

ウィークリーニュースレター47号 2021

<ネーミングとイメージだけで買いたくなるアレのあんこです>

12月に入り気温もグッと下がってきました。たい焼き・たこ焼・大判焼きの繁忙期突入です。この時期になると季節メニューとして多いのが「チョコ」、「チーズ」です。チョコはケーキを連想させるのでしょうか？チーズは体を温めてくれそうなイメージが有る商品です。

人はネーミングで勝手なイメージを作ってくれます。その勝手なイメージを逆手に取って季節メニューに入れると、つい買いが発生するかもしれません。

個人的に毎年ご紹介しているのが「新練モンブラン餡」です。今年もくりくりあんが大好評で終了しました。やはり日本人は栗が好きですね！季節限定の栗餡は毎年圧倒的な人気です。その栗をベースに洋風に仕上げたのが「新練モンブラン餡」です。実はコレ、通年販売しているあんこです。ネーミングの通り栗にバター風味を加え洋風な仕上がりになっています。ペーストの中に小さい栗も入っていてケーキのモンブランを連想させるようなあんこです。いろいろなメーカーのあんこを見てきましたがコレは唯一無二のあんこです。

<メニュー表にモンブランと表記できる強み>



12月に入りケーキの需要が必然的に増えます。そんな中でたい焼き屋さんや大判焼き屋さんがメニューに「モンブラン(季節限定)」とあると目を引きます。そして実際に食べてみるとモンブランのような洋風の栗のペーストあんこが出てくるからビックリです。また「モンブラン」という名前、誰もが知っていて味が想像できる。そして皆が好きな味です。その期待に十分答えられるのが今回のモンブラン餡です。個人的にも一番お気に入りの季節餡です。またモンブランというケーキ自体の人気も非常に高く、メニューにあるだけで頼みたくなる衝動に駆られると思います。



1kg サイズの袋が6本入っているので絞り出しも可能です。クレープで使用するホイップクリームとの相性も良いです。価格は 1kg850 円(税別) 1箱 5,100 円でご提供致します。

<価格も他より高い価格で設定できる>

モンブランという名前はケーキを連想させるのでその分価格もあんこやクリームよりも高い価格帯で販売できます。その強みを生かして12月限定メニューは「モンブラン餡」はいかがでしょうか？



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