

ウィークリーニュースレター20号 2021

<夏向け商品として惣菜系と激辛で勝負！>

「おめで鯛焼き本舗」というたいやき屋のチェーン店があります。勢いよく店舗数が増えたのですが出店は落ち着いているようです。今現在で29店舗展開しています。この看板商品が「お好み鯛焼き 200円」

以前は浦和駅の駅ビルにも出店していました。キャベツ・天花ベーコン・ソース・マヨネーズをサンドしたボリュームのある鯛焼きです。

浦和駅で見ているとかなりの割合でお好み鯛焼きが売れていました。弊社のお客様でもお好み鯛焼き販売しています。夏限定でも十分売れる商品だと思います。店頭催事の焼き鳥屋さんには夏冬関係なく売上が一定だといいます。惣菜系のメニューは夏には Teppan メニューだと言えるかもしれません。



<激辛ストリートから生まれた鯛焼きは商店街の絆を感じる>

5月18日、TBSの夕方のニュース番組、Nスタで激辛ストリートという商店街を紹介していました。東京港区の芝商店街。この商店街では元イベントに力を入れている商店街。プロレス興行を開催したり各飲食店に協力してもらい激辛メニューを提供してもらうことで「激辛ストリート」という名物を作り差別化も図っていました。

その激辛メニューを提供するお店はラーメン店、居酒屋(激辛もやし炒め)、寿司屋(わさび大盛り)、そば屋(激辛味噌煮込みうどん)、洋食屋(ブーツジョロキアトッピング)など各店舗がかなり攻めたメニューを用意していました。その中に激辛鯛焼きを提供するお店が紹介されていました。中身は自家製の「キーマカレー」。手作りでかなり辛く仕上げたそうです。



一丁焼きのお店です。この茶色い中身がキーマカレー。このキーマカレーは通常の50倍の辛さに仕上げているそうです。ただ、食べたレポーターは激辛メニューを食べたようなリアクションはありませんでした。やはり生地が甘いので辛さも緩和されるようです。これで1個180円。

激辛メニューを全面に打ち出して商店街を集客しようというアプローチと各店舗が協力して激辛メニューを提供するという。各店舗の絆の強さを感じるニュースでした。

この激辛ブームでカップ焼きそばやカップ麺が激辛メニューを続々リリースしています。辛いものが得意な人はコアな層だと感じています。好きなことを掘り下げる、探求する人勝ちが多い印象です。今まで「激辛」には無縁の鯛焼きやたこ焼きも参入できます！今あるお店のソースに辛さを加えて夏限定の激辛ソースで激辛たこ焼きやお好み焼きを作るのも良いかもしれません。



三ツ星キッチンカー養成所
セミナー

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