

ウィークリーニュースレター48号 2021

<店先においておくのはあんこではなく…アレか？>

私、実は日本あんこ協会に所属しています(笑)。以前ラジオを聞いていたら日本あんこ協会の存在を知り早速会員登録しました。この協会ではあんこの普及をして世界平和を目指すという半分ふざけながら真剣にあんこを愛する人たちが集まる協会です。

そんな協会のリモートディスカッションに参加したのでその時の気づきを報告します。その日全国のあんこ好きの人が30人ほどリモートミーティングで集結。そしてまずは全員で自己紹介がスタート。住んでいる県と好きなあんこメニューをそれぞれ紹介します。大福やたい焼き、ご当地のあんこメニューなど勢揃い。富山ではお雑煮に入れるお餅の中にあんこが入っているそうです。そのお餅は自分で作るのではなくスーパーで販売されています。もうビックリの連続でした。

そんなあんこ好きな人の共通点を見つけました。それは「あんこは自分で作る(炊く)」ということ。買うものでなく作る！小豆から作る人もいればゆであずきを購入してあんこを自作で作るのです。小豆を生から茹でるのは非常に面倒な作業です。そこを手間と考えず自分の好きな硬さと甘さのあんこをカスタムできる手作りは最高！という人が多かったのです。

たい焼きや大判焼きを購入する人の多くはあんこを選びます。その中でもコアなあんこファンが必ずいます。そこに出来上がったあんこを販売しているお店はあります。たいやき屋さんであんこを販売するのは必然でしかありません。でもコアなファンは更にその豆を使用して自身の好きなあんこに仕上げる。

生の小豆をおいているお店は見たことがありません。これはチャンスかも？国産の小豆を使用しているお店は小豆を並べて一緒に販売してみてもどうでしょうか？小豆なら賞味期限も長く置いておくだけでもリスクはないと思います。お店のあんこと同じあんこを作ろうとするマニアック心をくすぐるかもしれません。

<テレビの放送を見て恐怖を感じた>

先日キッチンカーの開業を追う情報バラエティ番組を見ました。キッチンカーでクレープを開業するそうです。クレープのフランチャイズ本部の社長の話「クレープは原価が10%だから儲かるんです。年商1800万円売るキッチンカーもあります」と豪語されていました。いや嘘ですね…そんなキッチンカーを見たことがない。これを地上波のテレビで放送してしまうとは。1ヶ月25日営業で毎日夏も冬も必ず6万を売らないと1800万円にはなりません。更に日々のロスは何？出店場所はどこで探す？そんな重要な事には触れませんでした。

きっとこの番組を見ることでクレープ店を始める人がいると思います。まだまだテレビの影響力は大きいのです。騙されないためにも下の開業セミナーに参加してほしいですね。



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