

ウィークリーニュースレター35号 2021

＜栗！栗！栗！日本で一番栗そのものが入っている栗餡の受注開始＞

本日9月3日の最高気温が23℃。9月らしからぬ寒空が続いています。そろそろ秋の期間限定の準備でしょうか？秋になると季節商品が一気に充実します。「栗」「かぼちゃ」「さつまいも」などたい焼き、大判焼きには定番のアイテムが発売されます。

そんな秋向け商品ですが先駆けて栗餡の受注が開始しました。その名も「くりくりあん」。他社の栗餡は白あんベースに栗の香料や栗のダイスが入っているのが多いのではないのでしょうか？

弊社が取り扱っている栗餡は栗そのものがゴロゴロ入っている栗餡です。毎年8月下旬になるとお客様から「今年の栗餡はいつからですか？」という質問が来るそうです。もう9月から栗餡がスタートすることを知っている！これって凄いことです。

普通は0月から「かぼちゃあんスタート！」そんなPOPを作ったり、SNSで告知してから購入してもらおう。しかしこの「くりくりあん」を毎年使ってくれるお店では告知する前にお客様から聞かれる。かなりインパクトのある季節餡だと言えます。

そしてこの栗餡は10月末日には終売になります。終売の理由は「栗がなくなったから」。製餡メーカーさんが仕入れた栗がなくなり次第終売。多くのお店が採用すると期間は短くなってしまいう希少な商品です。

くりくりあん 5kg/2 7500円（税別）

写真の通り栗そのものがゴロゴロ入っている栗餡は他にはないと思います。これだけ入って1kg750円はかなりお得だと思います。お客様のリピート率も高く収穫量が少ない年は早く終売してしまうあんこです。早いもの勝ちあんこ？



＜キッチンカー開業セミナーレポート＞

8月30日(月)14時～キッチンカー開業セミナーを開催しました。参加者は2名です。セミナー終了後にはお礼のメールも頂きました。この方は元々店舗で開業を目指していましたがキッチンカーにも興味を持って、まずは情報収集のためご参加いただきました。メニューも場所も決まっていたのであとはスタートするタイミングだけです。

このセミナーもスタートして1年になります。この1年でご参加いただいた人が23名。少し少ない？(^_^;)しかし正しい情報を発信している自信があります。ここから開業、業態変更した人が2名います。現在はスーパーやJRの駅前に出店しています。売上も1日10万円を超えることもあります。

数年前平日売れる場所はないのか？という質問を受けました。その当時はスーパーくらいしかご紹介できませんでした。平日色々と歩き回りましたが結論は「駅」でした。しかしその時駅への出店なんて夢のまた夢。駅前に出せたらな…。そして今年から駅の出店場所が増えました！駅に出たい人はまずご連絡を！



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