

ウィークリーニュースレター2号 2022

＜固定概念は悪なのかもしれない。常識を覆す作業工程を考える。＞

先日キッチンカーで開業したお客様の話。基本的にキッチンカーはガスの機械です。屋外で動力は使用できないため必然的にガスの機械を使用することになります。でもそのお客様は薄皮たい焼で開業したいという希望がありました。

薄皮たい焼は 10 年ほど前に空前のブームが起きました。焼き立てはサクサク、熱々の焼き立ては最高の仕上がりでした。そのミックス粉のクオリティーには驚いた記憶があります。薄皮たい焼用のミックス粉は「こんがりミックス」といい、その当時フランチャイズ店だけで 500 店舗を展開しました。しかし時間経過とともに商品力が低下してしまいます。サクサクの皮は水分を含んでシナシナに。2 年ほど経過すると閉店する店が出てきました。そこで気づいたのが冷めた状態でも美味しく食べられる商品が正解なのでは？ということでした。時間経過しても固くなりにくいふわふわタイプのたい焼が親しまれるのではないかと結論に至りました。

でも今回のリクエストは薄皮たい焼。しかもガスの機械です。こんがりミックスは温調式という特殊な電気の機械を使用することを前提として開発された粉です。この機械で焼くことでサクサクに上げることができます。ではガスで焼くにはどうするのか？私なりの憶測で焼く作業工程を見直し、お伝えしました。そこから開業まで練習したそうです。先日オープン日に訪問しましたがオーナーさんが納得いく仕上がりになったそうです。まさかガスで焼く人が出てくるとは…



温調式の電気の機械のもう1つの使い方があります。それは「クロワッサンたい焼き」の調理。上下から一気に熱を加えることができる温調式の機械は薄皮たい焼と冷凍のパイシートを使用した「クロワッサンたい焼き」を調理することができます。しかし冷凍のパイシートは多くの油が含まれているのでメンテナンスに費用が掛かります。オーバーホールするだけでも 10 万以上かかってしまいます。クロワッサンたい焼きも初動は活発なのですが飽きられやすい商品です。そのため、オーバーホール代を捻出できずにクロワッサンたい焼きを辞める人も多く、長く販売することができずにいました。しかしクロワッサンたい焼きをガスの機械で焼く人がいます。焼き方の作業工程を見直すことで温調式で焼いたような仕上がりで焼き上げます。また同じ電機の機械でも「電熱式」という機械があります。ガスの機械同様左右に何度もパタパタと焼きこむことで完成させています。温調式でしか焼けないと思われていた「こんがりミックス」「クロワッサンたい焼」をガスや電熱式の機械で焼くお店が増えてきました。常識や固定概念は悪という言葉に糧にこれからも色々な提案をしていきますので気になる方はお問い合わせください。



売る美学®



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