

# ウィークリーニュースレター28号 2023

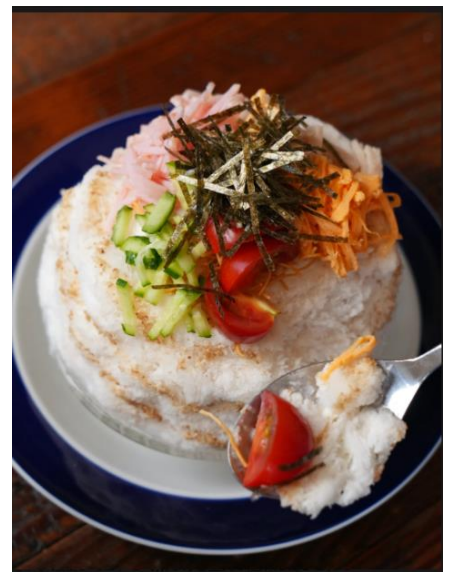
## <8月のテーマは夏メニューのご紹介>

7月は秋冬向けの準備として接客について書いてきました。8月は…まだ暑いので夏らしい商品を紹介します。恐らく9月も暑いので2ヶ月間は販売できるメニューの提案をしていきます。

## <夜ご飯はかき氷??>

例年通りの暑さが続きますね。やはり売れるのは「かき氷」。言い方を変えるとコレ以外他に何が売れるのか?(笑)というくらいかき氷への需要が高まっています。10年以上前からグルメかき氷なるものが登場しています。蜜をフルーツから手作りで作って高級感を出す。そして氷も少し溶かすことで水分を含んだかき氷は頭が痛くなりにくい。こんな高価格帯のかき氷が定番化しつつあります。そんなかき氷の進化を今週はご紹介。さいたま市にあるカフェ「プランピーマニア」は「冷やし中華始めました」ののぼりを掲げます。そして出てきたのがかき氷の冷やし中華。

店主の川音隆一さんがつくる一品(1600円)は、冷やし中華の概念もかき氷の概念も覆す。調理時間は10分超え。食材はミニトマト、錦糸卵、きゅうり、ハムなど10種類近く。「スプーンでも食べやすいよう具材は細かく切っています」(川音さん)ハムとチキンの塩気で、ミルクソースとゴマだれの甘みが引き立つ。揚げ麺のポリポリした食感が楽しい。半分くらい食べ進めるとたっぷりの紅ショウガとクリームチーズが登場、この組み合わせが爽やかでよく合う。考え抜かれた構成だ。この他にも、スパイシーな「バターチキンカレー」同店では5種類の食事系かき氷を出している。さいたま市在住の女性(26)は友人と「バターチキンカレー」(1600円)を食べた。「カレーのかき氷、全く想像がつかないんだけど……」と目を見合わせる。スパイシーなターメリックミルクにマンゴーを合わせてフルーティーな仕上がり。頂上には冷たいカレーに紫キャベツのマリネがのる。2人は「めっちゃおいしい! かき氷なのに鶏肉も入ってる!」「暑くて食欲がない日のご飯に良さそう」と目を丸くした。(日経MJより抜粋)



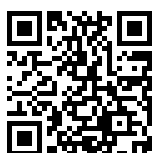
かき氷が夜ご飯という考え方に驚きました。しかも1杯1600円!この暑さなので食は国全体で細くなります。甘いものよりは惣菜系のほうが支持されるのかもしれませんが。先週紹介したたこ焼きフィリングは夏向けとしては良いと思います。

## <8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!8月の番号は「47436」と「47527」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

