



# 飲食店のテイクアウト・デリバリーについて

ニュースレター  
特別号



## テイクアウト・デリバリー販売時の注意点

### ① 扱う商品によって別途届出が必要な場合があります

お店で調理した料理をテイクアウトやデリバリーで販売する場合は、「飲食店営業許可」の範囲内となるため、基本的には新たな手続きは必要ありません。

しかし、ケーキやパン(菓子製造業許可)、ハムやベーコン(食肉製品製造業許可)など加工食品をそのまま販売する場合は別途届出が必要になりますので注意しましょう！

※自治体によって必要な手続きが変わってきますので、不明な場合は管轄の保健所に相談しましょう。



### ② 食中毒予防対策を徹底しましょう

お店では衛生管理ができていても、お客様の手に渡った後に食中毒が発生する可能性もあります。リスクを未然に防ぐための対策を徹底しましょう！

- 例) ・「消費期限」と「保管方法の注意書き」を記載する。 ・商品によっては保冷剤を付ける。  
・ウェットティッシュを付ける。 ・劣化しやすいものは避ける。 etc.



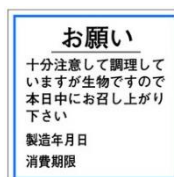
### ③ 時間経過による商品の劣化も考慮して調理し、メニューを決めましょう

テイクアウトやデリバリーの場合、料理が出来上がってから食べていただくまでに数十分～数時間経過する可能性があります。

時間経過による商品の劣化も考慮して、「時間が経っても(冷めても)美味しい」をテーマに調理方法を工夫し、持ち帰りメニューを決めていきましょう！

また、調理してから数時間経過した商品を事前に必ず試食するようにしましょう！

※現状の店内メニューをそのままテイクアウトに流用することはおすすめできません…。



## 料理内容が記載されたフライヤーがあると便利



外出を控え、人との接触を最低限にするためのテイクアウト・デリバリーの取り組みですので、【自宅で注文】→【店舗に引き取り(配達)】というスムーズな流れが必要になります。

そのため、料理の内容が掲載されたフライヤーがあると便利です。(裏面事例集参照)



## 注文時のストレスを軽減するために活用しよう

電話注文や予約によるお客様とお店の手間やストレスを軽減するために、「モバイルオーダーアプリ」を活用することもおすすめです。

オーダーのみ、オーダー&決済など、アプリによって異なりますので、慎重に検討しましょう！



Yahoo!ロコモバイルオーダー / PICKS / O:der / i To Gor / LINEポケオ / 食べログテイクアウト、etc.

※登録料や手数料が掛かりますので、詳しくは各メーカーにお問合せください。



# テイクアウト用フライヤー 事例集

### 【ピザ店】A4サイズ/二つ折り加工



### 【居酒屋】B4サイズ/二つ折り加工



### 【レストラン】A4サイズ/二つ折り加工



### 【ピザ店】A4サイズ/二つ折り加工



### 【そばうどん店】A4サイズ/二つ折り加工



### 【レストラン】A4サイズ/二つ折り加工



### 【仕出し弁当店】A3サイズ/二つ折り加工



### 【寿司店】B4サイズ/二つ折り加工



### 【カレー店】A3サイズ/二つ折り加工



### 【肉バル】A3サイズ/二つ折り加工



### 【お好み焼き店】A4サイズ/二つ折り加工



### 【洋食店】A4サイズ



### 【焼鳥・うなぎ店】A4サイズ



フライヤー  
印刷代  
参考価格

■A4サイズ 500部…2,990円/1,000部…3,360円  
■B4サイズ 500部…5,310円/1,000部…6,670円  
※二つ折り加工代 500部…865円/1,000部…990円  
業者名:プリントバック (2020/4/10 現在)

フードアカウンティング協会では、只今  
テイクアウト導入に必要な販促物の  
作成を最優先にお手伝いしています。  
お困りの方はご相談ください！



## お客様繁盛サポート！

当事務所のお客様には無料にて、売上・利益UPのご提案から販促物等の企画・デザイン  
作成までお手伝いを致します。お気軽にご相談ください！ ※印刷費用実費はご負担ください

一般社団法人 フードアカウンティング協会  
大阪支部会員  
税理士法人KJグループ

〒536-0006 大阪市城東区野江 4-11-6  
TEL : 06-6930-6388 FAX : 06-6930-6389  
E-mail : contact@kubokaikei.com  
http://www.kubokaikei.com/