

# ウィークリーニュースレター33号 2022

## <一番の値上げの影響があるかも知れないお店>

昨年末から原材料の値上げが続いています。小麦、油脂、食用油、砂糖、卵、海産物、牛、豚、鶏など輸入される食品は半年に1回のペースで上がっています。特にカット蛸はこの1年で1kg450円～550円上がっています。1kg2000円超えになってきました。

たこ焼きで使用する材料はミックス粉、カット蛸、鰹節、青のり、天ぷらの花、ソース、マヨネーズ、紅生姜、包装資材です。このすべての材料がものすごい勢いで値上げされています。そこで、取引のないたこ焼き屋さんの調査をしてみました。一体1玉いくらでどれくらいのサイズを使用しているのか？徹底調査です。

## <1玉の価格の相場は66円～91円蛸のサイズは??>

店舗	出店場所	1食価格税込	玉数	1玉単価	蛸の種類	サイズ
A店(法人)	さいたま市内駅前	580円	8	72.5円	岩蛸	4g～5g
B店(法人)	さいたま市内駅前	430円	6	71.6円	岩蛸	3g～5g
C店(法人)	フードコート	700円	10	70円	岩蛸	3g～4g
D店(法人)	百貨店テナント	550円	6	91円	真蛸	4g
E店(個人)	川口市内駅前	400円	6	66円	岩蛸	3g～4g
F店(個人)	道の駅	580円	8	72.5円	岩蛸	3g

立地条件により家賃の条件は様々なので一括りに比較は難しいと思います。また蛸のサイズは実際に食べた感覚で表記しました。どのお店も共通して言えるのが「蛸が小さい」「生地は美味しい」の2点でした。どのお店も生地にこだわりを感じました。蛸が小さくなった分生地に力を入れているのかもしれませんが。また岩蛸を使用しているお店も多かったのが印象的でした。ただ、岩蛸と真蛸の価格は1kg あたり100円～150円の差に迫ってきています。真蛸→岩蛸への変更によるコストダウンはあまりメリットが感じられません。またメーカーさんの情報では真蛸→岩蛸への変更によるコストダウンに取り組むお店は少ないそうです。やはり1粒のサイズを少しずつ小さくしているというのがスタンダードな対応のようです。この小さくする方法ですが食べていて感じたのが粒のバラツキです。大きなサイズが有れば少し小さいサイズが混在している気がしました。ひょっとするとサイズの近い規格同士を混ぜて使用しているのかも知れません。お店の人には聞けませんがここまで来るとそんな方法を考えるお店があってもおかしくないと思います。

また、店舗の運営が個人か法人かでも価格設定は差が出てくると思います。法人であれば雇用する上で社会保険の負担も発生してきます。フランチャイズを個人で契約するようなパターンのお店であれば価格は比較的抑えやすい環境にあると思います。

## <9月の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今月もやります！忘れずにしてくださいね。

9月の番号は「43109」と「43225」です。値上げが多い昨今、こんな形での値引きしかできませんが奮ってご参加ください。



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