

長く続くお店の秘密

～ニュースレター番外編～ 第17回～

<長く続くお店の業歴は30年以上！>

今、お取引しているお客様で業歴が30年以上というお店がいくつかあります。起業して10年続けると1人前といわれているなかではレジェンド級のお店と言えらると思います。そこで8月は長くお店を続ける秘訣をご紹介します。

<実際のお店の運営の難しさ>

弊社のホームページを作成したのが2012年4月。このホームページをきっかけにお取引したお店が沢山あります。ただ、辞めていくお店も少なくありません。移動販売車、商店街の固定店など開店のスタイルは様々です。鯛焼き、たこ焼、クレープ、大判焼などのお店が開店し数年後には閉店しました。やめる理由も様々です。

「思っていた売上にならなかった」「この売上では生活できない」

「場所を提供してくれるオーナーとの契約が元々3年でそれ以降の予定は初めからなかった」

「店前通行量が駅の改装により大きく変化した」

<続けられない一番の理由は売上>

当たり前ですがこれが一番です。売れなくなる理由って何か？一番の大敵は暑さです。この暑さがたい焼、大判焼には大敵です。どうしてもこの暑さはおお客様の需要を減らしてしまいます。

<塩味を欲するのが夏>

焼き鳥店は通年大きな売上の落ち込みがなく手堅い商売と言われています。もしいたい焼き屋さんで煙をしっかりダクトで処理できる設備がある人は焼き鳥がお薦めです。夏の売上をしっかりと支えてくれるはずですが、でもそんな設備はたい焼き屋さんにはほとんどありません。

<塩味がないなら総菜系で勝負するしかない>

夢ある街のたい焼き屋さんという鯛焼きチェーン店があります。ここの売れ筋商品は「**お好みたい焼き**」です。店舗によってはあんこよりも売れているかもしれません。ソースとマヨネーズで味付けしたお好み焼き風のたい焼きは人気商品です。こういう総菜系の商品があると夏の売上の落ち込みを支えてくれます。実際弊社のお客様もお好み焼きは取り組んでいるお店があり継続的に売れています。弊社にレシピもあるので始めたい人はご連絡ください！

<トマトあんの価格>

8月3日完成予定のトマトあんです。サンプルが欲しい人は弊社のご連絡ください！

価格は1kg 800円です（税別）1kg袋から納品いたします。



製品価格確定！サンプルほしい人は今のうちにお申し込みください！

豊吉オリジナル季節館企画	規格	商品について	サンプル
トマトあん	1kg	夏の新しいあんこが誕生します！	是非欲しい！ ・ いらない。

豊吉へのご意見もお聞かせください。こんなこと知りたい。教えてほしい。

長く続くお店の秘密

～ニュースレター番外編～ 第18回～

<夏の暑い日は塩味が強い>

今月のご商売を長く続ける秘訣についてです。鯛焼き専門店での課題が夏の過ごし方です。年々気温は上昇し残暑も長くなり9月も厳しい毎日になると思います。そこで今月は甘くないお惣菜系のフィリングの紹介です。

<年間通じて売上の増減が少ないお店>

先週も書きましたが焼鳥屋さんの催事は夏も冬も大きな差がない代表的なお店です。夏はさっぱりした味か塩味の強い食品が強いのは今も昔も変わりません。

<洗い物を増やさず1つメニューを増やす方法>

お惣菜系もフィリングを増やすにしてもアンサシやアンベラを使用すると洗い物が増える。これは当然の事。面倒な手間を増やさずメニューだけ増やすことができます。お店もかなり楽になりお客様も1種類メニューが増えるので選ぶ楽しみも出てきます。

<平型ナチュラルチーズ19g>

弊社オリジナルの平型ナチュラルチーズ19gは大判焼用に作ったチーズです。正方形で1個19gのチーズを手で生地を入れた板に投入するだけの簡単メニューです。この商品は30年以上前から販売して、ずっと使い続けてくれているお店がいくつかあります。またこのチーズは塩味が強く甘い生地の鯛焼きや大判焼との相性が抜群です。ナチュラルチーズなので管理が難しいのですが甘いものが苦手な人も食べられると好評だとお店の人が話していました。そのお店の人の話では毎週5個チーズだけを買う人がいるとのこと。焼きたての鯛焼きや大判焼だとピザのようにチーズが伸びるのでお客様も驚く人がいるそうです。

<甘いものが苦手な人も顧客になる可能性あり>

たい焼き屋さんや大判焼屋さんで買う人は甘いものが好きな人。でも家族に甘いものが苦手な人がいたら・・・ビジネスチャンスです！このチーズは汎用性がありマヨネーズ、ハム、ベーコン、ピザソース、カレーフィリングとの相性も抜群です。お店オリジナルのお惣菜系メニューを簡単に増やしてみたいはいかがでしょうか？

<いよいよトマトあんの販売スタート！>

8月3日完成のトマトあんです。サンプルが欲しい人は弊社のご連絡ください！

価格は1kg 800円です（税別）1kg袋から納品いたします。



製品価格確定！サンプルほしい人は今のうちにお申し込みください！

豊吉オリジナル季節館企画	規格	商品について	サンプル
トマトあん	1kg	夏の新しいあんこが誕生します！	是非欲しい！ ・ いらない。

豊吉へのご意見もお聞かせください。こんなこと知りたい。教えてほしい。

長く続くお店の秘密

～ニュースレター番外編～ 第19回～

<トマトあんの意外な組み合わせ方>

先週より本格的に販売がスタートした『トマトあん』ご利用いただいているお客様より感想や使い方についての護憲をご紹介します。

「トマトあん自体の味が美味しいのでパンに塗って食べてもOK」(パン屋さん)

「トマトの香りが強いので好き嫌いは分かれるかもしれない」(たい焼き屋さん)

「トマトそのものですね(笑)トマトが苦手な人はどうだろうか?」(たい焼き屋さん)

「チーズと合わせると味が変わってかなり美味しくなりますね」(パン屋さん)

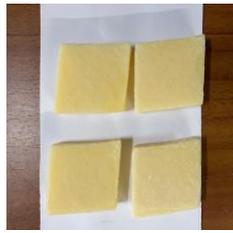
「甘みの強い生地とトマトあんとチーズは合うと思います」(カフェ店員)

<チーズと合わせると美味しくなる??>

たまたま先週ご紹介したチーズと合わせて焼いてみることにしました。その結果は?



トマトあんを焼成



平形チーズを用意



チーズを4等分にカット



チーズをトマトあんに乗せる

味はトマトあんの甘さと塩味のあるチーズのバランスが取れていてかなり美味しくなりました!甘味から総菜系の味わいになります。今月のテーマの総菜に十分なりえます。

<トマトあん×平型ナチュラルチーズ19g>

前回もご紹介したチーズは写真の通り一個一個を手で焼き板に入れるだけのかなり簡単なオペレーションで1つメニューが増やせます。また今回のように合わせ技も簡単にできるのが特徴です。前回もご紹介しましたがトマトあんだけでなくマヨネーズやハム、ベーコン、ピザソースにも相性が良く万能な固形のチーズです。

<トマトあん×平型ナチュラルチーズ19g>

今月はトマトあん販売強化月間です(笑)1kg 800円でご提供しています。トマトあんのみでも十分美味しいあんこです。ここにアレンジして平型ナチュラルチーズ19gやチーズフィリングと合わせても美味しく仕上がります。まずはサンプルのご依頼をお待ちしております。



トマトあん	1kg	夏の新しいあんこが誕生します!	是非欲しい! ・ いらない。
-------	-----	-----------------	----------------

豊吉へのご意見もお聞かせください。こんなこと知りたい。教えてほしい。

長く続くお店の秘密

～ニュースレター番外編～ 第20回～

<田中食品興業所さんが強気なメニューを発売>

今月のテーマは夏場でも需要がある総菜系のお話でした。お好み味のたい焼きや大判焼、チーズ、トマトあんチーズの組み合わせなど様々な総菜系のなかみをご紹介しました。そして最終週は田中食品興業所さんが驚きのフィリングを発売します。

<もちもちチーズポテト??>

先日弊社に来た田中食品興業所の営業さんがサンプルを置いて行ったのが「もちもちチーズポテト」完全に頭が???です(笑)。でも個人的に好きです！元々は町のパン屋さんや大手のベーカリー会社へ提供する会社なのでパン向けの商品です。

早速試作をしてみました。



1 kgが6袋入りです



ブレンで焼いてみます

試食した結果・・・あまり味が決まらない。

フィリング自体に味が強くない・・・。マヨネーズにチーズフレーバーを混ぜてジャガイモを混ぜたような味です。マヨネーズは使用していません。端的に言う「ポテトサラダチーズ風」といった感じです。

ポテトサラダなら他にも合わせないとダメだと思い下のようなメニューを作りました。

ハムとベーコンです。ジャガイモ、チーズ、との相性を考えるとこの2つの加工肉は相性がいいと思いました。

実際に食べてみると美味しいです！食事としても成立する味に仕上がりました。

もちもちチーズポテト単体だと少し味が足りない気がします。ここにマヨネーズや先週までご紹介したチーズを入れても美味しくなると思います。

価格:1 kg 730円×6袋入り 1ケース 4380円(冷蔵品)



<トマトあんの販売について>

トマトあんですがやはり夏なのかご注文が芳しくないのが現状です・・・ただ味には自信があるのでまずは一度ご試食いただくと助かります。夏らしいあんこができたという自負があるので是非一度お試しください。

サンプルのご依頼をお待ちしております。



トマトあん	1kg	夏の新しいあんこが誕生します！	是非欲しい！ ・ いらない。
-------	-----	-----------------	----------------

豊吉へのご意見もお聞かせください。こんなこと知りたい。教えてほしい。

長く続くお店の秘密

～ニュースレター番外編～ 第21回～

<長く続くお店の王道はコレ！>

8月の1週目に紹介した「お好みたい焼き」。このメニューにあまり触れなかったのが最終週はこのメニューを深堀します。今月のテーマ「長く続くお店の秘密」には必須のメニューだと思うので是非お試しください。

<お好みたい焼きはもう定番化している>

今から10年ほど前に「夢ある街のたい焼き屋さん」というお店がさいたま市の与野に開店しました。そのお店がお好みたい焼きを販売したのが最初だと記憶しています。そこから分社化し、大きな会社の資本が入り「おめでたい焼き本舗」というお店が出店を積極的に展開していきました。サービスエリア、ショッピングモール、駅ビルなど10年たった今でも一等地を抑えています。

その当時では活気的だったのを覚えています。あんこやクリームよりも高いお好みたい焼きが1番の売れ筋商品でした。たい焼き屋さんがあんこよりも売れるメニューがあるなんてあり得ないことでした。後を追うようにお好みたい焼きはいろいろなお店で取り組むことになります。

<お好みたい焼き作り方>生地はたい焼きミックス1：お好み焼ミックス1の生地を使用



右の板に生地とソースとマヨネーズを入れる



右の板に天ぶらの花、干しエビ、チーズを入れる



右の板に千切りキャベツを乗せる



右の板にベーコンを乗せる(7分焼成)



左の板に生地とソース・マヨネーズを入れる



販売側の板と合わせて5分焼成して完成

材料
鯛焼きミックス
お好み焼ミックス
千切りキャベツ
天ぷらの花
ベーコン
お好みソース
マヨネーズ
以下はお好みです
コーン
チーズ
紅生姜

<トマトあんの販売について>

トマトあんですがやはり夏なのかご注文が芳しくないのが現状です・・・ただ味には自信があるのでまずは一度ご試食いただくと助かります。夏らしいあんこができたという自負があるので是非一度お試しください。プレゼンに来てほしい！そんなリクエストもお待ちしています。サンプルのご依頼をお待ちしております。



トマトあん	1kg	夏の新しいあんこが誕生します！	是非欲しい！ ・ いらない。
-------	-----	-----------------	----------------

豊吉へのご意見もお聞かせください。こんなこと知りたい。教えてほしい。