

ウィークリーニュースレター29号 2021

＜夏向け商品のご紹介＞其の2

先週に続き夏向け商材のご紹介です。今回はたこ焼きやお好み焼きで使用できる商品です。夏のトレンドのキーワードは「辛い」「酸味」があるようです。昨今の激辛ブームに乗っかり食品メーカーは辛い商品をリリースしています。

その反面レモンを使った「さっぱり」「すっきり」という後味を強調した商品も毎年夏の定番メニューとして販売されています。そんな両方の側面を抑えた商品がこちらです。

■ケンコーマヨネーズ レモンマヨソース■

たこ焼き・お好み焼きはもちろん、唐揚げやフライドポテトのような揚げ物にも相性が抜群です。

レモンのさっぱりした程よい酸味がたこ焼きやお好み焼きを暑い夏でも食べやすくしてくれます。ありそうでなかった商品だと思います。

価格:500g 500円(税別)



■ケンコーマヨネーズ ラーマヨソース■

こちらは逆に濃厚タイプのマヨネーズソースです。ラー油の風味があるマヨネーズです。たこ焼きやお好み焼きはもちろんやはり揚げ物にも相性が良いと思います。こちらは餃子にも使えると思います。

価格:500g 500円(税別)



■大黒屋 激辛ソース■

このソースだけで食べると表示の通りかなり辛いです。ただマヨネーズと一緒に食べると程よい辛さになります。それでもお子様には不向きだとは思いますが。上記の2つのマヨネーズと合わせても美味しいです。

価格:1.8L 980円(税別)



今回は夏向け商品としてご紹介していますが通年で販売も問題ないと思います。特に激辛ソースは中毒性が高くリピーターになる確率が高くなると思います。



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