

ウィークリーニュースレター39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！

<唯一無二のチョコレートフィリング>

今週は冬限定商品のご紹介。冬になると問い合わせが増えるチョコレートフィリング。各社かなりの種類のチョコレートフィリングを販売しています。そんな中、唯一無二のチョコレートフィリングがあります。それはソントンの「**冬のなめらかホワイトチョコ 1kg/6【冷蔵】**」です。他のメーカーの営業さんにホワイトチョコを聞いても開発できないという声を聞きます。それほど商品化は難しいようです。またこの商品は期間限定商品です。10月26日～3月下旬までの販売予定です。在庫なくなり次第販売終了です。

白はクリスマスを、チョコはバレンタインを連想させるためこの時期には最高のメニューになります。たい焼きや大判焼きのメニューに「冬のホワイトチョコ」なんて書いてあったらお客さんも選んじやうはずです！またホワイトチョコは圧倒的に女性からの支持が高いのも人気の一つです。普段からチョコレートを販売しているお店は是非ご検討ください。**価格は1箱5500円税別です。**冷蔵品のため送料が通常よりも高くなることを御了承ください。

<チョコの合せ技はコレ！>

先週ご紹介したあわせ技を一2つご紹介！それは「いちごクリームと+チョコレート」です。以前お客様が2層にして提供していました。その名は・・・「アポロ！」そうです。あのアポロチョコをイメージしたたい焼きでした。ネーミングも想像力も抜群ですね。

今週ご紹介したホワイトチョコとチョコレートの2層にする「Wチョコレート」も美味しいです。冬らしいメニューを考える上でホワイトチョコはマストアイテムになります。

ここ数年、フィリングの問い合わせが大変増えています。あわせ技をすることでお店独自のメニューを作ることが可能になりました。サンプルは用意しますので色々挑戦してみてください。



<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