん大絶賛ブランド 極太麻婆春雨

TV 2022年 | 全国ネット番組初登場

有吉・櫻井のTHE夜会



YouTube 2026年 | インフルエンサー拡散

指原梨乃さんのYouTubeで紹介



POINT : メディア実績・SNS 話題性のあるブランドを、開発コストゼロで自店舗にそのまま導入できる。

話題ブランド一例 - デリバリー発の人気店が実店舗を沖縄に逆輸入

## ★ デリバリー発ヒットブランド **the tacorice house**



### STORY

デリバリーでの人気を  
実店舗として沖縄に逆輸入



### MENU 人気メニューラインナップ



王道の特性タコミート、  
オリジナルの醤油バタータコミートの2本立て

**POINT** : デリバリー実績のある売れ筋メニューを、開発コスト・テスト期間ゼロで自店舗に展開可能。

3ステップで欲しい食材にたどり着ける、シンプルな導線設計

## STEP 01 検索

### 1 メイン画面で検索



ブランドからでも食材からでも、  
2つの切り口で検索可能

## STEP 02 商品を見る

### 2 商品詳細画面



食材検索すると、  
商品写真付きの詳細画面へ

## STEP 03 発注

### 3 ワンクリック発注



▶ この食材を発注

ボタン1つで仕入れサイトへ、  
そのまま発注完了

3 つのプランから、お客様の目的に合わせて最適な導入をご提案

★ 導入企業の 標準プラン

TRIAL

## スーパーライト

導入・トライアル専用

¥60,000 /月

+ 初期費用 ¥150,000

- ✓ 契約期間 6ヶ月（自動終了）
- ✓ 新規導入企業様限定
- ✗ 再契約不可

※ 終了後はライト / スタンダードへ移行または解約

MAIN

## ライト

収益の柱となる標準プラン

¥30,000 /月

+ 初期費用 ¥500,000

- ✓ 契約期間 12ヶ月
- ✓ 年更新可（自動更新制）
- ✓ 営業アプローチが最適化
- ✓ サポート・更新サイクル付き

BUY-OUT

## スタンダード

アンカー案件・大型導入向け

¥1,400,000

買い切り（一括）

- ✓ 一括導入で長期運用
- ✓ 月額課金なし
- ✓ 保守：任意 / 別途
- ※ 導入企業様の事業規模に応じて個別見積もり可

※ スーパーライトは新規導入企業様限定のトライアルプランです。