



ニュースレター第148号



秋の定番は「芋・栗・かぼちゃ」から月見に変わった？この商戦に乗っかるか？

<大手チェーン店の月見戦争勃発？>

秋に月見のメニューを最初にリリースしたのがマクドナルド。1991年に発売しているのが今年で25周年です。そんな「月見」に便乗して各社大手が月見シリーズを発売しています。昨年ケンタッキー、モスバーガーが発売し、今年はロッテリア、ウェンディーズ、ファーストキッチンが月見バーガーをそれぞれ発売しています。更に牛丼チェーン店すき家が「月見すき焼き牛丼」を発売。食事系のチェーン店としても玉子1個で客単価をアップできるので今後もこの期間限定メニューは続くはず。

<月見の定義とは何か？>

では月見とは何を指すのか？それは玉子ですよね。しかし玉子以外にも月見を指すものが出てきました。それが「団子」です。マクドナルドでは『月見パイ』というスイーツを発売しています。中身はあんことお餅。月見の時に食べる団子に連想させるのだと思います。玉子以外にも月見を連想すればOKということ。

<たい焼、大判焼、たこ焼でどう便乗する？>

団子やお餅がOKならたい焼や大判焼には白玉を入れて「月見焼」が名乗れそうです。たこ焼や焼きそばなら目玉焼を載せたトッピングは定番です。キューピーのこんな商品があります。冷凍のまま解凍するだけで半熟目玉焼きの完成。トロツとした黄身が食欲をそそります。またSNSでタコの代わりにうずらの玉子を1個丸々入れて「月見焼き」というメニューを発売する人もいました。



スノーマン
目玉焼風まるオムレツ

賞味期間 1年

解凍するだけでご使用いただける半熟感のある目玉焼風のタマゴ加工品です。加熱しても卵黄風のソースが固まることなく、さらにおいしく召しあがれます。

●26625 35g/100個

【原材料名】液卵(国内製造)、デキストリン、還元水あめ、植物油、こんぶだし、ゼラチン、食塩、酵母エキスパウダー/加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(アルギン酸ナトリウム、キサンタンガム)、カロチノイド色素、(一部に卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)

スノーマン
目玉焼風まるオムレツP
●26620 35g×6個/20袋

<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「48325」と「48326」です！初の連番にしてみました！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。



株式会社豊吉 注文アカウント

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