

「！？」2度見しちゃう奇抜なアイテム

～ニュースレター番外編～ 第8回～

<6月は緊急事態宣言解除後スタート>

6月から百貨店も通常営業がスタートします。テレワークから出社する人も増えています。新型コロナウイルスが流行する前の生活に戻そうとする1ヶ月になると思います。しかし焼物ビジネスには大敵の暑さがやってきます。明日さを乗り切るための商品先月のウィークリーニュースレターで紹介しました。今月のテーマは「！？」2度見しちゃう奇抜なアイテムです。人の動きも活発になる今こそ取り組んでみませんか？

個人的に3月下旬から2カ月間「セールスマーケティング(売る美学)」という研修を受けました。物や事を売ることによって人生が変わる！売って素晴らしい！販売ってワクワクドキドキしちゃう！コロナ禍にこんな勉強を受けていました。その勉強の中に「足を止めてもらう」というポイントがありました。足を止めてもらう方法は視覚・聴覚に訴えかけることです。

■視覚に訴える方法

→ディスプレイの工夫目立つ看板、箱を高く積み上げる、変わったメニュー名を付ける、キャッチコピー

■声のキャッチコピー

→タイムセールの呼びかけ、商品の特徴の声かけ

共通して言えるのは思わず2度見したくなるようなお店作りです。

「すごく気になる」「これ何ですか？」「これって美味しいんですか？」そんな会話をお客様からしたくなるような商品を今月はご紹介していきます。

今週の奇抜なメニューは「ラブレ乳酸菌あん」です(笑)コロナ対策にも食べたほうが良さそうなあんこです。

『京都の漬物「すぎき漬」から発見された「ラブレ乳酸菌」塩分や酸度の高い過酷な環境で生き抜く強さを持っている乳酸菌です。胃酸にも負けず腸に届き、腸内環境をしっかり整えます。～メーカーさんのご紹介文より抜粋～』

味は●クルトです。じつはこの名前は使えないそうです。他社の商品の名前なので使用不可だそうです。本当は「●クルトあん」と表記したいくらい再現力が高いです！

メニューに「あんこ」「クリーム」「チョコ」「チーズ」「ヤクルト」と書いてあったら1個は買いたくなりませんか？私なら買っちゃいます。サンプルは月末にまとめて集計いたします。まずはこのニュースレターの保存を！

<トマトあんの進捗状況>

いよいよトマトあんのプロジェクト始動です。今はトマトあんのサンプルを製造してもらっています。香料がなく製造に苦戦しています。そこで弊社と取引のある香料メーカーに依頼をしてトマトペーストや香料を提案してもらうことになりました。これで一歩完成に少し前進です！できる限り多めのサンプルを用意して皆さんに配布します。引き続きサンプルの返信が少ないので以下の表を残しておきます。是非返信ください！

株式会社豊吉 TEL 048-866-3131 FAX048-866-3160

規格を5kgから2kgに変更しました。少量で挑戦できるようにしました。

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	2 kg	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。

「！？」2度見しちゃう奇抜なアイテム

～ニュースレター番外編～ 第9回～

<ウィークリーニュースレターの使い方>

先週の「ラブレ乳酸菌あん」はいかがでしたでしょうか？皆さんのリアクションの反応がイマイチでしたが(笑)弊社のお電話いただくときはこちらから感想を今後は聞いていくので是非ご検討ください。また、ここで紹介するあんこやクリームですが是非お客様にもお話を聞いてみてください。

『変な仕入れ先の間屋さんが提案する「ラブレ乳酸菌あん」っていうアッコがあるんですけど食べてみたいですか？』
『奇抜なメニューを食材屋さんがやたら進めてきて(汗)一回でいいからサンプルで試食作るから食べてみませんか？』
『人生最初で最後のヤクルトの味がするあんこ食べてみませんか？』
『今トマトあんを開発している人がいるんですけど食べてみたいですか？』

こんな感じでお客様とのコミュニケーションのネタにしてもらっても全然構いません！いつも食べてくれているお客様の意見も下の欄を使ってお聞かせいただけると今後の営業活動の参考になるのでお願いいたします。ウィークリーニュースレターで今まで以上に皆さんと密なコミュニケーションを図れればと思っています。

<奇抜メニュー第2弾>

メロンソーダあん 季節限定：4月～9月頃 ※最終ロットがなくなり次第終了

爽快飲料シリーズ第二弾！
みんな大好きメロンソーダがあんこになりました。

ポップなメロン色がかわいい、お子様が大好きな味の夏お勤めあんこです。メロンの風味に、酸味が効いた味わいで、チェリーやホイップと合わせると、いかにも涼し気です。



今回も飲み物がモデルです(笑)炭酸の表現は酸味料を隠し味にしてさっぱりした味わいになっています。色もきれいな緑です！抹茶でも梅でもなくメロンでもなく「メロンソーダ」！

たい焼きや大判焼で「メロンソーダ」は冒険していると思いませんか？

<トマトあんの進捗状況>

来週6月8日の週に一回目のトマトあんの試作品が弊社届きます。ここでトマトあんの方向性を決めたいと思います。白あんの要素をしっかりと残すのか？それともしっかりと香料や色を付けてトマトの味を全面的に押し出すのか？そしていよいよたい焼きとして試作します。最終的には鯛焼きや大判焼の生地と相性がいいように仕上げていく予定です。1週間おきですがサンプルが欲しいという人が少しずつ増えてきています。毎回下の部分を残しておくのでお気軽にサンプルのお申し込みをお待ちしております。

株式会社豊吉 TEL 048-866-3131 FAX048-866-3160

規格を5kgから2kgに変更しました。少量で挑戦できるようにしました。

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	2 kg	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。

「！？」2度見しちゃう奇抜なアイテム

～ニュースレター番外編～ 第10回～

<夏の定番飲料のアレがあんこになりました>

今月は「ラブレ乳酸菌あん」「メロンソーダあん」と続きました。今週は奇抜メニュー第3段です。今週は「ラムネあん」です。本来ラムネは透明なのですが敢えて瓶の色を着色しています。やはりイメージが大事ですよ。先週に続き炭酸は酸味料で表現されています。

<変わったあんこの商品はもうあります！>

「こんなに変なあんこばかり紹介して・・・」と思った貴方！もう世の中では既に変なあんこが商品化されています！これを見てください！個人的には「先を越されたか！！」とがっかりしてしまいました。

大手製パンメーカーの神戸屋さんから発売されています。私が最初に発見したのはInstagram。

2020年6月に発売されています。夏を先取りした商品だと思います。すでにブログで紹介している人も見かけました。ひょっとするとラムネあんを使用した「たい焼」や「大判焼」がブログやSNSで投稿されるかもしれません。



※ 写真は神戸屋さんのホームページから引用しています

<奇抜メニュー第3弾ここで奇抜メニュー3種の価格を発表！>

ラムネあん | 季節限定：4月～9月頃
※最終ロットがなくなり次第終了

売り場でお客様の足を止める、さわやかな色特徴です。

展示会でもバイヤーのほとんどが手にとった、販売台で目立つこと間違いなしのあんこです。シャーベットのようなテクスチャーと、懐かしいラムネアイスのような味わいが夏にぴったり。クリームやアイスとの相性が抜群です。



サンプル希望の商品を口にチェックを入れて返信ください。

屋号（お名前）

- ラブレ乳酸菌あん1kg 1kg@780円
- メロンソーダあん1kg 1kg@780円
- ラムネあん1kg 1kg@660円

<トマトあんの進捗状況>

今日(6月12日金)に試作をします。昨日サンプルが到着しました。既に見た目の時点で不満です・・・(笑)見た目がイマイチ。でも食べてみないことには。という事でこの後たい焼きを作ります。そこで再度サンプルを作り直してもらい何度かキャッチボールを重ねてここで発表したいと思います。次週ここで報告いたします！

株式会社豊吉 TEL 048-866-3131 FAX048-866-3160

規格を5kgから2kgに変更しました。2kg→1kgに変更です！更に少量で挑戦できるようにしました。

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。

「！？」2度見しちゃう奇抜なアイテム

～ニュースレター番外編～ 第11回～

<なんでトマトなの？>

『なんで「とまとあん」なの？』ここ最近聞かれる質問です。確かに不思議に思いますよね。数年前の展示会である製餡メーカーのブースを訪れました。そこには「オリジナルのあんこ製造します！」と書いてありました。試食であったあんこが「さくらエビあん」・・・もう頭の中が「！？」ですよ！さくらエビといえばお好み焼きやかき揚げで使用する食材です。それがあんこになるなんて衝撃でした。

<さくらエビあんが使用されている場所とは？>

その場にいた製餡メーカーの人に聞きました。この「さくらエビあん」はどこで使っているのか？答えは伊豆にあるお土産店の温泉饅頭に使用しているとのことでした。そのお土産店のオーナーさんが現地ならではのおみやげ品を作りたいという気持ちから作られたそうです。

さっそく「さくらエビあん」を試食しました。最初は白あんの甘さとエビの風味が一体となっています。そして最後に鼻にエビの香りが抜けていきます。感想はアリ！意外と美味しい！そのメーカーの人の話では香料がしっかりしていればあとは白あんに味や香りを乗せるだけだそうです。そこから試食は続きました。

トムヤムクン・イタリアン・ジェノベーゼなどもう食材ではなく料理になっていました(笑)

<夏らしいあんこを考えてみた>

毎年夏は焼物が売れなくなる。そう言われています。「かき氷」「冷やし鯛焼き」「パイたい焼」「台湾かき氷」「タピオカ」いろいろ試しました。でもよく考えたら暑くなれば人は食が細くなります。根本的に食べる量が減ります。夏は売れなくなるのが当たり前。であれば夏のうちに変わったことやってお客さんと楽しんじゃおう！という思考から夏用のあんこの開発を考えていました。

そこで目にしたのが「トマトゼリー」。ある百貨店の催事で見かけて購入したら美味しかった！トマトは甘いほうが美味しい！それに気づきました。すいかやナスなども考えましたが水溶性が高いためなかなか商品化が難しいという事でした。そこからは頭の中はトマト一色です(笑)

<1回目の試作報告>

いかがでしょうか？見た目！！白あん！(笑)これは違う！！一緒にメーカーの人とも試食したのですが「違う！」という結論に至りました。味や香りはトマトです。写真では伝わりませんが。やはり見た目が大事です。赤を強調したあんこにします！ここで1点問題が・・・赤はあまり濃く出にくいそうです。どこまで色が出せるのか？次回に期待しててください。サンプル欲しくなりませんか？↓のフォームからお申し込みください！



豊吉オリジナル季節餡企画	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。