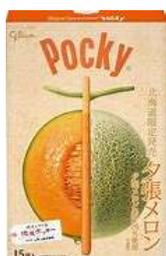


# ウィークリーニュースレター18号 2021

## <オリジナルクリームが作れる！！>

そろそろ夏がやってきます。たい焼き、たこ焼きには大敵のあの夏が…。昨年まで夏向けフィリングとしてマンゴーやレモンのフィリングをお勧めしました。田中食品興行やソントンさんが提案するフルーツのフィリングは大手たい焼きチェーン店も採用しており味の評価は非常に高いです。甘さのくどいあんこやクリームを避ける傾向があるようです。

そんなクリームを各店舗でオリジナルのクリームを作ろう！というのが今週のテーマです。数年前メロンクリームの相談を受けました。「田中食品もソントンもメロンクリームは赤肉色のフィリング。マスクメロンやクラウンメロンのような緑色のクリームはないですか？」という内容でした。確かにメロンを基調にしたお菓子は赤肉が多いですね。



確かに「富良野」「夕張」そんな名前が多い。北海道のお土産のイメージからかフレーバーや色は赤肉が多い

## <じゃオリジナルで作りますか？>

実は友栄食品という会社には「FPクラウンメロン」というフィリングがあります。しかしロットが大きい。ロスしてしまう。そこで登場したのが強化果汁の香料です。香り、味、酸味を再現した香料を普段使っているカスタードクリームと混ぜ合わせるとフルーツクリームの完成です。既に実績として「ストロベリー」「メロン」を使っているお店があります。まずは種類のご紹介。

かなりのベリー系から柑橘系まで幅広いラインナップです。注目はミント！これも実績があります。チョコミントたい焼きを作りたいというお話がありカスタードクリームにミントを混ぜてチョコチップで作っていました。注文がリピートでないので1回のみだったとおもいます(笑)

- ・ストロベリー ・メロン ・赤肉メロン ・レモン
- ・ピーチ ・ラズベリー ・柚木 ・オレンジ・バナナ
- ・マンゴー ・ミント

## <アイスクリームは年々高価格帯の商品をリリース>

毎年この時期になるとアイスクリームは既存の商品を再開発して高価格帯の商品をリリースします。元々安価なアイスだった「スーパーカップ」は4年前にSweet'sというブランドを作り定番商品が130円だったのを一気に220円で販売しました。これを追随するように各社で高価格帯のアイスの販売が活発になりました。売れる夏に攻める。焼き物も売れる冬にオリジナルのクリームを研究してみてもいいでしょうか？



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