

ウィークリーニュースレター3号 2022

<値上がが続いたたこ焼き屋さんで絶妙な価格設定>

昨年より続く原材料の値上げ。小麦、油、砂糖があがるとカスタードクリームや調味油、ミックス粉、マヨネーズ、天かすが上がってきます。さらに海産物も上がっておりカットダコが10kgで3000円以上も上がる状況です。更に上限が見えないというのがメーカーからの回答でした。そんな苦しい中で珍しい価格設定をしているお店がありました。



定番のソースが4個400円と8個550円。オススメであろう九条ネギマヨ4個450円と8個650円。4個だとメニューによって1玉100円～112円。8個だと1玉68円～81円。8個を頼む方が圧倒的にお得になります。200円払えば倍のたこ焼がついてくる。そんな価格設定です。非常に計算がしやすい！これなら8個の注文が増えそうです。もし4個ばかりの注文でも1玉100円以上の単価であればお店の原価も抑えることができます。6個のメニューが無いことで価格の比較もしやすいと思いました。

またこのお店はイトインのカウンターがあります。お酒と一緒に販売しているのでドリンクが出れば更に粗利は高まります。

メニューも豊富なので全メニューを制覇しようとするツワモノが出てくるかもしれません。たこ焼の単価を上げるにはトッピングが常套手段です。明太子、チーズ、ネギ、ガーリック、塩ダレ、だし醤油など。玉数を増やしたメニューも取り入れれば更に粗利は上がるはずですが、原材料高騰が続きますがアイデアで乗り切るしかありません。



売る美学®



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