



ニュースレター第20号



求肥(ぎゅうひ)が手作り出来る!!

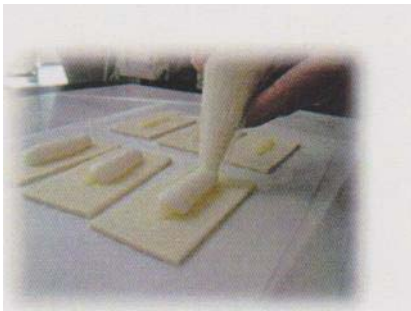
和菓子には定番の「ぎゅうひ」。弊社でも冷凍の「ぎゅうひ」の取り扱いがあります。色も何種類もあり、パフェやあんみつなどのトッピングとしても使われています。

「ぎゅうひ」は時間にも強く長時間おいても固くなりません。常に柔らかい状態を保つので某有名アイス饅頭の周りにも使われています。そんな「ぎゅうひ」を簡単にお店で作りませんか?? 手作りが重宝される時代。たい焼や今川焼に「手作りぎゅうひ入ってます♪」というPOPを打ち出したら女性の手が伸びるかもしれません。

今回紹介する商品は水で溶かすだけで「ぎゅうひ」ができるので手軽に始められます。作る工程は下記の通りです。

- ① 粉10に対して水6で溶く
- ② 溶いた生地を絞り袋へ入れる (工作用ののりくらいの固さになります)
- ③ たい焼のあんこの上に絞り袋の「ぎゅうひ」を乗せる
- ④ あとはたい焼きを作る工程と同じです

※この商品は過熱することで「ぎゅうひ」が完成します。水で溶いた後、必ず焼き込んでください。



※たい焼を焼きあげた後冷凍保存も可能です。解凍後は元の「ぎゅうひ」に戻ります

サンプルも用意できるのでお問い合わせください。

自身の会社・お店の紹介を簡単にまとめる

自分自身のお店や移動販売車、会社概要は作成しているでしょうか?? A4のペラ1枚から名刺サイズまで店舗を紹介するツールは様々です。

右の資料は弊社のお客様のものです。このA4用紙1枚で出店場所を探しています。

用紙も厚紙を使用しているので貰った担当者も無下に捨てにくいはず。これだけ立派なツールを作るには知識と技術が必要です。専門の業者に依頼する方法が無難です。

また、お知り合いでパソコンに強い人がいればお願いするのも一つです。弊社でも専門業者をご紹介しますことは可能です。新年早々強力な武器を身につけてみませんか??

エクセレント カフェからのお知らせです。

お客様で多くの実績が出来ました。機会がありましたら、是非ご利用下さい。

岩田区学術総合推進会 コーヒー＆軽食ターニング
 成田市下方町内会 夏祭りイベント出店
 日本生命奈良支社 コーヒー＆軽食サービス
 高尾製菓会社・撮影現場 出張カフェサービス
 新堀区労働組合総連合 夏の肉井湯＆カフェサービス

スタジオ エクセレントでは、ホームページ作成実績もございます。

大宮コンシュームと提携 http://www.cometnetting.jp/ 宇都宮メディアグループ提携 http://www.ang-arc.com/ ハートントップジャパン提携 http://www.hartontop-japan.com/

当店自慢のメニューを是非お試しください!

学校祭などに出席させて下さい。 **通常メニュー(一部抜粋)**

お飲物	クレープ
コーヒー.....200円	バナナチョコクレープ.....400円
カフェラテ.....300円	バナナチョコクレープ.....400円
ガブレード.....300円	バナナチョコクレープ.....400円
ホットミルク.....200円	バナナチョコクレープ.....400円
ココア.....250円	バナナチョコクレープ.....400円
抹茶ラテ.....300円	バナナチョコクレープ.....400円
ブルーティ.....300円	バナナチョコクレープ.....400円
ミルクティー.....300円	バナナチョコクレープ.....400円
アイスラテ.....300円	バナナチョコクレープ.....400円
アイスコーヒー.....250円	バナナチョコクレープ.....400円
アイスミルク.....200円	バナナチョコクレープ.....400円
チャイ.....200円	バナナチョコクレープ.....400円
オレンジジュース.....300円	バナナチョコクレープ.....400円
アイスミルク.....250円	バナナチョコクレープ.....400円

サイドメニュー

ハンバーグ丼.....¥500
クリームシチュー.....¥500

ケータリング・出張パーティーのご案内

標準お見積もり1名様(10名以内)
 ・標準料金(100名分).....¥30,000円
 ・定食(100名分).....¥20,000円
 ・飲み会(100名分).....¥20,000円
飲み会合計 ¥58,000円

標準お見積もり2名様(10名以内)
 ・標準料金(100名分).....¥30,000円
 ・定食(100名分).....¥20,000円
 ・飲み会(100名分).....¥20,000円
飲み会合計 ¥33,000円

※お見積もりは100名以内です。100名以上は別途お見積もりいたします。お見積もりに際しましては、お見積もりの内容をご確認ください。お見積もりに際しましては、お見積もりの内容をご確認ください。

- ・ケータリングでの出店した時の予算
- ・メニューと価格表
- ・過去の出店実績
- ・出店時の写真

明確に分かりやすく表記されています



ニュースレター第21号



エクスペリエンス・マーケティングから考えるお店作り

先日参加したセミナーでの内容を今回は御紹介します。

ここ数年安いモノ勝ちの風潮が続いています。また、人口もこれから減っていくなかで販売は難しくなっています。少し考え方を考えてお店を見直すのも一つかもしれません。そんな1つの考え方を今回は御紹介します。

モノを買うことで何を体験できるのか？

日産セレナのCM「モノより思い出」

ダイハツタントのCM「ユースケサンタマリアと小池栄子が夫婦役でのやりとり」

上記2つのCMに排気量や馬力、エンジンの性能は0です。「この車を購入するとどんな生活が待っているのか」を伝えているCMです。

任天堂のCM「綾瀬はるかが遊んでいる様子をメインに進めている」

ソフトに新しいキャラクターやアイテムの紹介はやはり0です。「このゲームを購入すると空き時間に楽しい体験が待っている！」を伝えています。

体験を売る。それが「エクスペリエンス・マーケティング」です。これを実践したのが下記の例です。

<お土産屋さんのケース>あなたはどっちを買いますか??

POP1

「富士山さぶれ」
富士山麗の卵を使用
20枚入り「1050円」

POP2

「職場へ、お友達へのお土産に！」
富士山をみんなにお裾分け
富士山麗の卵を使用したまろやかな
バター風味が年代問わずに好評で



お土産を買うからには喜ばれたいですよね？買う理由をPOPで伝えてあげれば買い易くなります。

では、たい焼きやたこ焼きに置き換えると??メニューやPOPの工夫です！

あんこ 120円
クリーム 120円
チーズ 130円
オランダ産のゴーダチーズを使用した程
良い塩味のチーズです
チョコ 130円
苦みを抑え、ミルクとチョコのバランスがとれた
チョコレートを使用

ソース甘口 お子様のおやつ向けに開発したオリジナルソースです
ソース辛口 夜の晩酌向けに辛く仕上げました！
塩だれ ビールに合うように甘さを抑えたソースです
マヨソース 夜食用にカロリーオフのマヨネーズを使用しています

クレープ・お好み焼・焼きそばなど自身の商品を深く見つめ直すことで出てくる文言があると思います。

「ちょっと気になるな」「買ってみようかな」そんな気持ちをくすぐる工夫を考えてみるのもいいと思います。

まだまだ伝えきれない部分もあるのでセミナーの資料が欲しい方はご連絡ください。



ニュースレター第22号



薄皮・白に続く生地はコレ!?

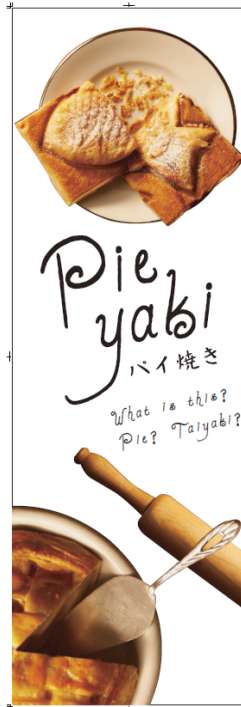
数年前のたい焼きブーム時に薄皮や白たい焼きが流行りました。今までにない食感で一気に店舗を増やしました。そして今度新たに発売されたのが「Pie Yaki」たい焼きならぬパイ焼です。

これは冷凍のパイシートを使って調理します。パイ生地独特の繊細なサクサク感とバターが売りの商品です。焼き立てよりも冷ましてから食べた方が美味しいので、作り置きも問題なしです。製造工程も弊社にあるのでご興味のある人は是非お問い合わせください。

昨年紹介した「冷やしたい焼き」と併せて販売すれば他店にはない商品を取り揃えられます。

コンビニでもバターの香りが強い商品が増えている昨今、たい焼きの洋風にも挑戦してみては？

注：冷凍庫があるお店に限ります



クリームやあんこだけでなくクリームシチューなどのフィリングとも相性が抜群です。

先月号の続き

先月掲載したセミナーの内容で書ききれない所があったので続編として掲載致します。

「お客様との関係性を作ろう!!」

スタッフとお客さんのコミュニケーションを円滑に進めるツールをご紹介します。

① ネームプレートに一言加える

例) 8月のテーマとして「夏の予定」を入れる。
「愛知帰省します」「男のヘルシー料理に挑戦!」気付いたお客さんは声をかけてくれるかも??

② 店外のイーゼルや黒板に簡単な日記を記入

例) 某有名ハンバーガー店で実施。

働いているスタッフが今何を考えているのか? どんな事に興味があるのか? 自身の事をさりげなく発信することでコミュニケーションが取りやすくなります。楽しく過ごせればリピート率も上がるはずです。

新商品情報

夏になるとたい焼きたこ焼きの売上が鈍ります。

「毎年夏用の商品何かない??」という質問を戴きます。

夏の商品として「かき氷」「ラムネ」などを提案してきました。今年、夏用に提案するのは「とうもろこし」です。お祭りの定番商品です。

既にボイルされているので軽く焼き目を入れるだけでお客様に提供できます。

真空のパックなので開封しなければ日持ちもします。扱い易い商品なので是非ご検討ください。

商品名：とうもろこし

1本@110円(税別)

30本入り1ケース単位で納品可。



作成者 株式会社豊吉 豊吉正徳
平成25年3月25日作成



ニュースレター 第23号



今年の夏はこれか？？

4月初旬に展示会へ行ってきました。今回のテーマは「夏のイベント商材を探す」ということで覗いてきました！

近年コンビニではフランクやアメリカンドッグなどの扱いが増え、夏の商材も工夫を凝らさないと飽きられてきています。そんな中で今回の収穫は「ソフトシェルクラブ」です。脱皮直後のカニで殻ごと食べられます。

解凍したカニの水分を取り、衣をつけて揚げればおつまみやおやつに最適です♪海老名のサービスエリアでは鱈をそのまま揚げた人気商品があります。頭から骨までバリバリ食べられるのが人気です。豪快さや目新しさ、食感はこのソフトシェルクラブも似ています。

1杯70g～100gというサイズで1kg1850円（税別）で提供できます。海の家やお祭りの出店の予定の方は是非ご検討ください。

ソフトシェルクラブキャンペーン

大きいサイズはなぜ売れるのか？
不況にも負けない新メニュー提案

左の写真はジャンボサイズとホテルサイズのソフトシェルクラブを並べ、大きさを比較したものです。
【左側：ホテルサイズ 右側：ジャンボサイズ】
異なる大きさの殻ごと食べやすいソフトシェルクラブはサイズによって様々なメニューにて、ご利用いただけます。

ジャンボサイズ (約90g)

- 一人一皿の魅力をかき揚げ
- かかしてこのボリューム!

ホテルサイズ (約50g)

- 満ちるだけでお腹いっぱい!
- 小さな量が活躍?

ソフトシェルクラブの食べ方

揚げたてがおいしいと評判のソフトシェルクラブですが、冷めたソフトシェルクラブは食感、風味ともに劣ります。このソフトシェルクラブは冷凍で等量のように盛り合わせもできるメニューをご用意。ジャンボサイズならではの一品です。

ソフトシェルクラブの食べ方

凍結したソフトシェルクラブをかき揚げに使う際は、事前にレンジで解凍し、油を拭き取って揚げると、より美味しくいただけます。

ソフトシェルクラブの食べ方

揚げたてのソフトシェルクラブをかき揚げ、お好みの野菜などを一緒に焼くことで、ボリュームアップした一品が楽しめます。小さなお子様にもおすすめです。

ソフトシェルクラブの食べ方

揚げたてのソフトシェルクラブを、お好みのソースやドレッシングをかけていただくのもおすすめです。

※詳細は、各店舗までお問い合わせください。

株式会社ラススーパープライ株式会社

〒104-0042 東京都中央区新富1-7-7
TEL: 03-6772-7440 FAX: 03-6772-7445

先月号の続き

先月に続き、パイ焼の続報です。

今月、弊社にてガスの機械でパイ焼ができるのか？という試作を行いました。結果は下記の通りです。

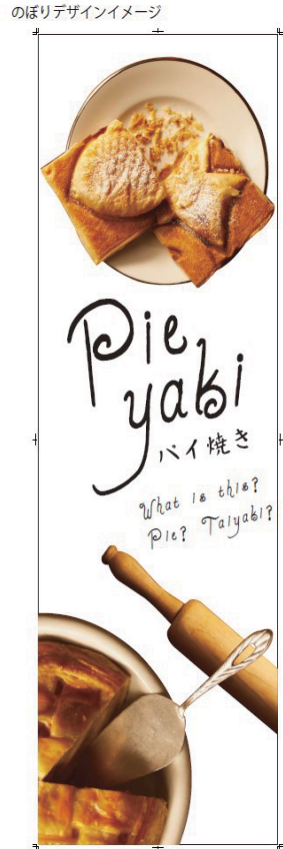
- ・焼きあがり⇒の写真の通りです。若干色づきが電気にはかなわない部分がありました。
- ・食感⇒パイ独特のサクサク感は○問題なく焼けます。
- ・焼き時間⇒14分～15分かかります。電気は6分で仕上がります。

試作の感想

「すぐにでも始めたい！・見積もりもらえますか？」
「どうやって作るの??」という反応があり、弊社としては全面的にこの商品をお勧めしたいと思えます。

この商品を扱う必要条件として「冷凍庫」が条件です。このパイシートは冷凍商品の為冷凍設備が必要になります。それさえクリアできれば問題なく導入可能です。ちなみにこの商品は常温での販売を推奨しています。

作り置きもOKなので扱いやすい商品です。新しい商品にチャレンジしてみたいはいかがでしょうか？



作成者 株式会社豊吉 豊吉正徳
平成25年4月24日作成



ニュースレター第24号



あんこを違う形で提案してみる

あんこの消費量が年々下がっています。たい焼きや今川焼もクリーム需要が増えています。若い世代にはあんこよりクリームの方が人気があるようです・・・ただ、やはりあんこにこだわるお店が多いのも事実。そんなこだわりのあんこを扱うお店の店さきにこんな商品を陳列してみてもいかがでしょうか？

「あんこじゃむ」?? あんこを製造するときに出る小豆の皮を使ってできたジャムです。パンやワッフル、今流行りのパンケーキなどと相性いい商品です。日常生活の中であんこに触れてもらいたい! あんこを違う角度から食べてもらいたい! そんなメーカーさんの思いから生まれた商品です。

賞味期限は5ヶ月です。ご興味のある人は是非お問い合わせください。個別に価格やロットを御案内致します。



こし餡でもつぶ餡でもない、新しいジャムです。

弊社の「あずきじゃむ」は、従来のこし餡と比べてコクと風味があり、つぶ餡になかったなめらかさがあります!

従来製法のこし餡は、種皮を取り除き水でさらしているため小豆の風味と栄養素を逃がしておりましたが、弊社新製法の「あずきじゃむ」は種皮を取り除くことをせず、小豆をまるごと練り上げて小豆本来の風味を損なうことなく製品化いたしました。

その「あずきじゃむ」に爽やかな瀬戸内産レモンピールを加え瓶詰めいたしました。どうぞご賞味下さい。



しろまめジャムもあります♪

新規顧客のサイクル

御商売を始めて30年以上のお客様が弊社には何店舗かいらっしゃいます。

その中のお客様のお話が面白かったので御紹介致します。

傍から見て30年以上商売が継続できるお店は昔からの顧客が多くいると思われがちです。しかし実際に話を聞いてみると・・・「継続的に購入してくれる人も3~4年で移り変わる。生活環境、年齢、趣味嗜好が変化するから何十年も通う人は殆どいないよ。ある一定期間を超えても買い続けていたらそれは義理買いになるよ(笑)だから常に新たに顧客になってもらうための努力が日々必要だよ。」

既存の顧客に胡坐をかかずに常に精進する。これは誰にでも言えることだと痛感しました。3年~4年のサイクル・・・数年前のたい焼きのブームもこれくらいの期間で流行り廃りがありました。お店や会社の商品も3年~4年に一度見直してみるといいのかもしれない。



ニュースレター第25号



冷凍食品を活用してみる

冷凍食品



今回は日々進化している冷凍食品の紹介です。

今流行りの食品。それは「**パンケーキ**」です。原宿から火がつき、今ではイオンなどのショッピングモールでも専門店が出店しているほどです。ホットケーキほど甘くなく、食事としても食べられるパンケーキは今空前の大ブームです。

ただ、ブームはいずれ廃れていきます・・・。そんな短い期間でもロスも抑えつつ販売できる商品が冷凍パンケーキです。

クレープのようにフルーツや生クリームをトッピングして巻いたり、挟んだりして提供することもできます。甘いものが苦手な男性向けには野菜やハム、チーズを挟んで食事メニューとしても扱えます。

たくさんの方をさばくお祭りやイベント会場では強さを発揮できると思います。

目先を変えた商品をお探しの方は是非ご検討ください。

NIPPON 日本製粉株式会社 TEL.03-3350-2487

2013.01

次に紹介するのが「**富士宮焼そば**」です。

この焼そばには学会という協会があり、営業の許可証がないと扱えません。また、材料も指定の所からのみ仕入れることができません。更にのぼりも簡単に手に入らないのです。

そのため、祭りで数日間扱いたい！という要望は応えられませんでした。そこで発売されたのが学会認定の冷凍食品です。この商品を使えばのぼりも借りられます。既に味付けもしてあるので湯船で解凍し軽く焼あげれば完成です。今流行りのB級グルメを取り扱いたいという方は是非ご検討ください。



在庫処分セール

今回在庫処分セールを開催します。アイテムは下記の通りです。

- ① フードパック(大平) 2400 枚
100 枚入り@330 円(税別)バラ買い価格
100 枚入り@315 円(税別)1c/s 一括購入価格
- ② フードパック(中平)2600 枚
100 枚入り@330 円(税別)バラ買い価格
100 枚入り@300 円(税別)一括購入価格
- ③ 中濃ソース
オーバン様PB中濃ソース 1.8L×8 本
1 本 220 円(税別)1 ケース購入価格
※この商品のバラ売りはありません。

以上です。価格の交渉も併せて受付中です



ニュースレター第26号



グリラーで新商品を作ってみました

暑い日が続く7月・8月なかなか夏用の商品を御紹介できないのが現状です。そこで、グリラーでも作れて常温で販売できる商品はないか??というところで今回は「あんまき」を試作してみました。

<あんまきとは??>

薄く焼いた生地にあんこやクリームを巻いて仕上げたお菓子の事です。愛知県知立市発祥と言われていています。本来ならホットケーキ生地で作るようなのです。ホットケーキミックスで試しましたが味が・・・イマイチでした(汗)そこで、今回はどら焼きミックスを使用します。レシピは下記の通りです。



① 生地を直径14～15cm程伸ばして2分程焼く



② 生地を返して40秒程焼く



③ 生地を返してあんこをアンサシで乗せる(25g)



④ コテで端と端を抑えて完成



原価：生地	12.5円
あんこ	8円～15円
クリーム	12円～
1個当たりの原価	
あんこ	20円～27円
クリーム	24円～26円

1個あたりの原価も比較的安く常温で販売できるのでメニューに入れてみてはいかがでしょうか？

かき氷を進化させる！

<25年7月23日日経新聞より>



数年前より、台湾で流行っていた「味付きかき氷」(フレーバー氷)が流行りました。ここ数年の猛暑のせいでソフトクリームよりも氷菓に世間は目を向け始めた気がします。そして今年は蜜を更に美味しくした商品が流行りそうです。果実から手作りでピューレを作り、あんことトッピング。番茶の蜜をかけてさっぱりと仕上げるかき氷。など、今までにない、味やトッピングが出回り始めました。私の知人でも手作りピューレをかけて提供しているたこ焼き屋さんがあります。1杯300円～500円で販売して連日、かき氷を目当てに来店するお客様が増えているそうです。まだまだかき氷も研究しなければならぬと痛感しました。

作成者 株式会社豊吉 豊吉正徳
平成25年7月26日作成



ニュースレター第27号



初めての人でもできる焼き鳥のご紹介

「焼き鳥」と聞くと生焼けや黒焦げになるので初心者には難しい。そんな印象を持っている人も多いようです。9月以降もお祭りやイベントが多い季節なので焼き鳥に挑戦したいという人も多いはず。そこで今回ご紹介するのは「スチームもも串40g」です。

通常の焼き鳥は生肉を使用します。生肉で焼くと中まで火を通さなくてははいけません。火を入れようと長い時間焼くと焦げる。焦げないようにすると半生で提供してしまい食中毒の恐れがある。そういった不安要素を解消するのが今回の商品です。この商品は既にスチームしてあるので生焼けの心配はいりません。焦げるのだけを気をつければ誰でも焼き鳥を扱える商品です。使い方としては、一晩かけて解凍し、イベント当日に焼きあげます。この商品は町内会のイベントでも使用されており、職人さんでない人でも焼けることが実証されています。

お店ほどの味にこだわらない、煙の臭いで祭りを盛り上げたい！そういった人に向けた商品です。是非この機会にご検討ください。

スチームもも串 40g

1C/S 300本入り

原産国：ブラジルなど

保存方法：冷凍

発注ロット1C/S～



お店の価値は「 $V = Q \times S \times C$ 」

先日弊社に届いた会報の記事の一部の抜粋です。とても説得力の有る記事だったのでここでご紹介します。

「 $V = Q \times S \times C$ 」という計算式で会社やお店の価値を表します。Vは価値。Qは品質、Sはサービス、Cは清潔を表しています。Q、S、Cは全てお店や会社に欠かせない必要事項です。

この計算式のポイントは「掛け算」で成り立っているということです。掛け算は1つでも「0」があると価値は「0」になります。Sのサービスが100でもCの清潔が0であれば価値は「0」になってしまいます。

そしてその数値化するのをお客様です。お客様に繰り返し来店してもらう為の価値の創造が今後のお店の継続につながるはず。是非この機会にご検討ください。



ニュースレター第28号



常温でものびるチーズでメニューを増やそう

たこ焼きのソースの代わりにチーズ。こんな発想でメニューを考えてみてはいかがでしょうか？今回紹介するのは「のびーるとろりんチーズソース 500g×6袋」（田中食品）です。今年の7月にテレビ「がっちりマンデー！！」でも紹介されました。

一般的なチーズは温度が上がるとチーズがとけて伸びます。しかし冷めると固くなり、チーズが切れてしまいます。冷めたピザが美味しくないのはこれが原因です。

今回のチーズソースは常温でも冷めても固まることなく、いつでもチーズが伸びるといのが最大の特徴です。またこの商品は常温保存なので、冷蔵庫に入れる手間を省けます。味は調理パンに合うように若干塩分が強めです。

さて、このチーズソースをたこ焼きにかけてみてはどうか？？実際販売しているたこ焼き屋さんがあります。定番のソースを上回る売れ数はないものの、売上の1割～2割のシェアがあるそうです。また、マヨネーズとの相性もいいので、たこ焼やお好み焼にはうってつけのソースになっています。

写真のようにパンに塗ったりして食べることもできます。その他にもクレープやパンケーキ、サンドウィッチ、ホットドッグやタコス、フライドポテトなどの揚げ物などのトッピングなど使用用途は広がるはず。サンプルも用意できるので是非試してみてくださいはいかがでしょうか？



少子化へ向けてメニューの見直し

少子高齢化が進んでいます。顕著に判るのがコンビニです。コンビニを利用する高齢者が増えました。増えた理由は、「コンビニの利便性の気づき」「小分けの商品の充実」「美味しさの向上」などが挙げられています。注目したいのは「小分け」です。日本全体の胃袋がこれから小さくなっていきます。少量の需要は高まります。たい焼きの小型化。たこ焼きの玉数の減少。売上は減りますが需要は高まるはず。日々ご来店するお客様の年齢や会話を注視していくことが今後の課題だと思います。

<メニュー例>

たこ焼	ソース	塩
4玉	250円	1玉62.5円
6玉	360円	1玉60円
8玉	440円	1玉55円
10玉	500円	1玉50円
少量でも高くて購入する人が年々増えています。		
たい焼き各種		
普通サイズ 120円		

作成者 株式会社豊吉 豊吉正徳
平成25年9月25日作成



ニュースレター第29号



体験・経験を販売してみてもいい??

街を歩いていると「無料そば打ち体験」「親子パン教室」「調理合コン」など食品を作る過程を提供するビジネスが増えてきました。私の周りでも「たい焼きを作りたい」「たこ焼きを焼いてみたい！」そんな声をたまに聞きます。ただ、この言葉の裏には「仕事としては遠慮したい・・・」という意味も隠されているように思えます。1日何時間も拘束されて焼く事はNGのようです(笑)

数十分だけ焼いてみたい。そんなニーズに応えてみてはいかがでしょうか？簡単な体験プランを考えてみました。是非参考にしてみてください。

＜親子たい焼き・たこ焼無料体験教室～田舎のお土産に持って帰ろう～＞

価 格：体験中に作り上げた商品の個数

体験時間：30分～60分

受付時間：11時～14時

料 金：一緒に調理した商品の総額

※料金は材料費と手間賃を含めた講習料「●●●●円」という請求も有りだと思います。



＜ターゲット＞親子 5歳～12歳のお子様 作った商品を持って帰省してもらえると喜ばれます

＜広告効果＞体験を通してそのお店のファンになります

＜売上効果＞手の空く時間帯にまとめ買いが見込めます

＜注 意 点＞事前に火傷などの責任はお店には負えない事を書面で交わしてください

体験教室の告知を訴求するツールが欲しい方は是非ご相談ください！

オリジナルクリームで種類を増やす

「北海道十勝産小豆使用」「●●牧場の牛乳を使用したソフトクリーム」など他店にはないオンリーワンの商品を掲げるお店が増えてきました。ここでしか買えない。そんな中味を簡単に作ってみてはいかがでしょうか？

普段使用しているクリームとパンの練り込み用のシートを混ぜ合わせてオリジナルクリームを作ります。作業工程は右の通りです。「コーヒー」「メープル」「黒糖」の3種類です。ほのかな香りと味がクリームに加わります。また、POPに「当店オリジナル」というコメントも載せることができます。

1個当たりの原価は通常のクリームの原価に 8.8 円～10.5 円をプラスされます。販売価格はクリームの価格に 10 円～30 円乗せた金額が適正かと思われます。消費増税前の単価アップに挑戦してみてください。

【材料】

マイティカスタード 1kg

各シート1枚 単価は170円～190円

- ① シートを熱湯に10～20分入れてふやかす
- ② 大きめのボールでカスタードと混ぜ合わせる
- ③ 多少のダマは残して完成

※ハンドミキサーを使用するとダマなく混ぜ合わせられます。



ダマの斑がチョコ
のように見え
ダマは残した
いかも知れ

作成者 株式会社豊吉 豊吉正徳
平成25年10月28日作成



ニュースレター第30号



固まらない目玉焼き

トッピングで活躍する目玉焼き。今回は展示会で発見した「固まりにくい目玉焼き」をご紹介します。

＜特徴＞※あくまでも風です・・・

トロっとした卵黄風ソースを白身で包んだ目玉焼き風の卵加工品。解凍するだけで簡単にご使用いただけます。

＜使用方法・調理方法＞

- ① 冷蔵庫内にて解凍後そのまま使用できます（冷蔵庫解凍）
- ② 凍ったまま油で30秒～40秒揚げる（フライヤー仕上げ）
- ③ 凍ったまま100℃の温度条件で4～5分間加熱（ポイル仕上げ）

＜使用用途＞

焼そば・カレー・ハンバーガー・お好み焼・ハンバーグ・ナポリタン・お好み焼など

＜メリット＞

- ・夏場の生卵を使用するリスク回避
- ・グリラーで焼あげる手間の省略
- ・常にトロっとした目玉焼きを提供
- ・100円単価アップを計る
- ・メニューの幅を広げられる



＜規格＞ 35g×6/20袋

食品サンプルの必要性

買い物をする上でお客様はいろいろな情報を入手したうえで購入を決定します。食品には嗅覚・聴覚・視覚が大きな要素になるそうです。実演販売はまさに人の五感をくすぐる要素が満載です。

ただ、実演販売で弱いのが「完成品がなんなのか？」と言うところです。作る工程だけを見て素通りされる、そんな経験をしているオーナー様が多いようです。そこで購入を訴求するのがサンプルです。毎日1個ロスするのが面倒な人は食品サンプルの購入を検討してみてもいいでしょうか？



これ、貯金箱です(笑)遊び心も必要ですね



作成者 株式会社豊吉 豊吉正徳
平成25年11月25日作成



ニュースレター第31号



固まらない目玉焼き オリジナルあんこも100kgから作れます



以前、ニュースレター（創刊号）でも紹介したミックス粉のオリジナル化。弊社ではお客様のカスタマイズした粉が200kgから製造できます。通常のメーカーだと2tからなので、かなり小ロットなのがおわかりかと思いますが。ここ数年の間に、この小ロットPBオリジナルミックス粉を製造するお客様が着実に増えてきました。

そして今回のオリジナル商品を小ロットで作れる商材が「あんこ」です。あんこは国産を使いたい！というお話が増えてきました。恐らく中国産の印象が悪くなっているのが要因です。オリジナルあんこの製造ロットは100kgからです。また、糖度や粘度も指定できるので自分好みのあんこが作れます。つぶあんだけでなく、こしあん、芋あん、ゆずあんなどの変わり種も作れます。同業者同士の共同購入であれば100kgのあんこは決して多くない量だと思います。

粉とあんこをオリジナルで製造できれば日本に1つだけの商品が完成します。たい焼きや今川焼だけでなく、ワッフルやクレープ、パンケーキ、ベビーカステラに人形焼など粉物商品全般で新商品を考えることができます。他店と差別化を図りたい。自分好みの商品を作りたい！新商品を作りたい！というオーナー様はぜひご検討ください。

<あんこの小ネタ>

あんこは乳製品との相性がいいといわれています。生クリーム、バター、牛乳などと合わせると更においしくなります。あん粒と乳脂肪が混ざり合うことでコクを出すそうです。焼き物では難しいかもしれませんが組み合わせを考えるのも楽しいと思います。先日テレビで紹介されていたのは・・・「あんこ」と「クリームシチュー」そして「あんこ」と「ピザ」両方とも美味しいと紹介されていました。両方とも想像できない味ですよ？こちら是非1度試してみてください(笑)

営業中のBGM

営業中にBGMとして何を聞いていますか？ある弊社のお客様はいつも「ジャズ」か「カフェミュージック」を延々と流しているそうです。理由は多くの方が心地よく聞ける音楽だから。ということでした。つつい自身の好きなラジオや音楽をかけがちですが、お客様が待っている時でも不快な音楽にならない気遣いが必要なかもしれません。焼くまでの間そのジャズのリズムに合わせて待っている人もたまにいるそうです♪ちなみにそのお客様はゴリゴリ、バキッバキッのロック好きです(笑)