

お店を支えるバイプレーヤー

～ニュースレター番外編～ ～第30回～

<40年以上の業歴を支える名脇役を今月ご紹介>

11月は長年支えてくれる名脇役を紹介します。いつもはフィリングやクリーム、あんこなど主役級の材料を紹介しましたが隠し味となる商品を今月は紹介していきます。たい焼き、たこ焼き、お好み焼きはこれらの食材があって商品力が高まります。また差別化を図る事も可能になります。独自のお店の味を作る上では欠かせない商品です。

<たこ焼き・お好み焼き・焼きそばを支える商品一覧>

- ① 鳥スープの素
- ② 大和芋粉
- ③ イカ粉
- ④ ごまパウダー
- ⑤ みじん切り生姜
- ⑥ 液体だし業務用

<たい焼き支える商品一覧>

- ① 焼饅頭用蜜

<毎年同じメニューでも見直しをしているメーカーの商品開発>

これらの商品は全て生地に混ぜて使用します。風味や香りづけ、生地の膨らみを保つもの、味に深みを加えるものなどの効果があります。お客様にはわからない程度の商品のブラッシュアップをするには向いている商品です。大手菓子パンメーカーは毎年中身のあんこやクリーム、パン生地のレシピを少しづつ見直しています。その年その年のトレンドによって食感や糖度を上下させています。ここ数年の食感のトレンドは「モチモチ」「もっちり」がキーワードです。中身のあんこやクリームも最近糖度が高めの仕上がりになっています。10年ほど前は低糖度のあんこが流行っていました。

たこ焼きのトレンドはここ数年は「中がトロット」「外がカリッ」という食感が続いています。如何に薄くといだ生地をきれいに丸めてたこ焼きにできるかが美味しさのポイントになっているようです。ただタコの大きさを強調するお店が減った気がします。これだけ値段が高騰しているので各店ともダウンサイジングしたのだと思います。

お好み焼きのトレンドは山芋の食感と香りです。こちらはお店によっては粉をほとんど使わずに山芋で仕上げるような商品も出てきました。そのお店は粉を最小限に少なくして山芋のふわっとした食感を楽しんでほしいとオーナーさんは話していました。更にだしも季節によって取り方も変えているそうです。

来週は今回紹介したわき役たちを深掘していきます。

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。教えてほしいことがあればこちらにご記載ください。

お店を支えるバイプレーヤー

～ニュースレター番外編～ ～第31回～

<焼きそば・たこ焼き・お好み焼きの隠し味で差別化できる名脇役>

何十年も前から親しまれている焼きそば・たこ焼き・お好み焼き。各お店によってこだわりやポリシーがレシピには隠れています。そんなレシピを支えてくれる名脇役を今月は紹介します。

<名脇役その1「鳥スープの素」>

① お湯1000cc+鳥スープ10g+だしの素30gのオリジナルスープを作成します。



使用用途 ※①のスープを下記の要領でお使いください

焼きそば→面を蒸す時に水ではなくこのスープを使用する。

効果:麺に香りと風味がついて味に深みが出ます。

たこ焼き・お好み焼き→生地を作るときに水と一緒にに入れて攪拌。

効果:生地に鳥ダシの風味が加わり旨味成分がアップします。

使用している人の声

「たこ焼き・お好み焼きにも使用しているが隠し味には外せない商品になっています。」

「たこ焼きもお好み焼きも生地を食べてもらう商品なので生地の味に複雑さを出すために使っています。」

「生地に特徴を出すには他では使っていない材料を使いたかったのでこれを使っています。」

「このスープで麺をほぐすと香りが出て焼きそばが更に美味しくなるから使っています」

相対的に生地に存在感を求めている人が使っているようです。ミックス粉にも味や風味がたくさん含まれています。ただ攪拌するときに入れる材料は香りも良く生地の味がしっかりとつくので味に差が出てきます。

<名脇役その2「大和芋粉」>

大和芋をフリーズドライにした商品です。純度が高くこの粉と水を混ぜると山芋をすりおろした状態になります。粉末の状態でお好み焼きの生地を作るとフワツとした食感が生まれます。

一般的にお好み焼きの粉には元々膨らむ成分が含まれています。それ以上にフワツとさせたい時に使用します。本来なら実際の大和芋をすりおろして使うのですがお店によってはそんな設備が整っていない場合に使用します。

流通しているお好み焼きミックスを更にグレードアップさせたい人に向いている商品です。



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。教えてほしいことがあればこちらにご記載ください。今回ご紹介した商品の価格はお問い合わせください。

お店を支えるバイプレーヤー

～ニュースレター番外編～ ～第32回～

<焼きそば・たこ焼き・お好み焼きの隠し味で差別化できる名脇役>

何十年も前から親しまれている焼きそば・たこ焼き・お好み焼き。各お店によってこだわりやポリシーがレシピには隠れています。そんなレシピを支えてくれる名脇役を今月は紹介します。

<名脇役その3「焼饅頭用蜜」1kg>



使用用途 たい焼き・大判焼・今川焼の風味と色付け

ミックス粉によっては色付きの弱い粉があります。弊社で取り扱いのある商品だと「ロイヤルミックス」です。このミックス粉は元々色がつきにくくきつね色になりにくいミックス粉です。水・卵を攪拌するときこの蜜を投入します。分量は1kgに対して30cc程いれます。入れることで綺麗なきつね色に焼きあがります。そして蜜独特の香りが焼いているときにお客さんを呼び込みます。

ユーザー様からの声

「昔からロイヤルミックスを使っていたがこれを入れることで焼いているときの香りがよくなった」

「蜜の香りが強いので匂いでお客さんの足を止めることもできるようになってきた」

「糖度の低いパンケーキミックスを使っているがスイーツ用のパンケーキメニューにはこれを使っています」

たい焼きにも隠し味があるんです！ミックス粉には足りていない部分を補うための調味料として捉えてもらえれば重宝されると思います。

<名脇役その4「イカ粉」600g>

天ぷらの花にはイカ味の付いた商品があります。この商品はイカの量をカスタマイズして増減することができます。

昔から広島のお好み焼きにはイカの天ぷらを使うお店があります。駄菓子で皆さんも食べたことがあるアレです。恐らく広島からの発信のようです。そんなところからスタートしたイカの風味ですがオタフクソースの販売力のおかげで一気に全国区になりました。弊社のお客様でも天かすに混ぜて使用している人もいます。焼いているときの風味が立つようです。好きな人はハマる隠し味です。お好みたい焼きの作り方は大阪よりも広島風お好み焼きに近いので入れてみると美味しくなると思います。



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。教えてほしいことがあればこちらにご記載ください。

今回ご紹介した商品の価格はお問い合わせください。

お店を支えるバイプレーヤー

～ニュースレター番外編～ ～第33回～

<食品以外の名わき役のご紹介>

今週は食品以外にも名わき役がいるというお話。普段から使用している備品のお話です。弊社のお客様の出店スタイルは様々です。商店街のお店。キッチンカーでの出店。キッチンカーでもイベントや公園で出店する人。スーパーの出入り口に出店する人。ショッピングモールや百貨店のテナントとして出店しているお店。ひっそりと住宅街で出店しているお店。かなりバラエティーに富んでいます。どんなお店にも共通してしようしている名脇役を今週はご紹介します。

<名わき役その5「幟」各種>

なんだ。幟か。そんなお話が聞こえそうです（笑）。幟は意外と軽視されがち。でもすごく重要です。そもそも幟の効果がアイキャッチ。ここでお店を営業しています！というアピールです。幟を立てる制限はありますが効果的に使用すれば広い範囲の人を取り込めます。例えばスーパーの軒先に出店している場合1つの導線しか出店している場所を抑えられません。しかし幟を立てることでもう一つの導線を通る人にもアイキャッチができます。

弊社のお客様で店内のテナントで出店しているたい焼き屋さんがあります。そのお店は外と店内を通る出入り口に幟を立てています。入店する時に「帰りに寄ろう」「この建物にたい焼き屋があるんだ」という認識を植え付けることができます。お店の近くに建てるよりも離れた所に立てる。これが鉄則です。

<名脇役その6「食品サンプル」>

定番中の販促品ですが意外と使っていないお店が多いのがコレです。食品サンプルというと喫茶店や昔の洋食屋さんの店先にあるのを思い浮かべる人も多いと思います。ただし今の食品サンプルの新化が凄まじい！今週商談した食品サンプルのメーカーさんのカタログに驚きました。そして条件も小ロットでオリジナルを製造することができるというのです！例えばこんなのも作れると話していました。



チャッキリから生地を落としている写真です。

このチャッキリから生地が鉄板に流れている様をそのまま食品サンプルにできるそうです。この写真はベビーカステラですがたい焼き、たこ焼き、大判焼、お好み焼、クレープなどもできます。

今回ご紹介した食品サンプルのポイントは「オリジナル」です。お店独自の食品サンプルを1個から作れるお話です。1つ1つ手作りなので仕上がりも少しずつ違います。お店オリジナルの食品サンプルでワクワクするようなお店作りに挑戦してみたいはいかがでしょうか？

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。教えてほしいことがあればこちらにご記載ください。今回ご紹介した商品の価格はお問い合わせください。