

# ウィークリーニュースレター14号 2022

## <白いたい焼のミックス粉は未だ健在？>

10年以上前、白いたい焼が空前のブームとなりました。「尾長屋」「白いたいやき本舗藤屋」という2つのフランチャイズ会社が一気に店舗展開を進め全国に500店舗まで広がりました。その当時、白いたい焼きのミックス粉の問い合わせも非常に増えてことを覚えています。このミックス粉は鳥越製粉が開発し、タピオカ粉を使用することでモチモチ食感のたい焼きを作ることができます。連日テレビや雑誌で取り上げられ、弊社のお客さまも白いたい焼の販売をしたお店がありました。しかしそのブームも1年で終焉し今は白いたい焼専門店を見ることはなくなりました。

そんなミックス粉ですが実は…弊社に在庫があります。今でも需要が少ないながらもあります。一番の使い方は「色付け」です。桜色でピンクに仕上げたい。フルーツの色を出したい。生地の色をつけるには白いたい焼きの粉が最適です。また形もハートなどがあるのでそれに色を付けて販売するお店もあります。特に需要が高いのが地方の都市です。果実が穫れる地域のフルーツの色を付けて販売していると聞いたことがあります。

## <Instagram で発見した新感覚惣菜メニュー>

昨日 Instagram を見ていたら「枝豆昆布」というたい焼きを発見しました。白いたい焼きの生地に枝豆と昆布の佃煮を入れた惣菜メニューです。元々白いたい焼きのミックスの味はお餅に近いです。塩味の強い中身との相性はきっといいはず！また枝豆の緑色も白い生地と相性がよく写真映えていました。とてもアイデア溢れるメニューだったのでちょっとご紹介。

ブルーベリーはきれいな色付けができています。

枝豆昆布はおにぎりのメニューにもある定番の組み合わせ。これをたい焼きに転化するのも斬新です。

さくらあんのたい焼きは桜の葉を巻く遊び心がそりますね。

いちご鯛福はネーミングが抜群ですね！考えた人は天才です！

このメニューは全て白いたい焼きのミックスです。普段使用しているミックス粉ではできない食感と色付けで何かを考えてみませんか？



## <納品書番号のおみくじについて>

3月からスタートした納品書番号のおみくじですが3月31日の時点で申告が有りませんでした。4月も同様に行います。今月の番号は「No.41313」「No.41567」です。忘れずにチェックしてくださいね。



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