

ウィークリーニュースレター14号 2021

〈たこ焼の夏向け商品をご紹介します！〉

今週はたこ焼向けの商品をご紹介します。たこ焼はたい焼と違って種類をあまり増やしにくいメニューです。大手チェーン店の銀だこはソースで種類を増やしています。グランドメニューにあるのが以下の通りです。

「ソース」→王道のスタンダードメニュー

「てりたま」→照り焼きソース+マヨネーズ+ゆで卵をダイスカットしたトッピング

「ねぎだこ」→ねぎ+鰹節+てんつゆ

「チーズ明太子」→明太マヨネーズ+チーズソース

この4種類が基本メニューのようです。そして今は「九条ネギ明太とろろ」が季節限定メニューで発売されています。かなり種類が多いと思います。またどのメニューも何年も継続して販売しているのである程度の人気があるのがわかります。

ちなみに全メニュー食べたことがあります。全てのトッピングとソースは弊社で模倣できます！！試したい人は一度お問い合わせください。

さて、今回のご提案メニューは「万能あん」です。



商品名：創味) 万能あん 200g×5×6
使用量：たこ焼き8個に対して50g、青ねぎ2g
価格：1袋単価110円(119円税込み)
4食取り 発注ロット30袋
原価：万能あん29.5円 ねぎ11円(市販品)

商品特徴

焼津産花かつおと利尻昆布を贅沢に使用した一番だしに本醸造うすくち醤油を加えた、上品で風味豊かな銀餡風のたれです。

個人的感想

あんには粘土があり、たこ焼にしっかり乗っかります。ねぎを散らすだけで和風のたこ焼が完成です。出汁の香りがしっかりしているので関西風でも揚げたこ焼でも両方合うと思います。さっぱりと食事を済ませたい夏向けの商品になります。



三ツ星キッチンカー養成所
セミナー

キッチンカー開業セミナー

豊吉公式 Twitter

株式会社豊吉ホームページ

2021年4月2日作成 作成者：豊吉正徳