



FRUIT CATERING

サービス紹介資料



日本人のフルーツを食べる機会は年々減少しています。
また、世界各国の一日あたりの個人消費量でも、1位のオランダの444gと比べると、日本は140gとかなりの開きがあります。
中でも、20代から40代はフルーツを食べる機会がとて減っているというデータが出ています。

東果堂は、日本人にとって「近くて遠い存在」になってしまったフルーツを、ケータリングを通して「美味しく楽しく余す事なく」体験するための接点と機会を作り、フルーツのある暮らしを日本の皆さんに取り入れていただくために貢献してまいります。

参考文献：農林水産省「果樹をめぐる情勢」
農林水産省「中央果実協会 説明資料」

フルーツをもっと身近に



©2023 TOCADO, Inc.

フルーツをもっと身近に

もくじ

1. フルーツケータリングとは？

2. フルーツケータリング

1.1.フレッシュフルーツメニュー

1.2.ドリンクメニュー

1.3.フードメニュー

1.4.フルーツテーブルコーディネート

3. フルーツケータリングの実例

3.1.実例 vol.1

3.2.実例 vol.2

4. 料金プランとご利用の流れ

4.1.料金プラン

4.2.ご利用の流れ

5. その他サービス

5.1.東果堂店舗

5.2.東果堂オンラインショップ

6. 会社情報

6.1.会社概要

6.2.メンバー紹介



フルーツケーキタリング

東果堂のフルーツケーキタリングにはフレッシュフルーツをはじめ、たくさんのラインナップがあります。

ご利用シーンに合わせた組み合わせや、テーマに沿った内容のご提案を当社スタッフが丁寧に行います。



©2023 TOCADO, Inc.

フルーツケーキタリングとは？

フレッシュフルーツメニュー

クリアカップ



旬のフルーツが小分けに5～6種類。クリアカップなので中身が見えてきれいです。カップはフタ付きで衛生的。アクリル、ガラスなどシチュエーションによってご提案できるので、ご要望をお伝えください。

¥440(税込)～ /カップ
※ペーパーカップも対応できます。

プレート



旬のフルーツが7～8種類レイアウトされた華やかなプレート。フルーツメッセージと合わせるとお祝いなどにも最適な一品です。

・ハーフサイズ 2～5名様
¥7,700(税込)～ / プレート

・フルサイズ 5～10名様
¥11,000(税込)～ / プレート

フルーツメッセージ



ロゴ

企業やアーティストなどの特別なロゴをりんごや、スイカなどに彫刻します。
■ロゴ5cm x 5cm ¥3,300(税込) / 4cm x 4cm ¥2,750(税込) / 3cm x 3cm ¥2,200(税込)※複雑なものはお受けできない場合もございます。



文字

英数字・ひらがな・カタカナ・漢字・その多言語にも対応。大切な方へのスペシャルメッセージに！英数字から漢字まで、幅広く対応しております！
■英数字 ¥110(税込)/1文字 ■ひらがな・カタカナ ¥220(税込)/1文字 ■漢字 ¥440(税込)/1文字 ■その他言語 ¥550(税込)/1文字※複雑なものはお受けできない場合もございます。

ミニボックス



旬のフルーツが小分けに6～7種類。容量的にも満足感があり、ランチボックスのような見た目が人気です。小窓がついてるので、中身も見られます。スペースもコンパクトに収まるので、省スペースです。

¥550(税込)～ / ボックス

ランチボックス



旬のフルーツが小分けに6～7種類。しっかりフルーツを味わえて、このボリューム！これだけでちょっとしたランチになってしまう満足感たっぷりのサイズです。長丁場の撮影やミーティングにいかがですか？

¥1,100(税込)～ / ボックス

ピンチョス



専門店が厳選したフルーツのみを一口大にカットし、一つ一つをしっかりと味わえるシンプルゆえに贅沢な提供スタイル。特別なお客様をお迎えする展示会やイベントなどでの空間演出でも効果を発揮します。

¥810(税込)～ / 人



フードメニュー

東果堂フルーツ ブレッド



東果堂のドライフルーツと世田谷代田の人気ビーガンベーカリーUNIVERSAL BAKESの食パンが奇跡のコラボ！濃厚なフルーツの味わいと小麦と米麴の力で生まれたまるでケーキのような味わい！トーストすれば小麦の香りをより楽しめます。

近日発売予定 価格未定



フルーツサンド



原材料の一部に”エシカルフルーツ”を使用したフルーツサンド。

濃厚な特製クリームとフレッシュフルーツの相性抜群！幅広い世代に人気の逸品です。

¥550(税込)～ /食

フルーツサンド ボックス



原材料の一部に”エシカルフルーツ”を使用したフルーツサンド。濃厚な特製クリームとフレッシュフルーツの相性抜群！幅広い世代に人気の逸品です。軽食にも、おやつにも。2個入のボックスタイプです。

¥1,100(税込)～ /ボックス

飲むゼリー



原材料の一部にエシカルフルーツを使用した、飲むフルーツゼリー。添加物は使用せず、植物性ゼリーを用いてつるんと食べやすく仕上げております。表ラベルはオリジナルをご用意可能！企業イベントや展示会のノベルティとして人気の商品です。内容量：約120ml

¥550(税込)～ /パック

※オリジナルラベル別途見積もり

ドライフルーツ



東果堂の人気商品、エシカルドライフルーツ。原材料の一部に”エシカルフルーツ”を使用し、砂糖不使用・無添加で仕上げたドライフルーツです。

「原材料はフルーツのみ」何も足さず何も引かず、フルーツそのままの濃厚な味をお楽しみ頂けます。内容量：約30g

¥550(税込)～ /食

【注意事項】

- ※使用するフルーツは季節により変更があります。
- ※アレルギー等ご要望がある際には、ご注文時に備考欄へご記載下さい。
- ※お一人様あたりのご予算です。
- ※ご注文は合計¥54,000より承ります(税込/送料別/サービス料別)
- ※設置・回収等で別途サービス料を頂戴する場合があります(設置作業費・回収作業費・交通費等)



ドリンクメニュー

生搾りフレッシュジュース



原材料の一部に”エシカルフルーツ”を使用した、100%生搾りフレッシュジュース。スロージューサーで果汁をしぼり、フルーツそのままを味わえます。シンプルだけど贅沢なジュース。旬の味をお楽しみ下さい。

内容量：約160ml
¥440(税込)～ / 杯

フレーバーウォーター



フレッシュフルーツ、ハーブ等季節の味がたっぷり入ったフレーバーウォーター。スッキリ爽やかな味を楽しめるお水です。クリアタイプのウォータータンクに入れて見た目も鮮やかに！ 内容量：約6L

¥3,300(税込)～ / サーバー

サングリア白



フルーツ専門店が作る、フルーツサングリア。オリジナルレシピで、フルーツのフレッシュさ・風味・美味しさを味わえます。果実たっぷりの、食べるフルーツサングリアをお楽しみ下さい。

内容量：約180ml

¥660(税込)～ / 杯

サングリア赤



フルーツ専門店が作る、フルーツサングリア。オリジナルレシピで、フルーツのフレッシュさ・風味・美味しさを味わえます。果実たっぷりの、食べるフルーツサングリアをお楽しみ下さい。

内容量：約180ml

¥660(税込)～ / 杯

【注意事項】

- ※使用するフルーツは季節により変更があります。
- ※アレルギー等ご要望がある際には、ご注文時に備考欄へご記載下さい。
- ※お一人様あたりのご予算です。
- ※ご注文は合計¥54,000より承ります(税込/送料別/サービス料別)
- ※設置・回収等で別途サービス料を頂戴する場合があります(設置作業費・回収作業費・交通費等)



フルーツテーブルコーディネート

スモールスペース



会議テーブル1台サイズ。カフェテーブル1台サイズ。小型の展示会、オフィス、イベント控室、クラブなどで。

約8.1㎡(1800mm x 450mm) **¥33,000**(税込/別途サービス料)

【使用備品】※規模やテーマによって組み合わせをご提案します。

生フルーツ、ポリカーボネイトシリンダー、ウッドボード、オーバルトレイ、古洋書、流木、フェイクグリーン、クロスなど



ワイドスペース



会議テーブル2台サイズ。カフェテーブル2台サイズ。中・大型のイベント、オフィス、アパレル展示会などで。

約16.2㎡(1,800mm x 900mm) **¥55,000**(税込/別途サービス料)

【使用備品】※規模やテーマによって組み合わせをご提案します。

生フルーツ、ポリカーボネイトシリンダー、ウッドボード、オーバルトレイ、古洋書、流木、フェイクグリーン、クロスなど




上記以上のスペースサイズは応相談

※設置・回収等で別途サービス料を頂戴する場合があります（設置作業費・回収作業費・交通費等）



©2023 TOCADO, Inc.

フルーツケータリング



ケータリングってどんな人が、
どんな時に、どんな場所で利用
してるの？

一例ですが、東果堂のフルーツ
ケータリングは、これまでこん
なシチュエーションでご利用い
ただいております。

フルーツケータリング実例



フルーツケータリング実例集 vol.1

アイドルグループ様撮影差し入れ



現場でフルーツカッティングをするというご依頼。撮影の合間に出演者様とコミュニケーションをとりながらフルーツを提供。また、りんごにグループロゴをその場で彫刻。出演者様のモチベーションアップに繋がったと反響。

予算¥132,000(税込)

スポーツメーカー様 イベント控室差し入れ



イベント運営会社様からのご依頼。東京オリンピッククライミング銀メダリスト野中生萌選手のドキュメンタリー映画公開イベントの楽屋。同氏がフルーツが好物という事で、厳選フルーツボックスとディスプレイ。

予算¥132,000(税込)

外資投資信託会社様 オフィスデリバリー



アメリカの投資信託会社からのご依頼。アメリカのスタッフも多く、朝食でフルーツを楽しむ方が多数。コロナ後、出社率が上がるにつれてファンが多くなり、2023年から週2回に提供回数も増加。

予算¥17,050(税込)

/ 回 x 週2回

アイドルグループ様ライブ差し入れ



マネージメント会社様からのご依頼。アイドルグループ様のライブ楽屋への社長様からの差し入れとして。厳選フルーツのプレートにイベントロゴのカービングを添えて提供。

予算¥33,000(税込)

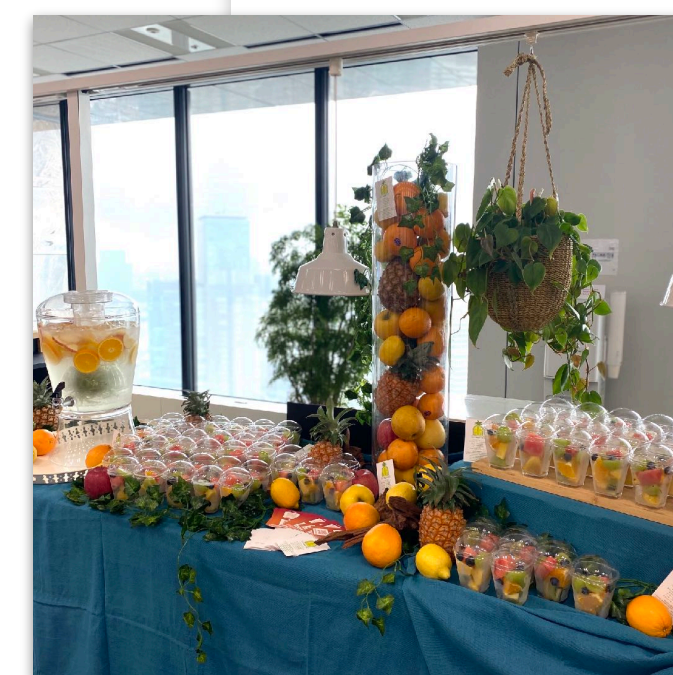
セレクトショップ様お客様イベント



セレクトショップの運営会社様からのご依頼。夏場のお客様向けイベントに、夏フルーツの飲むゼリーと、溶けにくい葛アイスキャンディーをサービング。3日間開催。

予算¥220,000(税込)

外資ネットワーク系テック会社様 オフィスデリバリー



出社しているスタッフ様向けの福利厚生として。リフレッシュメントとして好評につき、他の事業所でも開催。数ヶ月に一度リピートしていただいています。

予算¥132,000(税込)



フルーツケータリング実例集 vol.2

外資製薬会社様 オフィスデリバリー



日本法人の社長様から社員様向けのサービス。出社率を上げる目的もあり、あえて開催日は知らされず、定期的にお届けしています。社員様は毎週楽しみにしている様子です。

予算¥38,500(税込)
/ 回 x 月4回

外資製薬会社様 社内パーティー



本国から代表様がいらっしゃる際の歓迎会でフルーツケータリングをご利用いただきました。様々なフルーツの楽しみ方をご依頼いただきました。りんごのフルーツメッセージも！

予算¥110,000(税込)

アパレルブランド様 展示会



インフルエンサーや特別なお客様向けの新作発表イベントでのフルーツケータリング。カットフルーツだけでなく、ドライフルーツ、飲むゼリー、生グミ、フレーバーウォーターなど多数ラインナップをご提供。

予算¥110,000(税込)

アパレル運営会社様 イベント



東京本社ビルでのアパレルSDGsイベントにて、オープニングパーティーでのドリンク提供と、会期中のご来場者様向けのフレーバーウォーターの提供をさせていただきました。

予算¥132,000(税込)

テレビ局様 収録差し入れ



年末収録の出演者様、スタッフ様向けの楽屋差し入れとしてのご依頼。季節のフルーツをたっぷり使ったフルーツサンドを2種類納品。

予算¥88,000(税込)

芸能プロダクション様 イベント楽屋差し入れ



芸能プロダクション様より、アーティスト様のデビューライブイベントの楽屋へ差し入れとしてフルーツケータリング。フレッシュフルーツ、生搾りジュース、フレーバーウォーターなどを提供。弊社スタッフがサー빙。予算¥143,000(税込)



料金プランとご利用の流れ

東果堂のケータリングの料金プランと、ご相談から実施までの流れを解説します。

ご不明な点は当社スタッフにお気軽にお問い合わせください。



料金プラン

デリバリープラン お届けのみのお手軽プラン

対象人数：1名様～30名様

商品合計価格

¥11,000(税込)～¥22,000(税込)

- 例)①フルーツプレート ¥11,000 x 1枚
②フルーツカップ ¥440 x 25個
③エシカル飲むゼリー ¥550 x 20個

配送料

15分圏内

60分圏内

¥1,650(税込)～¥5,500(税込)

配送距離に応じて変動します。※60分圏内以上は応相談

時間外料金(25% / 営業時間11:00～19:00)

商品価格 x 25%

営業時間以外の超過時間に応じて変動します

ケータリングプラン 盛り付けやディスプレイ、サービングなど

対象人数：50名様～

ケータリング(C)

商品合計価格

ミニマム ¥55,000(税込)～

- 例) ①フルーツカップ ¥440 x 125個
②フルーツカップ ¥440 x 62個
生搾りジュース ¥550 x 50個

+

ディスプレイ(D)

¥33,000(税込)～

サービス料(20%) ※交通費・設置回収作業費。配送距離に応じて変動します

[(C) + (D)] x 20% ¥17,600(税込)～

サービングスタッフ ※サービングがご不要の場合は発生しません

1名 ¥2,200(税込)/時間

時間外料金(25% / 営業時間11:00～19:00) ※配送はこちらに含まれません。

[(C) + (D)] x 25%

営業時間以外の超過時間に応じて変動します



©2023 TOCADO, Inc.

料金プランとご利用の流れ

ケータリングご利用の流れ

ご発注までの流れ

1.お問い合わせ



当社スタッフが必要事項をヒアリング致します。可能な限り把握している情報をお伝えください。

2.概算見積ご提出



ご要望に合わせた概算の御見積書をご提出致します。

3.お打ち合わせ



お電話・オンライン、または実際にお会いしてイベント内容、ご希望をヒアリング及び、会場下見などを実施いたします。

4.本見積書ご提出



お打ち合わせ後にお客様のご要望を全て盛り込んだ際のお見積とご予算に合わせてプランニングしたお見積をご提案いたします。

5.ご発注



プラン内容・御見積にご納得頂いたうえで、ご発注のご連絡をお願いします。人数の変更など細かな変更はイベント5日前までは承ります。

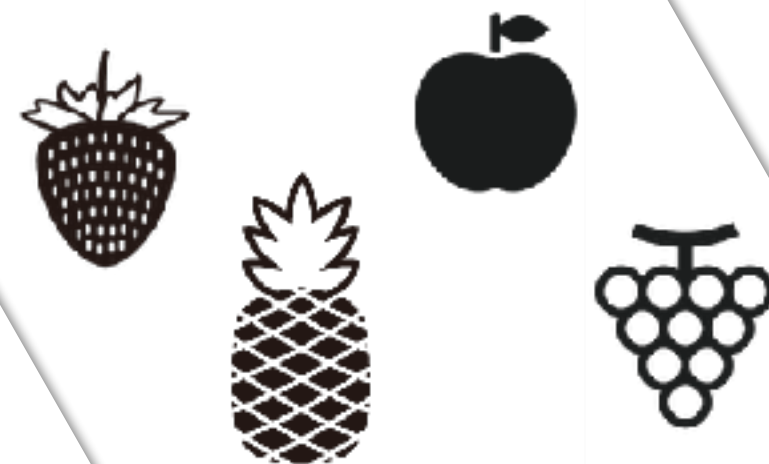
当日の流れ

1.搬入作業



フルーツ・機材などを搬入いたします。イベント会場に直接、バックヤードにて準備など事前にご指定頂いた場所に搬入いたします。

2.フルーツ・装飾の設置



予め取り決めした箇所に料理及び装飾を設置いたします。

3.イベント開始



フルーツ提供を開始します。フルーツ受け渡し場所にお客様をご誘導ください。※店舗が誘導を担うこともございます。サービングスタッフをつけた場合、空いたお皿の回収、補充など予め取り決めた通りに進みます。

4.イベント終了



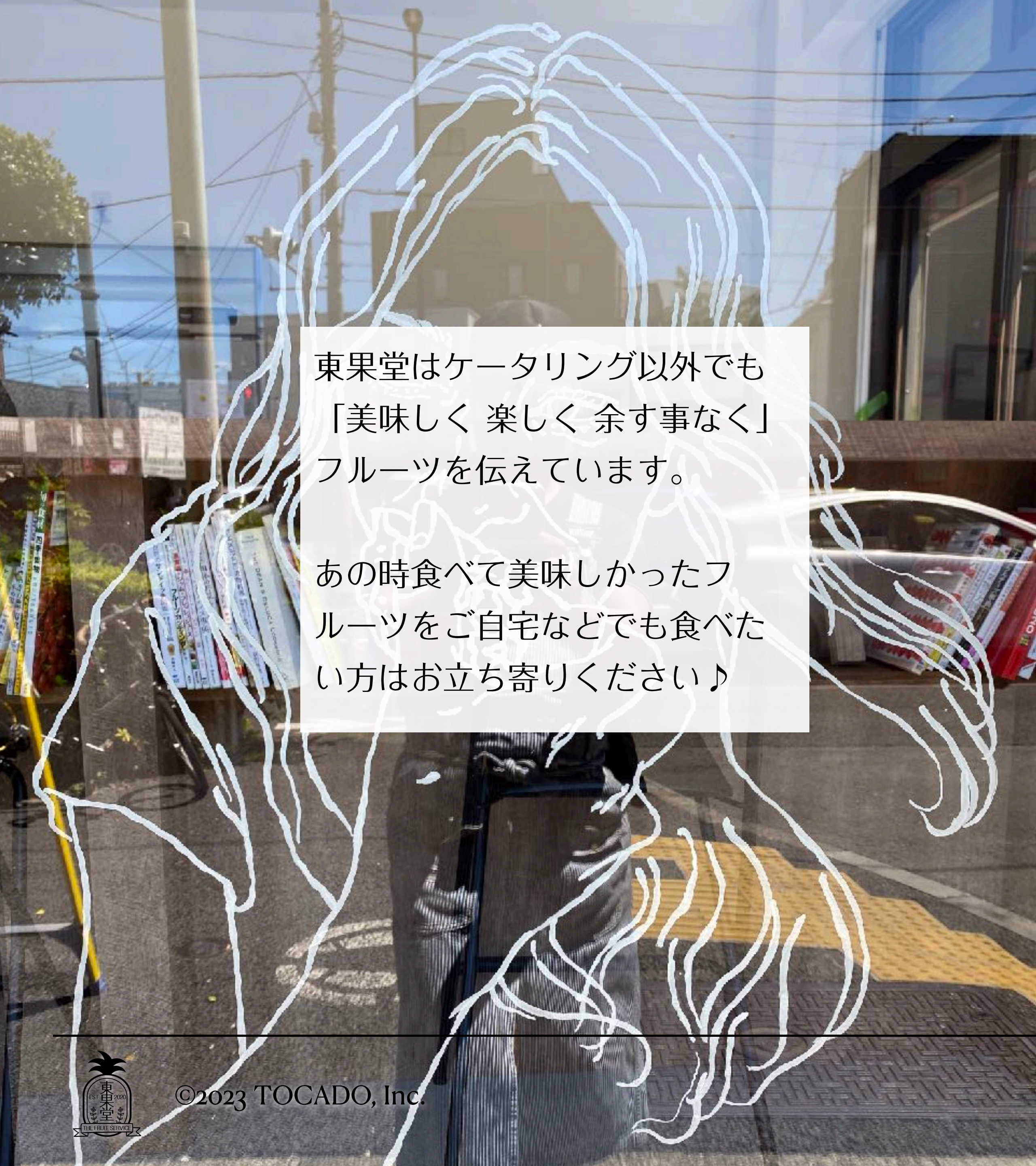
終了と同時に可能な限り早く撤収作業を完了します。

5.撤収作業



ご発注様にご挨拶をし、現金支払いの場合には領収をおこないます。請求書の場合には請求書をお渡し、もしくは後日郵送いたします。





東果堂はケータリング以外でも
「美味しく 楽しく 余す事なく」
フルーツを伝えています。

あの時食べて美味しかったフ
ルーツをご自宅などでも食べたい
方はお立ち寄りください♪

その他のサービス



©2023 TOCADO, Inc.

その他のサービス

その他サービス

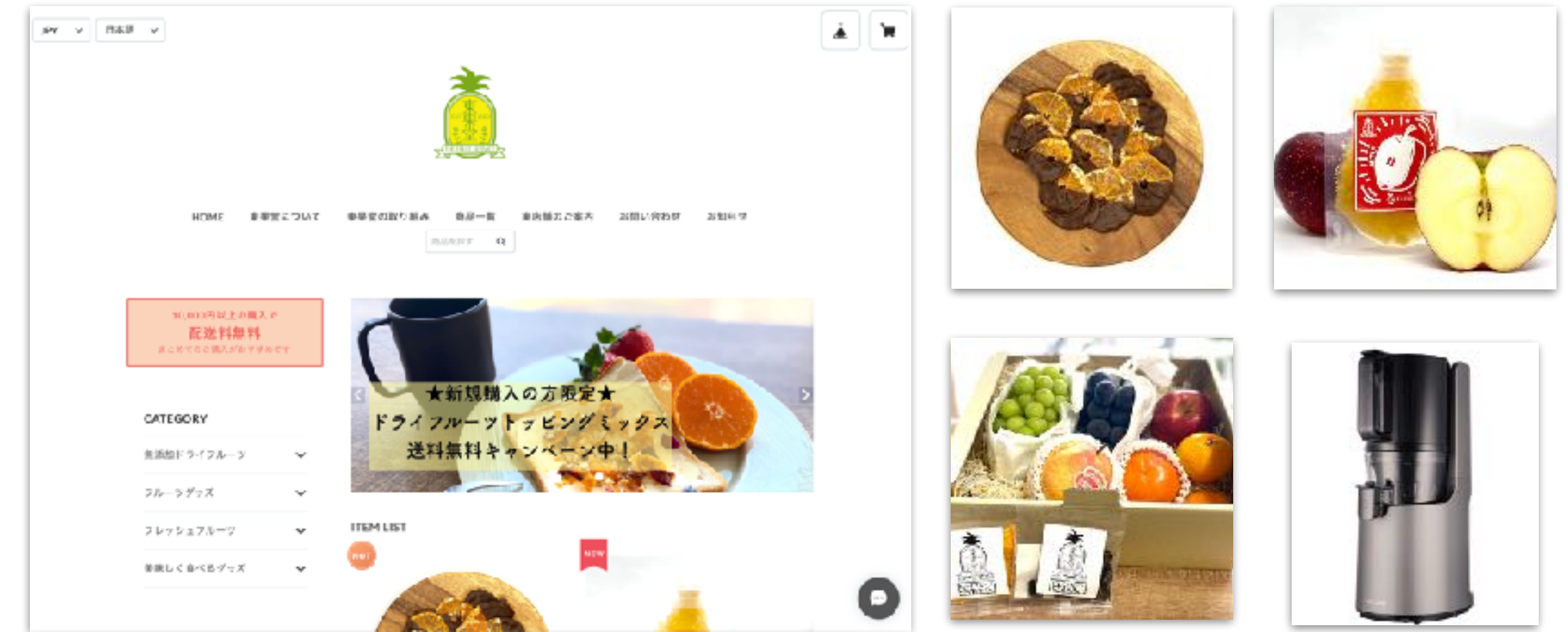
店舗



街の果物屋さん。
昔はどこの商店街にもあって、とてもポピュラーな存在でした。
いつしか街の果物さんはすっかり姿を消してしまいましたが、僕たちは知っています、多くの方が実は美味しいフルーツが食べたいって事を！街のフルーツ屋さんがまた皆さんの身近な存在になるために東果堂は「美味しく 楽しく 余す事なく」フルーツをお伝えしていきます！

所在地：〒154-0023 東京都世田谷区若林1-24-9 KEIビル1F
電話：03-6804-0721 メール：info@tocado-fruit.tokyo
アクセス：東急世田谷線 若林駅から徒歩2分 / 東急田園都市線 三軒茶屋駅から徒歩15分 / 小田急線 世田谷代田駅から徒歩12分

オンラインショップ



東果堂では、遠方で東果堂にお越しただけでない方向けにオンラインショップも運営しています。当社が取り組む「エシカルフルーツ」を多くの方に知っていただくためにオンライン限定のエシカルフルーツプロダクトも多数ご用意しております！



オンラインショップはこちら



会社情報

会社概要

社名	株式会社東果堂 / TOCADO Inc.,
創業	2020年3月16日
設立	2020年8月10日
資本金	500万円
所在地	東京都世田谷区若林1-24-9 KEIビル1F
代表者	岩槻正康
従業員数	1名(2023年2月現在)
事業内容	青果物(主にフルーツ)のケータリング事業、小売事業、ネット通販事業
売上	1,070万円(2021年度決算)
主要取引先	キャピタルインターナショナル、ノバルティス・ファーマ、スターダストプロモーション、TMWC、ムローズ、カルチュア・コンビニエンス・クラブ など(同不順・敬称略)
主要仕入先	やっちゃんばくらじ(大田市場)、カネブン青果(大田市場)、丸味(豊洲市場青果棟)、西岩商事(豊洲市場青果棟) など(同不順・敬称略)

メンバー



岩槻 正康
(1978年10月16日生)
代表取締役社長 / CEO / クリエイティブディレクター / ケータリングマネージャー

【略歴】
アメリカ合衆国生まれ。東京出身。ニューヨーク州立ファッション工科大学卒業後、DEAN & DELUCA JAPAN、光文社などを経て2009年にフタバフルーツに入社。同社ケータリング担当。2020年にフルーツ専門店「東果堂」を設立、同社の代表取締役に就任。



鈴木 亜由美
(1986年6月30日生)
COO / 企画・進行管理 / ストアマネージャー

【略歴】
茨城出身。専門学校卒業後、ヘアメイク、イベント企画運営、コンサルティング等を経験し、カフェ・カンパニーに入社。大型店舗や新規出店のマネージャー職を歴任し、2020年にフルーツ専門企業「東果堂」を立ち上げ時、同社に参画。

