

ウィークリーニュースレター30号 2021

＜賞味期限を逆手に取る＞

ウィークリーニュースレター6月に「あんバター」鯛焼きを紹介しました。京都にある「まめもの」とたい焼きというお店です。ここの売りは「賞味期限1分鯛焼き」です。このキャッチコピー最高だなと思います。賞味期限という否定的なワードを一気にポジティブに変えた商品だと言えます。その紹介されているブログを一部抜粋してご紹介します。(抜粋するが&mora2021.1.12 アップ)

ここのメニューはこちら

たい焼き あんバター350円 つぶあん 300円、ロイヤルカスタード 300円

たい焼きとコーヒーセット 550円(あんバターとカフェラテはそれぞれプラス 50円)

観光地ならではの価格ですがそこまで高い印象はありません。



実際の鯛焼きがコレかなり小さめです

糖度47度のPBのあんこを使用しています

氷で冷やしているバターは北海道日高産

そしてこのこだわった材料が合わさったあんバター鯛焼きはこちら



このサイトではアツアツの鯛焼きにバターを挟んでくれたのでバターがみるみるうちに溶け出してあんこをバターが包み込んでくれると書いてあります。また周りのテナントで働く人も買いに来るそうです。観光地でも地元の人からリピートされているのがわかります。

賞味期限1分という鯛焼きは出来たて熱々を提供するのが基本です。お客様から「焼きたてある？」と聞かれることが多いと思います。それにうんざりしているというお声を聞きます。これなら間違いなく焼き上がるまで待ってくれるはず。そしてあんこにバターをトッピングするだけで50円~100円の単価がアップします！やりたくなりましたか？？やりたい人は是非お問い合わせを！鯛焼き、大判焼き、今川焼き用のバターが開発されました！そして昨日試作をしました。かなり美味しい仕上がりです。氷さえあれば外でも営業できると思います。次週はあんバター鯛焼きの試作の模様をお届け致します。



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