

# ウィークリーニュースレター28号 2021

## <夏向け商品のご紹介>

夏は焼き物が売れない。とよく言われます。言い方を変えると食品は夏に売れない。人は暑い日に食欲が失せてしまいます。食品全般が売れなくなるのが夏。そんな中、売れる商品を作ろうと考えられたのが「冷やし中華」や「冷やしラーメン」「冷やしうどん」なのではと個人的に思っています。暑い商品を冷まして提供するメニューを考えたのが常套手段なのだと思います。

そんな常套手段の代表格が「冷やしたい焼き」です。冷やしたいやきを作って販売する。これはこれで画期的な商品だったと思います。今でも以下の商品は扱っています。気になる人はお声がけください。

- ・冷やしもちもち鯛焼きJ-258 ミックス 10kg
- ・くずこしあん 2kg/3/2
- ・ホイップクリーム 1000ml

この断面がインパクトありますよね！くずこしあんにホイップクリームが包まれている断面は印象的です。これがお店で手作りできる！挑戦してみる価値アリだと思います。



この商品は 10 年以上前に開発され今でも販売しています。あまり知られていないのですが夏の定番メニューとして販売するお店も少なくありません。お店で作る手間が面倒な人は仕入れることもできます！

## <タピオカの次のドリンクはあるのか？>

タピオカブームが終焉し次は何が来るのか？ドリンクのブームはあるのか？そんな風潮の中いろいろなドリンクが発売されています。レモネード、フルーツティー、バナナジュースなど流行りそうで流行りきっていない少し中途半端な市場が開拓されてはしほむ。そんな状況です。今回紹介するのは簡単にできるスムージー。本来スムージーは野菜や果物を冷凍させ専用の機械で混ぜ合わせるドリンクです。健康志向が叫ばれる昨今数年前から市民権を得ました。しかし1杯1杯作った後の皮やカスの処理に費用と手間がかかりました。そこでご紹介するのは日世さんが提供している「彩リスムージーベース」です。氷と水だけでスムージーが作れるので大きな設備投資がなくスタートできます。



商品名	フルーツ・野菜含有量	内訳
だいたい	31.2%	りんご果肉 15%にんじんペースト 6.2%りんごクラッシュ 5%りんご果汁 5%
きいろ	37.2%	マンゴー果肉 16%マンゴーピューレ 10%かぼちゃペースト 6.2%オレンジ果汁 5%
みどり	43.7%	キウイ果肉 20%小松菜汁 13.7%ピーチピューレ 5%パイナップル果汁 5%
むらさき	23.6%	ストロベリー果肉 16%ピーツ汁 6.6%ラズベリーピューレ 1%



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