

ウィークリーニュースレター20号 2023

<ホームページの問い合わせが多いものとは？>

5月、ベビーカステラのミックスの問い合わせが立て続けに来ました。キッチンカーでの販売。店舗での販売、お祭りでの販売など問い合わせ内容は多種多様です。そこで6月はホームページの反響のある商品をご紹介します！

<ベビーカステラについて考える>

ホームページにある問い合わせで過去1番多いのがベビーカステラミックスです。なぜこんなに問い合わせが来るのか？理由は簡単でした。製粉メーカーが取り扱わないニッチなミックス粉だからです。そもそも「ベビーカステラミックス」という商品がほぼ製造していない。人形焼、ホットケーキ、ドーナツミックスはあってもベビーカステラだけはない。だから常に「ベビーカステラミックス」で検索すると一番上に掲載されています。全国の製粉メーカーを抑えて一番上に掲載されるのはちょっと自慢です(笑)

ベビーカステラを販売している人の求める声が「時間経過に強い商品」です。固くなりにくいベビーカステラを作りたい！というご意見が非常に多いです。これはたい焼き、大判焼きには無い声です。そこで登場するのが「乳化剤」です。ベビーカステラのレシピには「サラダ油」がメーカー推奨ですが量が多いため胸焼けする人もいます。サラダ油から乳化剤へ変えるだけで胸焼けはなく時間経過に強い生地になります。フワフワのたい焼きや大判焼きに入れても時間に強い生地ができると思います。乳化剤の効果は「湿潤・浸透」「起泡」「滑沢」の効果があります。ベビーカステラが固くなりにくくふわとした生地にして表面に潤いを保ちます。実際に試しましたが見た目は油です。粘度がある無味無臭の液体です。ふわとした鯛焼き、大判焼きで使用しても効果はあると思います。ベビーカステラに関してはマストの材料になります。試してみたい人は是非お問い合わせ下さい。

<ラブレ乳酸菌あん発売決定！！>

以前ここで紹介した「ラブレ乳酸菌あん」の発売日が確定しました。改めてご紹介します。このあんこはラブレ乳酸菌が20gに3億個も含まれる免疫カアップあんこです。味は完全にヤクルト！今話題のヤクルトです。「ヤクルト」は商品名なので使用できませんが色も香りもヤクルトなのです(笑)とても遊び心あるあんこが出来上がったと自負しています。思わずクスッと笑ってしまうあんこを広めたいと思います。サンプルのはいつでも受付中！

ラブレ乳酸菌あん 1kg/6入 5,600円【税別】絶賛発売中！！

<6月はこの番号です！>

今一度、ルールのご説明。この納品書番号で納品された場合はアタリです！納品書の金額から10%オフします。自動的にオフはしません。お客様から「当選しました！」とメールか電話、LINEでご連絡をいただくと確定です。締切は翌月の1日までです。メール、電話、今回紹介したLINEのアカウントでもいいのでご連絡ください！6月の番号は「46732」と「46852」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。もし当選したときはSNSで喜びを発散してくれると嬉しいです。値上げが続くため当面このおみくじは継続していく予定です。



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