

外食のDXを牽引する、業務用食品メーカーと飲食店を直に繋ぐ

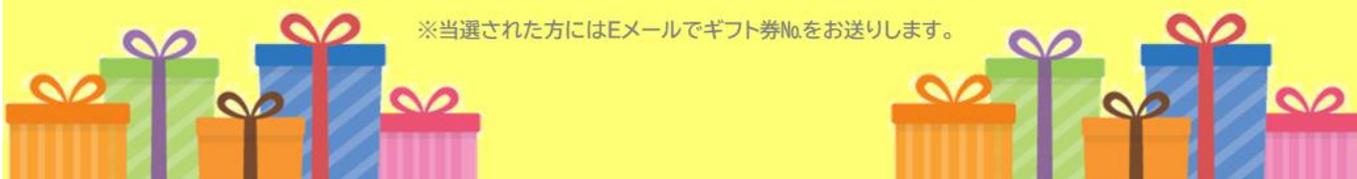
『Reci BASE(レシベース)』が無料会員登録キャンペーンを2021年4月21日よりスタート

～ 飲食店向けに特化したレシピとサンプル取り寄せがワンストップ！食品加工メーカーと繋ぐプラットフォーム！～

無料会員登録キャンペーン実施中

amazon ギフト券 **500円分** を
1000 名様へプレゼント!
 キャンペーン期間
 2021.4/21から5/9まで

※当選された方にはEメールでギフト券No.をお送りします。



アールビー・エコー株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長 秋元 之浩)が運営する、飲食店に特化して開発したメニューと食品サンプル依頼がオンライン上でワンストップでできる『Reci BASE(レシベース) <https://app.recibase.net/#/>』では、2021年4月21日よりAmazonギフト券が抽選で1000名様にプレゼントする「無料会員登録キャンペーン」をスタートいたします。

■レシピとサンプル依頼がワンストップ『Reci BASE(レシベース)』とは

当サービスは、飲食店様が求める“アイデアや情報に困窮している全ての飲食関係者に「欲しいものを直ぐ手に」という価値提供”をコンセプトに「業務用商品を使ったレシピ～食品商品情報～レシピ～サンプル依頼」までワンストップでできるオンラインサービスをリリースいたしました。
 現在では、業務用食品メーカー31社より、310品目のサンプルが取得でき、2021年12月末までには、業務用食品メーカー100社、500品を超えるサンプル取得が可能になるよう予定しております。

-Reci BASEとは-



- 1 **プロ専用**
飲食従事者に役立つ様々な情報を豊富に掲載しています。
- 2 **業務用商品とその商品を使用したレシピの掲載**
商品情報や食品メーカーがおすすめする商品の使い方を紹介します。
- 3 **サンプル依頼が可能**
気になる商品があったら即時サンプル依頼ができます。
- 4 **レシピダウンロード**
試作したいレシピを見つけたら、レシピのダウンロードができます。

Reci BASE

『Reci BASE』では、飲食店に特化し“業務用食品メーカーが開発したレシピ”であることに加えて“レシピの想定原価計算やサンプル依頼がワンクリック”でできる、今までになかったサービスです。

■飲食店が『Reci BASE』を通じて解決できる課題

【1】メニュー開発のワンストップ化

メニュー開発におけるすべての工程を一元化することでメニュー開発における時間を大幅に短縮が可能になります。

【2】原価管理によるレシピ開発

調理時間、カロリーだけでなく原価も記載しているレシピもあり、お店で提供可能かの判断や販売価格の設定が容易に可能になります。

【3】サンプル取得

レシピから業務用食品メーカーの商品サンプルがワンクリックで取得可能になります。



■期間限定の無料会員登録キャンペーン実施中

コロナウイルスの感染拡大により、オンラインが当たり前となった現在。アイデアや情報に困窮している全ての飲食従事者を応援、そしてもっとたくさん人にサービス知って頂くため期間限定で無料会員登録キャンペーンを実施と展示会に出展させて頂くことに致しました。

【キャンペーン詳細】

対象期間：2021年4月21日(水)～5月9日(日)

対象者：飲食従事者の方

条件：対象期間中に『Reci BASE』アプリをダウンロードし、無料会員登録をしていただいた方



『Reci BASE』アプリのダウンロード後
無料会員登録へお進みください

iOS ⇒ <https://itunes.apple.com/jp/app/id1552833343?mt=8>

Android ⇒

<https://play.google.com/store/apps/details?id=net.recibase.app.android>

無料会員で得られる2つの特典

- ① サンプルの依頼機能の利用が可能
- ② 全レシピの閲覧が可能

【Reci BASE 展示会出展】

『Reci BASE』が試せる展示会に出展いたします。

第24回 ファベックス2021 開催概要

会期 2021年4月21日(水)～23日(金)

10:00～17:00(最終日は16:00まで)

会場 東京ビッグサイト 青海展示棟 A・B ホール A14-14

入場料 事前来場登録は無料 <http://www.fabex.jp/invite/notes.html>
当日 5,000 円(税込)



■カスタマーインタビュー

今回実際に Reci BASE を利用いただいているユーザーにインタビューを実施致しました。その一部をご紹介します

ケース1 東京都 焼鳥業態(9店舗) 代表取締役社長

Q: Reci BASE の中で良いと思った点は何ですか？

居酒屋業態の為デザートメニューが弱く課題と感じているが Reci BASE でレシピから紐づく商品迄を見れる点は良かったです。加工食品が中心の為再現し易いと思います。

また、レシピによっては原価が記載されているのでこの点は業務用に特化したレシピサイトならではの参考になりました。

Q: Reci BASE をオススメしたい飲食店

料理長がいない店舗や FC などチェーンオペレーションの業態は店舗は加工食品が中心で記載されている Reci BASE はとても使い易いと思います。

ケース2 神奈川県 海鮮・焼鳥・焼肉業態(8店舗) 本部長

Q: Recy BASE の中で良いと思った点は何ですか？

サンプル機能はとても良いと思いました。在庫を用意していない商品を注文する場合、届くのには時間が掛かってしまい欲しい時に届かないことがあるが Recy BASE ではいつでも、手軽に直接メーカーへ注文することができるので便利だと思います。

また、コロナ禍で取引先によっては関係が希薄になっている関係で情報が入りづらくなっている状況がありますが、Recy BASE ではレシピだけでなく、それに紐づく商品が見れて、そのすべてが業務用食品メーカーからの発信されているので信用が高い情報が自分で確認ができる点は便利かなと思います。

Q: RecyBASE を使うタイミングは？

季節ごとのメニュー等のタイミングが月1回あるのでそのタイミングはもちろんですが、例えば業態変更であったり、自分の得意としていないジャンルの料理を検討する際は良いと思います。

■外食 DX のリーディングカンパニーを目指して

新型コロナウイルスの感染拡大により、業務用食品業界の非 IT 化が顕在化いたしました。当社は、大きく変革を求められる昨今の状況を鑑みて、一番繋がり薄かった食品メーカーと飲食店をオンラインで繋がれるポータルサイトのリリースをいたしました。新型コロナウイルス感染拡大で甚大な被害を受けている食品メーカーと飲食店がダイレクトに繋がったことで、メニュー開発の効率化、原価や人件費の適正化等、様々な課題を解決できるポテンシャルがあると見据えています。

当社のレシピ情報プラットフォームサービスを通じて「飲食店の課題解決」をしながら「食品メーカーの認知度向上」を図り、外食のDX化を目指します。



アールビー・エコー株式会社

～ ミッション ～

リアルに伝える。

いまの世の中は、様々なテクノロジーや文化が入り混じり急速な変化やイノベーションが起こる時代に突入しています。私たちはこの時代の流れを敏感に感じ取り流れを追いかけるのではなくその先のインサイトを読み解き関わる人すべてが笑顔になれるような新しい価値を生み出していきます。

<会社概要>

- 会社名 : アールビー・エコー株式会社 (RB・Echo Co.,Ltd.)
- 会社 HP : <https://rbecho.jp/>
- 設立 : 2012年8月
- 資本金 : 10,000,000円
- 所在地 : 〒107-0061 東京都港区北青山 2-12-16 北青山吉川ビル 9F
- 代表取締役社長 : 秋元 之浩
- 電話番号 : 03-5786-6001
- 事業内容 : WEB サービス事業、戦略商材 調達支援事業、代理店事業

RBEcho

<プレスリリースの問い合わせ> 鈴木、電話 070-1326-7689、メールアドレス info@cgent-pr.com