








CQREE

食を通じて地域社会に貢献する

# お弁当・ケータリング納品事例集

# 多様なフードサービスをワンストップで提供



出張鮨



マグロの解体ショー



スイーツビュッフェ



フラワーアレンジメント



手土産手配



オリジナルケータリング



鏡開き



着席フルコース



全国3700店の飲食店が加盟



出店



キッチンカー手配



企業ロゴアイテム







NETWORK
デリバリー加盟店

**47** 都道府県

**4,000** 店舗以上

TRACK RECORD
提供実績/年

年間 **500万** 食~

47都道府県における圧倒的な提供数と数多くのノウハウを蓄積

CATERING
ケータリングセレクション

累計 **50,000** 食~



Catering Selection

ワンストップでサポートケータリングに限らず、様々な食のサービスも対応。

# 日本最大級の中食プラットフォーム

# 1 ラインナップ

## ケータリング

**懇親会・レセプション・イベント**
**おもてなしのお食事に**



スタッフがお料理の準備～サーブ、
片付けまでご対応

**企業様 数十名～数千名様規模まで**
**過去実績10,000件以上**

## オードブル

**軽食・懇親会・チーム会の**
**お食事に**



使い捨て容器に調理済のお料理を
種類ごとにお詰めしてお届け

**企業様 数十名～数千名様規模まで**
**過去実績40,000件以上**

## お弁当

**会議・ランチミーティングの**
**お食事に**



1食のお料理を
お1人様分ずつ詰めてお届け

**お届け可能なお弁当**
**47都道府県20,000種類類以上**

## リフレッシュメント

**合間時間の休憩に**



コーヒー・紅茶などのドリンクと
軽食、スイーツ、フルーツなど

**コーヒーポットのみのお届けも可能**

ご用途・ご予算に合わせてご調整可能です。

© 2026 Cqree inc.

# 全国人気店・有名店お弁当例

| 札幌　霜止出苗 | 東京　分とく山 | 名古屋　割烹蔦茂 | 大阪奈良　肉と言えばまつだ |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

47都道府県　4000店以上のラインナップ　ご用途・ご予算に合わせてご調整可能です。

© 2026 Cqree inc.

# 2 事例 - 01　懇親会　各国のお料理＆ドリンク　| 東京

## 食で世界をめぐるひととき







### DATA

ご予算：7,000円/人（お料理＆ドリンク）

### MENU

ヤムウンセン（タイ）
鶏レバーの低温コンフィとはちみつとスパイスのパン（フランス）
カボチャのフムス、デュカのせ（エジプト）
アンチョビポテトとハモンセラーノ（スペイン）
サーモンとアボカドのポキ（ハワイ）
プルドポークとマッケンチーズのミニバーガー（アメリカ）
紫峰豚のサテ、ソフトシェルシュリンプのサテ（インドネシア）
ラムのボルシチ（ロシア
さつまいもののマスカルポーネクリームブリュレのタルト（フランス）

### ご要望

多様な国籍の社員も喜ぶ、オフィスの空きスペースを利用した懇親会。

### コンセプト

世界各国のお料理を集め、多様な文化を一同に。境界のないテーブルで誰もがフラットに交流できる雰囲気を。

© 2026 Cqree inc.

# 2 事例 - 02　懇親会　体験メニュー＆ドリンク　| 東京

## フレンチ、イタリアン、和食を研鑽した料理人達のジャンルレスな体験メニュー




彩-TEMARI- ひとくちサイズの手毬鮨


LIVE：和牛ローストビーフカッティングサービス


LIVE：クレープ

### DATA

ご予算：6,000円/人（お料理）

### ご要望

業務時間後のオフィスで、食と会話を愉しむ懇親会。

### 大切にしていること

お料理と体験の両方でお食事のひとときを盛り上げます。産地で厳選した食材を使い、枠にとらわれない食の楽しさをお届けいたします。

### MENU

・手毬寿司（国産牛ローストビーフ・マグロ・サーモン・白身魚・椎茸）
・ピンチョス2種
サーモンタルタル、スペイン風オムレツ
・ロゴ入り　パテカンのミニバーガー
・マスカルポーネチーズと黒トリュフのライスコロッケ
・和牛ローストビーフカッティングサービス
・海老とキノコのアメリケーヌソースグラタン
・フライドポテトとチキンフリット
・季節のフルーツタルト
・LIVE製造クレープ

© 2026 Cqree inc.

# 2 事例 – 03　懇親会　ドリンクのみ　| 大阪

## ドリンクのみのライトな懇親会





### DATA

ご予算：3,800円/人（ドリンクのみ）

### MENU

シャンパン
ワイン　ロゼ/白
ビール
炭酸水
ミネラルウォーター

### ご要望

アルコール＆ソフトドリンクメインの懇親会。

### 大切にしていること

ご希望の時間に始められるようスムーズにご準備。快適なドリンクサーブをお約束いたします。

© 2026 Cqree inc.

# 2 事例 - 04　レセプション　五感で楽しむパーティー　| 東京

## 野花のような動きのある花々がとり囲む、自由と躍動感



### DATA

ご予算：7,000円/人（お料理&ドリンク）

### ご要望

華やかで印象的な会にしたい。

### MENU

肉寿司/二色手毬寿司/　ビーツと季節の彩りサラダ
スペイン風オムレツ/パテドカンパーニュ/
ロースト鴨とブロッコリートマト/紫キャベツと自家製ロースストポーク/ミニホットドック　トリュフ風味/
季節のセイボリースコーン/マカロン

### コンセプト

花々と共にハーブ、コニファーを用いた、森林のような清々しい空気が会場に広がるコーディネート。

© 2026 Cqree inc.

# 2 事例 - 05　レセプション　季節のコーディネート　90名 | 東京

## 桜がテーマのカラーケータリング





### DATA

ご予算：7,000円/人（料理のみ）

### ご要望

春を感じる食事会がしたい。

### MENU

サクラ柄ミニバーガー/２種のサンドイッチ/10種食材のミルフィーユピンチョス
紅白手毬寿司/ミニトマトのカプレーゼ/　ボロネーゼのフジッリ
生ハムカップサラダ/　ローストビーフ＆ポテト～トリュフソース～
自家製ワッフルの季節フルーツカップ/ミニスイーツセレクション

### コンセプト

食材が持つ自然な色合いで桜色を表現したお料理をご用意し、統一感ある空間に。

© 2026 Cqree inc.

# 2 事例 - 06　レセプション　ドリンクのみ　200名 | 東京

## ロゴ入り シグネチャーカクテル






### DATA

ご予算：3,000円/人（ドリンク）

### ご要望

製品を印象付けたい。

### MENU

オリジナルカクテル×3種
スイーツ×3種

### コンセプト

100周年のロゴを浮かべたカクテル。
製品カラーを再現し、ゲストの記憶に視覚と味覚で印象付けます。

© 2026 Cqree inc.

# 2 事例 - 07　VIP様向け　和のおもてなし料理＆ドリンク　90名 | 大阪

## ひと箱に込めたホスピタリティ





### DATA

ご予算：8,000円/人（お料理＆ドリンク）

### ご要望

日本らしい伝統を込めておもてなししたい。

### MENU

【すべてピンチョス仕立て】季節の野菜豆腐のバーニャカウダソースで/
キャベツと新じゃがいものコロッケ/放牧卵のミモザ仕立て/鰯のオレンジと香草焼き/
卵と鴨ロースト/ズッキーニと国産牛のローストビーフトレヴィス/ロゴプリントマカロン/

### コンセプト

日本の伝統的な桐は湿度を一定に保ち、お料理の鮮度を守る機能美も兼ね備えています。
桐の凛としながらも柔らかな質感が、お料理の鮮やかさを一層引き立てます。

© 2026 Cqree inc.

# 2 事例 - 08　VIP様向け　フィンガーフード＆ドリンク　200名 | 東京

## サステナブルなアプローチのおもてなし



### DATA

ご予算：7,000円/人（お料理＆ドリンク）

### ご要望

イノベーティブな立食パーティ

### MENU

・フランス産鴨肉のアメリカンドック仕立て　アラビアータソース
・低温調理した富士サーモンとハーブフラワーゼリーのテリーヌ仕立て　レモンオイル添え
・牛タンと季節の無農薬野菜のスピエディーニ　BBQスタイル
・クリスピーピザ　ハンガースタイル
・季節の無農薬野菜のスープ
・お肉の煮込みをたっぷり詰めたアランチーニ　モッツァレラチーズ添え
・王道のラザーニャ
・経産牛の塩麹ローストビーフと様々な調理法無農薬野菜のタコススタイル　5種のソース

### コンセプト

プラスチックや使い捨ての装飾品を極力減らし、樹皮、木、石、本物の植物や自然に還る素材を取り入れデザイン。
その土地で採れた旬の食材をグリーンスムージーに。近隣食材を使用し、地元の農家を応援する地産地消もサステナブルな活動の一つです。

© 2026 Cqree inc.

# 2 事例 - 09　リフレッシュメント　軽食＆ドリンク　40名 |

## ヘルシーな満足感の軽食とドリンクセット





焼き立てデニッシュのご用意も可能

### DATA

ご予算：2,800円/人（お料理）
ポットコーヒーのみ　550円/杯～

### ご要望

昼食用の軽食とドリンク。

### MENU

ポットコーヒー
ポットティー

パニーニ/チーズとトマトのサラダ/
ドーナッツ/フィナンシェ

### 大切にしていること

食後の集中力を維持し、クリエイティブな議論をサポートする為の程よい食べ応えと栄養バランスの構成を元にメニューをご提案させていただきます。


バリスタの淹れたてコーヒーのご用意も可能



コーヒーポットでのご用意も可能

© 2026 Cqree inc.

# 3 サービスについて

あらゆるシーンのお料理手配についてご相談承ります。

### 欲しいプランが見つかる

高品質なプランを厳選＆
掲載プラン数 **日本最大級**

### ご予算内で開催できる

最短即日無料見積もり可能

### プロに相談できる

累計10,000件以上の実績
専門のプランナーが対応

## ご注文の流れ

**お届け日2週間前までの**
ご相談がおすすめです。

### 1 ご注文

**ご注文内容確認**
ご希望のお料理をご提供できるか店舗へ確認後、メールアドレス宛にご連絡させていただきます。

### 2 お見積もり

### 3 お打ち合わせ

**ヒアリング＆ご提案**
スケジュール、お料理の納品方法、装飾等についてお伺いさせていただきます。

### 4 確定・ご発注

**本発注**
「ご注文確定書」を送付いたします。

### 5 会の当日

**納品**
心をこめてお料理をお届けいたします。

© 2026 Cqree inc.

# 4 安心安全への取り組み

## 1 消毒の徹底



**食材・器具・容器・作業環境に対し、「次亜塩素酸」による消毒の実施。**

＊次亜塩素酸の効果
食中毒の原因となるほとんどの細菌やウイルスを死滅させる力を持っている除菌成分です。

## 2 温度管理 20℃以下



**菌の増殖を防ぎ安全な商品提供を行うため、調理環境と食材の温度を20℃以下で管理。**

■冷蔵品：10℃以下
■冷蔵品以外：20℃以下
■配送時：20℃以下

## 3 害虫駆除の徹底



**異物混入・二次汚染の重大要因である害虫・害獣の侵入防止と駆除を施設衛生の柱として強化。**

3か月に1回以上の防除施工（外部業者または自社施工）
※駆除記録・証明書保管（12カ月間）推奨

© 2026 Cqree inc.