

ウィークリーニュースレター10号 2022

<春は定番の桜を使ったクリーム??>

春になると毎年定番の「桜」を使ったお菓子が登場します。それに伴い「桜あん」をご紹介します。各製館メーカーが桜あんを提案してきます。そんな中今年珍しいのが桜のクリームです。ありそうでなかった桜のクリームご紹介！

<夢咲桜®シリーズにアレを入れてみた>

夢咲桜とは？→友栄食品興業株式会社の登録商標のこと。このクリームを使うと「夢咲桜●●」という名前を使えます。「夢咲桜たい焼き」「夢咲桜大判焼き」「夢咲桜食パン」など他のお店にないメニュー名が使えます。さっそく試作してみました。

今回は今、流行りの回転焼で試作です。色はきれいなピンクでした。桜の香りもしっかりしていて見た目も味もあんこにはないミルク感があり洋風な仕上がりです。あんこはどうしても若年世代にはウケが悪いのでクリームにすることで購買意識が高まるかもしれません。この季節限定商品としては面白いと思います。気になる人はお問い合わせください。価格は別途ご案内いたします。この色を見ると春を感じさせてくれます。そんな春らしい商品って他にできないか？そんな気持ちからこんなことをしてみました(汗)



いちごを入れてみました！クレープ屋さんの定番、フレッシュいちご。焼き物に入れたらどうなるのか？春らしいメニューとしてどうなのか？いちごに熱を入れたらどうなるのか？好奇心から焼いてみます。

焼き立ては敢えて食べずに30分放置して試食。感想は意外と美味しい！しかし繊維が壊れたのかフレッシュ感のないいちごでした。ちなみにあんこにもいちご入れてみました。いちご大福を目指して。こちらのほうがいちごとの相性は良かったです。焼いている最中の写真は映えませんでした。スーパーのいちごであれば1個15円~20円でした。

◆キッチンカー近況報告◆

今もオンラインセミナーで個別相談を受け付けています。2月受けた相談が法人の担当者さんでした。詳しくはここでは書けませんが個人の方が取り組むのがスタンダードだったキッチンカー。今は法人で運営していこうという動きが始まりつつあります。導入コストも低く抑えられて短期間でスタートできる。この点は個人、法人ともに大きなメリットなのだと思います。レッドオーシャンになりつつあるキッチンカーですが出店場所を確保できた人が生き残れると思います。



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