



Chanto-Chef

～おすすめメニュー作りにお困りのお店様へ!!～

Chanto-Chef(ちゃんとシェフ) 代表シェフ 崎下洋介

飲食店様への商品開発プロデュース・メニューの提案をする会社を立ち上げました。



(代表シェフの経歴)

豊橋市内の高校を卒業後、東京の有名レストラン、パティスリーで修行後、実家に戻り「レストランオフロード」にてシェフとして11年、現在は向山フォレスト内「Pasta&Meat STAUB」でシェフを勤める。その傍ら、豊橋創造大学講師、中部コンピュータ・パティシエ保育専門学校講師、STAUBにて月に2回こどもパティシエクッキングスクールを開催。次世代育成にも取り組んでいます。



◎お店様、お客様に喜んで頂けるよう、ちゃんとした商品(メニュー)をちゃんとしたシェフが責任を持って作り上げます。

お店様の雰囲気、スタイル、客層、価格帯、ニーズをしっかりと丁寧に打ち合わせし、理想的で長く愛されるメニューを作り上げましょう!

◎リーズナブルな価格 1品3万円～(レシピ技術指導料)

◎スピーディーな仕事 半月程度で仕上げ、すぐにメニューに載せることができます。



(取引実績例)

豊橋駅前にある、オシャレなカレー屋さんcurry_sweets_coffee Cardamon(カルダモン)さんのデザートメニューをプロデュース。メイソンジャー入りのチーズケーキ、大人のコーヒーゼリー、マンゴープリンのレシピ技術をスタッフに指導提供。人気のデザートメニューが増えました。



シェフの秘密のレシピ3点を無料公開中→

【チラシを見た方限定】 chanto-chef.com/secret/

〒440-0864 愛知県豊橋市向山町一本松1-1

Chanto-Chef(ちゃんとシェフ) 代表シェフ 崎下(さきした)

TEL: 0532-54-5545

