

ウィークリーニュースレター15号 2022

<田中食品の独自性が高い商品のご紹介>

弊社の取り扱いのあるクリームメーカーは「ソントン食品工業株式会社」と「田中食品興業所」がメインです。会社の規模は違いますが両社ともお互いを意識している印象です。大きな違いはソントンさんはBtoCの事業があること。スーパーやコンビニエンスストアにも商品が並んでいます。エンドユーザーの認知度高いので開業する人も知っている会社からスタートさせたい。そんな意識はあるようです。

では商品ラインナップに違いはあるのか？実際のところ大きな差はないです。カタログを比較しても、カスタードクリームやチョコレートクリーム、カレーフィリング、季節のフルーツを使ったフィリングなど品揃えに差はほとんどありません。

<フルーツとチーズの組み合わせ>

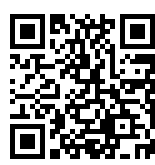
そんな中でも田中食品独自の商品が「〇〇フロマージュ」です。フルーツフィリングとチーズを合わせた商品はソントンさんにはない田中食品独自商品です。8年ほど前にリリースしたのが「いちごフロマージュ」でした。いちごの酸味とクリームの甘み、そしてチーズのほんのりした塩味と香りのバランスが良く、とても美味しいと人気を博しました。そして今年は「果皮入り瀬戸内レモンフロマージュ」がリリースされます。このチーズ入りのフィリングの特徴は冷ましてからが美味しくなる！です。熱々のたい焼や大判焼だと酸味の香りが強くなりクリームの甘さも感じにくいので焼き立てには不向きなフィリングです。焼成後15分以上冷ましてから食べると飛躍的に生地と相性が良くなります。果皮入りなのでレモンのほろ苦さとクリームの甘さと生地の甘さのバランスが整います。

これから暑くなる季節にはうってつけのフィリングだと思います。営業中「焼きたてある??」なんて聞かれることが多々あると思います。このフィリングに関しては焼きだめして「あえて冷ましている」という販売方法が可能になります。また夏らしくさっぱりと食べられるのでこれからの季節にオススメです。例年ご紹介している「冷やした焼きミックス」との相性も抜群です。サンプルもご用意できるのでお気軽にお問い合わせください。冷まして販売できるのでベビーカステラの中に入れても美味しいです。

果皮入り瀬戸内レモンフロマージュ 1kg/4袋入 1箱3380円(税別)

<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