鮪匠 オプション単価表

マグロ種類	評価	kg／単価	kg	本	合計
本マグロ	3～	¥7,000～	10 kg～		
インドマグロ	3～	¥6,000～	10 kg～		
メバチ	3～	¥4,500～	10 kg～		
キハダ	3～	¥4,000～	10 kg～		
ビンナガ	3～	¥3,500～	10 kg～		

スタッフ単価表	2時間／単価	時間	人数	合計
マグロ解体師	¥30,000～			
寿司職人	¥25,000～			
調理人	¥20,000～			
専門スタッフ	¥15,000～			
補助スタッフ	¥10,000～			

■オプション単価表

※オプションセット内容は企画内容によって異なります。なお、マグロは産地の水揚げ状況や入札、市場の競り状況により種類、評価、目方等が変動することがありますのでご了承下さい。

①衛生備品セット	数量	単位	金額	②包丁備品セット	数量	単位	金額	③演出備品セット	数量	単位	金額	④皿盛セット	数量	単位	金額	⑤舟盛セット	数量	単位	金額
ペーパータオル				マグロ卸包丁（長尺）				作業台				平盛り専用トレイ				舟盛り専用トレイ			
カウンタークロス				マグロ卸包丁				大漁旗一式(ポール・台)				割り箸				割り箸			
抗菌手袋				半丁包丁				ハッピ衣装一式				山葵				山葵			
軍手				出刃包丁				紅白幕				醤油				大葉			
アルコールスプレー				柳刃包丁				大のぼり一式(ポール・台)				醤油皿				大根ツマ			
吸水紙				ノコギリ				小のぼり一式(ポール・台)								飾り花(小菊)			
ラップ				手かぎ				手振り鈴								醤油			
ステンボール				スプーン				音響一式(CD・コンポ他)								醤油皿			
バット				抗菌まな板（小）				収納ボックス（黒）											
ブルーシート				木製まな板（小）				ガムテープ(透明・茶)・紐											
ゴミ袋 大（45/90ℓ）				木製まな板（大）															
小型はかり				包丁立て															
掃除道具一式																			
合計	一式 ¥5,000			合計	一式 ¥15,000			合計	一式 ¥15,000			合計	一人前(小) ¥150～			合計	一人前(小) ¥300～		

⑥丼セット	数量	単位	金額	⑦寿司セット	数量	単位	金額	⑧お土産セット	数量	単位	金額
丼専用トレイ				寿司専用トレイ				お土産用専用パック			
割り箸				割り箸				吸水シート			
酢飯				酢飯				輪ゴム			
白ゴマ				山葵				割り箸			
刻みのり				生姜				山葵			
大葉				醤油				生姜			
生姜				醤油皿				醤油			
山葵								醤油皿			
醤油								保冷剤			
								レジ袋			
合計	一人前(小) ¥300～				一人前(2貫) ¥200～			合計	一人前(小) ¥200～		

オプション単価詳細	小	中	大
皿盛セット	50g～100g (¥150)	125g～175g (¥200)	200g～250g (¥250)
舟盛セット	50g～100g (¥300)	125g～175g (¥400)	200g～250g (¥500)
丼セット	50g～100g (¥300)	125g～175g (¥400)	200g～250g (¥500)
寿司セット	2～4貫(¥200～¥400)	5～7貫(¥500～¥700)	8～10貫(¥800～¥1000)
お土産セット	200g～400g (¥200)	500g～700g (¥300)	800g～1000g (¥400)

※上記、丼セットの酢飯につきましては、小(100～150g)・中(175～225g)・大(250～300g)となります。また、寿司セットの酢飯につきましては、1貫約20gになり、シャリ玉使用時は1貫100円。.なお、マグロ以外の寿司ネタにつきましては、ご要望がございましたら何なりと御相談下さい。

㈱成上商事「鮪匠」 無断転載・複製を禁ず