

# ウィークリーニュースレター45号 2023

## <12月のテーマは意外な商品のご紹介>

今年も残すところあと1ヶ月になりました。今年最後のテーマは「あんこ」です。ここ最近、あんこよりもクリームやフィリングの問い合わせが多いため原点に還ってあんこを見直したいと思います。

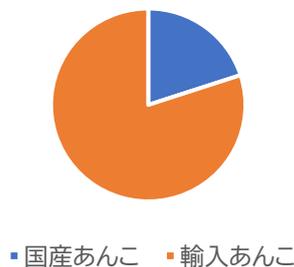
## <国産あんこと輸入あんを販売するお店の数>

新規で開業するお店の採用率は『国産あんこ7。輸入あんこ3。』です。食の安全、地消地産、大手菓子パンメーカーも国産のあんこを使用することで国産の小豆を使用したあんこがスタンダードになりつつあります。私がこの会社に来た時は輸入あんの方が圧倒的に売れていました。割合としては「国産あんこ2。輸入あんこ8」でした。全く真逆になっています。この理由はやはり食への安全性の意識の高まりだと思います。賞味期限の改ざん、異物混入、食材の使い回し、衛生上のルールの改正など大きく提供側も消費者側も意識が大きく変わった15年だと言えます。

あんこの採用分布2023年現在



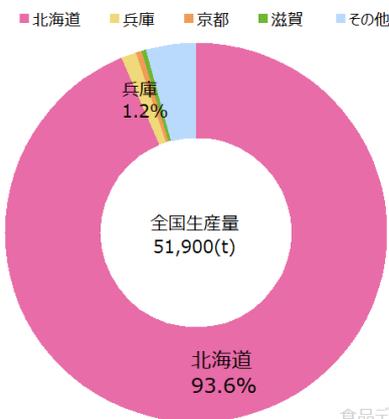
あんこの採用分布2006年



では国産小豆はどこで収穫するのか？北海道が主な産地ですがたまに兵庫や京都の小豆使用も耳にします。では一体どれだけの収穫量なのか？左のグラフを見ると歴然でした。

圧倒的に北海道がシェアを占めています。言い方を変えると北海道で収穫量が落ちれば小豆の相場は大幅に上がるということになります。そして今年の夏、北海道では猛暑が襲い小豆の収穫量が大幅に減りました。今後の国産のあんこの値上げはまたありそうです。今月はこのあんこについて更に掘り下げていきます。

小豆（あずき）生産量の都道府県別シェア（2020年）



食品データ館

## <12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！11月の番号は「49203」と「49365」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