



ニュースレター第117号



初の試み！試作&試食会開催！摩訶不思議な味になるか??

毎週ウィークリーニュースレターを発行しています。今回のマンスリーニュースレターはウィークリーニュースレターとリンクしての告知となります。変わったフィリングを紹介されました。いつもだと社内で試作して試食して「美味しい!」「美味しくない・・・」「お客さんに紹介できる!」そんな話をしてここに紹介するかどうかを精査します。今回はあまりにもトリッキーなフィリングの為お客様を巻き込んで試食会を開催したいと思います。弊社でサンプルを焼いて試食をして味の寸評を意見交換できる日にしたいと思います。ご希望の方は一度ご連絡ください。では早速そのトリッキーなフィリングをご紹介します。価格は全て税別です。

①ピスタチオ DX 1 kg/4 (友栄食品興行株式会社) 1 kg 880 円 1c/s 3520 円



この会社のフィリングは初の取り扱いです。今、流行っている「ピスタチオ」を使用したクリームです。「ナッツの女王」「緑の宝石」といわれるピスタチオをクリームにしました。特に女性から絶大の支持があります。色もきれいなグリーンなのでドライフルーツをトッピングすると更に鮮やかになります。

②シュシュカスター 1 kg/4 (株式会社田中食品興行所) 1 kg 610 円 1c/s 2440 円

普段マイティカスターでおなじみの会社です。今回はバニラビーンズが入った本格的なクリームです。ソントンさんにもバニラビーンズ入りがあるのですが田中食品さんのバニラビーンズ商品は初の試食です。洋菓子のようなミルクと卵の濃厚なクリームです。北海道産の牛乳を使用しています。



③甘辛生姜焼きフィリング 1 kg/6 (株式会社田中食品興行所) 1 kg 910 円 1c/s 5460 円



今回一番の目玉です(笑)。お総菜系でも一番有り得ない味の「生姜焼き」カレー、ピロシキ、クリームシチューなどあくまでもパンに寄せたメニュー開発が何故かお米に寄り添いました。まずは試食をしてからご提案するかを決めたいと思います。今回の試作の一番の問題作になるかもしれません!【要冷蔵品】

試作&試食会詳細 ※当日、車でお越しの方は事前にご連絡ください。

日時:2021年3月10日(水)13:00~ 会場:株式会社豊吉 さいたま市南区内谷 5-28-10