

	自社調理	弁当	冷凍調理食材	あじ処 花萬
使用食材	 業務用スーパーなどに依存 (国産・海外)	 原料費の高騰で海外産、 冷凍食材を多数使用	 原価高騰で 輸入食材が多い	 安全の裏づけのある食材
味付け	 地元の味付け (ただし調理員に依存する)	 地元の味付け	 全国の平均的な味付け (どちらかといえば関西)	 京都料亭の 味付け
配送対応	 (配送なし)	 基本的に自社配送 (ただしアウトソーシング されているケースもあり)	 宅急便のため、 細かな対応は不可	 弊社事務所管理 クール宅急便にて前日配送、時間指定、 当日バタバタすることはありません。
メニュー 選択	 施設様の体制によって変動	 基本的に献立は1メニュー	 一部選択可能	 行事や季節に合わせ、 料亭ならではの創意工夫ある メニューでのご提供。
注文ロット	 最適な食数 (ただし食材ロスが出る)	 3食～が一般的	 10食以上が多い (少数注文だと配送費負担)	 1日5食より可能 短日、短期間の利用や 間隔の空いたご注文も対応。
最終発注 締め切り	 特になし (ただし食材ロスは出る)	 前日もしくは当日	 7日～10日ほど前に 締め切り	 召し上がる 4日前15時まで変更可能
個別 対応食	 可能ではあるが、 手間がかかる	 刻み対応○ アレルギー×	 ムース○ アレルギー○	 ムース食○ 一部アレルギー対応(肉・魚等)○
コスト	 人件費も加味すると 最も高い	 1食あたり 350円～400円	 3食700円前後 小規模施設は値上げ、 発送費負担で高くなる	 袋惣菜：1日3食 (朝・昼・晩)で880円。