

旅館&ホテルの料理改革コンサルティング 見積もり例

初回 弊社代表、岩佐が訪問。オーナー様、または支配人様から今後のビジョンなどをヒアリング。料理長との面談。調理場チェック、仕入れ業者チェック。現状の不満等をヒアリング。夕食を試食して方向性模索。

基本料金20万円+後泊料金10万円=30万円

2回目 料理長と具体的メニューの打合せ。オリジナリティの模索と同時に仕入れ業者チェック。名物料理の方向性、料理アイデア提供。

基本料金20万円

3回目 当社での名産品チェック、調味料などの取り寄せチェック。料理長とのすりあわせ。一部、料理試食。次回、仕入れの旅の方向性検討。

基本料金20万円+リサーチ日当5万円×4日=合計40万円

4回目 料理長と県内仕入れの旅。プロモーション用写真撮影。状況に応じて仕入れ先変更を検討。高品質化と適正原価率への修正。

基本料金20万円+撮影日当10万円=合計30万円

5回目 料理試食。県内名産品のさらに組み込みと料理アイデア提供。料理の質が思うほど上がらない場合は料理アイデアとともにレシピ提供。PR面から考えたメニューや盛り付け指導。原価チェック。

基本料金20万円+リサーチ日当5万円×4日=合計40万円

6回目 料理試食・撮影。プラン価格の設定、PRの方向性決定。

基本料金20万円+撮影日当10万円=合計30万円

6回合計190万円+交通費実費+諸雑費（遠方の場合は宿泊費実費）

ブランディング・コンサルティング 見積もり例

初回 弊社代表、岩佐が訪問。今後のビジョン、開発する商品の方向性などをヒアリング。基本料金20万円

2回目 具体的なブランディング&PR手法を検討。基本料金20万円+リサーチ日当5万円×4日=合計40万円

3回目 弊社代表、岩佐にPRディレクターが同行。ウェブやSNSを使った手法を検討。基本料金20万円+PRディレクター日当10万円+リサーチ日当5万円×4日=合計50万円

4回目 弊社代表、岩佐にデザイナーが同行。基本料金20万円+デザイナー日当7万円=合計27万円

5回目 外注、内製の判断後、仮にウェブプロモーションを実施することになった場合、基本料金20万円+PRディレクター日当10万円×3日+デザイナー日当7万円×10日=合計120万円

6回目 今後の具体的手法の確認、引き渡し。基本料金20万円++PRディレクター日当10万円×1日+デザイナー日当7万円×2日=合計44万円

6回合計301万円+交通費実費+諸雑費（遠方の場合は宿泊費実費）

具体的に商品開発を伴うワンストップコンサルティング 見積もり例

初回 弊社代表、岩佐が訪問。今後のビジョン、開発する商品の方向性などをヒアリング。基本料金20万円

2回目 弊社代表、岩佐に商品開発担当が同行。あらかじめ調査しておいた原材料供給元や加工業者、おおよその製造原価などのご説明。基本料金20万円+商品開発担当日当7万円×6日（調査5日、同行1日）=合計62万円

3回目 デザイナーが同行。実際に開発する商品のラフデザイン案等をご提案。基本料金20万円+デザイナー日当7万円×6日（作業5日、同行1日）=合計62万円

4回目 商品開発担当が加工業者と折衝、パッケージデザインの検証、賞味期限の設定等を行った上で再度のご提案。基本料金20万円+商品開発日当7万円×8日+デザイナー日当7万円×3日=合計97万円

5回目 販促PR担当者が同行。ウェブやSNSを使った販促プランのご提案。基本料金20万円+販促PR日当7万円×6日（作業5日、同行1日）=合計62万円

6回目 納品日の確認、商品の最終発注について検証等。基本料金20万円+写真撮影日当10万円+ウェブデザイン日当7万円×8日（作業8日）=合計86万円

6回合計 389万円+交通費実費+諸雑費（遠方の場合は宿泊費実費）