



ニュースレター第136号



日本あんこ協会のオンラインミーティング報告

<日本あんこ協会とは？>

先日、日経新聞で「日本あんこ協会」の記事がありました。この協会はいんこ好きな会長さんが有志でネット上で全国のあんこ好きな人を集めたコミュニティです。ホームページには『日本あんこ協会は、あんこを通じて、世界中の人たちが家族や大切な人から無条件かつ無限の愛を感じることができ、いつでも安心して笑顔でいられる、社会の実現を目指します。』と記載されています。そしてホームページには検定があり、この試験に合格すると「あんバサダー」という肩書をもらえます。全国にあんバサダーは3000名がいます！すごい数！そして有料ですが名刺も発行してもらえます。

さて、実は私、「あんバサダー」です(笑)ラジオでこの協会の存在を知り、検定に合格してあんバサダーとなりました。名刺も発行しています。ほしい方はいつでも言ってください！そんな日本あんこ協会主催のオンラインミーティングが先日開催されました。基本的に参加者はあんこの関係者はNGです。お店の宣伝や広報活動はNG。そのため私も仕事や肩書を伏せての参加です。全国のあんこ好きはどんな所に惹かれているのか？どんなポイントであんこ商品を選ぶのか？勉強のために参加しました。今月はその報告。

まず、オンラインミーティングでは参加者全員がお気に入りのあんこ商品を持ち寄ります。たい焼き・あんぱん・おはぎ・羊羹・あん食パン・練りきりなど様々な商品を持ち寄りその思い入れやあんこが好きになったきっかけなどをグループごとに分かち合います。私も製餡メーカーの話はしないように心がけながらヒアリングに重点を置き参加しました。すると面白い傾向が見えてきます。コアなあんこ好きは第一に自分であんこを作る。という点です。好きな糖度に合わせられて小豆の品種も選べるからあんこを炊くという人がかなり多かったです。コレは意外でした。ラーメンやカレーのオタクの人は自分では作らないと思うんです。好きなお店を探して気に入ると通う。そんな購買行動だと思うのですが、あんこ好きはまず「作る！」コレは意外でした。そして一点主義というよりもあんこであればOKという印象でした。有名店の和菓子からコンビニの一口羊羹まで幅広く支持されています。今回のミーティングで気になったのが「切腹最中」(せっぽくもなか)です。

写真の通りあんこがたっぷり半開き状態の最中です。新橋の御菓子司「新正堂」というお店の最中です。この開いたパッケージから「切腹」という商品名になりました。周囲からの反対を押して今の社長がネーミングしたそうです。そしてこの最中の使い方はクリーム処理用だそうです。仕事でミスしてお詫びに行くときに使う謝罪用のお菓子として活用する社員が後を絶たないそうです。新橋にある立地を見事に活用したなと思いました。



切腹たい焼き・・・できそうじゃないですかね？お腹をあえて開いて作るとか？とってしまいました。

<10月のラッキー納品書番号発表！>

10月の当選納品書番号は「43421」と「43507」です！

引き続き納品書番号のチェックをお願いします！10%引きですから！絶対お得です。



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

