

# ウィークリーニュースレター12号 2022

## <素人考えから生まれる斬新？ちょっと驚くアイデアとは？>

月に1回、税理士事務所へ行きます。そこで1ヶ月の振り返りをしながら次月への目標やアクションプランを考えて実行します。その多くはディスカッションです。先月の訪問時にカットタコの値上げの話になりました。ふとその担当者が言った一言が引っかかりました。

「たこ焼きに蛸なしは駄目ですか？」「なんで蛸を入れないといけないんでしょうか？」

その質問に的確に答えることができませんでした。「たこ焼き屋さんなのだから蛸は入るのが当たり前でしょ？」そんな答えしかできませんでした。それ以来何人か蛸なしのたこ焼きの是非を問うことに。

人によって「面白いかも」という前向きな意見もあれば「美味しいの？」という懐疑的な意見も聞きます。蛸なしと言っても天ぷらの花やネギ、生姜、ソース、青のり、マヨネーズは使います。生地だけでも充分美味しいのでは？そんな思いが芽生えてきました。基本的にたこ焼き屋さんは生地にこだわりが強い。その生地だけを食べてもらう商品があつてのいい気がしてきました。ただし、カット蛸は既にメーカー推奨の味付けがあり焼いている最中にその蛸からエキスが出てきてその出汁が生地を更に美味しくする効果もあります。この点は無視できません。

大阪ではたこ焼きは生地を食べるものという認識があります。だから大阪のたこ焼きはタコが小さい。言い方を変えれば小さくてもクレームにならない風土があります。

## <ローソン100ストアがリリースした具なしまん>

2022年3月23日から登場したのが右画像にある具なしまんです。好きな具材をサンドして食べてねという、斬新且つ攻めた商品です。たまに、たいやき屋や大判焼屋でも皮のみ欲しいという注文がありますよね。まさにそれにカテゴライズされる商品だと思います。

まだ発売して間もないので売れているかは不確かですがSNSやネット上では話題になっています。固定概念を大きく覆す手法がここ数年話題になる傾向です。あんこの量を減らす宣言をした、たいやき屋然りです。



## <原価高騰だからこそ生まれた蛸なしのメニュー>

原材料高騰がまだまだ続きます。今回の蛸なしは原価を押さえる苦肉の策です。しかしこの原価高騰を逆手に取ったメニュー作りとも捉えられます。タコの値段が上がらなければ生まれなかったメニューです。捉え方一つですが、蛸なしのたこ焼きが6個300円。たこ焼きが500円という設定だったらお客様はどんな反応非なるのか？今後も色々な人に聴き込んでみようと思います。



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