

ウィークリーニュースレター38号 2023

<10月のテーマも秋メニューのご紹介>

9月中に秋メニューのご紹介がしきれませんでした。そこで延長戦！10月も秋冬メニューのご紹介です！

<合わせ技でメニュー数を倍増計画そのメリットとは？>

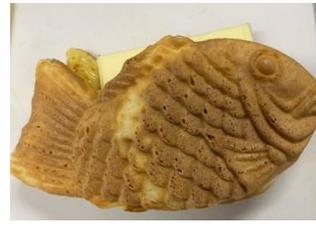
秋メニューを紹介してきましたが今週は「合わせ技」です。2種類を合わせることでメニューを倍増しているお店があります。例えばお店の定番メニューが「あんこ」「クリーム」「チョコ」の3週類を販売しているとします。そこで「あんこ+クリーム」「クリーム+チョコ」の2層のメニューを投入することで3種類のフィリングで5つのメニューを作り出すことができます。在庫を増やさずメニューを増やす裏技として一般化してきました。

<万能フィリングはこの2種類>

合わせるのにも向き不向きの味があります。素材そのものを引き立てる万能フィリングは「豆乳」と「カスタード」です。あんこ+豆乳クリームは定番です。乳製品とあんこの相性は抜群です。またカスタードも他のフィリングとの相性が抜群です。あんこ+クリームは賄い用で作る人がいると聞いたことがあります。またピスタチオやフルーツ系のフィリングとカスタードをあわせても美味しく仕上がります！

<今流行のあんバターに乗っかろう！>

そして今回ご紹介したいのが「あんこ+バター」です。提供直前に専用のバターをサンドして提供する「賞味期限1分の商品」を作ることができます。たい焼・大判焼どちらにも使えるサイズです。写真のように1枚板で納品され包丁でカットします。あとはお客様に提供する食前にサンドして出来上がりです。



あんバターは溶けていない固形のバターそのものにかぶりつのが愛好家の中でステータスのようです。あんこ+バターの合わせ技で背徳感ある商品を作ってみてはいかがでしょう？サンプルのご依頼をお待ちしています。

<10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当たりです！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！10月の番号は「48325」と「48326」です。今回初の連番です！！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