

ピンチをチャンスに！

テイクアウト業に使える
ラベリングアイディアと、

おすすめラベルプリンターをご紹介します！



Q. テイクアウト業で使えるラベリングって？

①消費(味)期限ラベル

いつまでに食べるか、また保管する場合は常温/冷蔵で●時間など
保存方法について記載するとトラブルを防げます。



②温めるときの注意事項

電子レンジ対応の容器なのか、また電子レンジで温める場合は
500Wなら●分など記載すると好印象です。



③宅配用のラベル

注文番号や宅配先が分かるように、商品にラベルを貼っておくと
トラブルを防ぐことができます。



テイクアウト業にブラザーのラベルプリンター！

ラベル作成ソフト付きで1万円台のお手軽モデルから、
本格業務用モデルまで幅広くご用意。

- 必要なとき、必要な枚数だけ。ムダ、手間、ミスを大幅削減。
- 時計機能内蔵モデルなら賞味期限も自動計算！
- バーコードやQRコードも簡単に印刷できる！
- インク不要でランニングコストもお得！

おすすめ商品



QL-800/820NWB

コラム①

テイクアウト業を支援する助成金制度

例えば東京都は新たにテイクアウト、宅配、移動販売を開始する際の初期経費の一部を助成する支援策を出しています。

- ・助成対象経費：販売促進費、車両費、器具備品費、その他
- ・助成限度額：100万円
- ・助成率：助成対象経費5分の4以内



助成金

※商品(お弁当など)に貼るラベル出力用のラベルプリンターは助成対象に入っています。(ブラザー調べ)

(詳しくは東京都のHPをご確認ください。)

※2020年5月時点

コラム②

Q. テイクアウト販売で食品表示は必要？

A. 対面販売でお客様の注文に応じて販売する場合、また、繁忙期に備えて見込数を包装して販売する場合は表示を省略できます。

※省略はできますが、アレルギーの心配をされるお客様への配慮など表示しておいた方が安心してご購入頂けます。

※製造・加工した食材を単に仕入れて販売する場合や、セントラルキッチンなどで調理された料理を販売する場合は表示が義務付けられています。

(詳しくは消費者庁のHPをご確認ください。)

**省略
OK**

栄養成分表示 (1個当たり)		原材料	
エネルギー	140 kcal	小麦粉、食塩、砂糖、	
たんぱく質	2.0 g	卵、バター、	
脂質	9.2 g	ショートニング、	
炭水化物	12.1 g	卵黄、	
食塩相当量	0.1 g	卵白、	

この表示値は、目安です。

業界の最前線をお届けする
ビジネスNAVI

ブラザー製品を
試してみませんか？
2週間無料貸出し！



デモ機2週間無料貸出実施中!!
詳しくはQRコードからアクセス！

※お問い合わせ E-Mail : ots-tenjikai@brother.co.jp