

ウィークリーニュースレター47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。

<中国餡ってどうなの？>

食品で「中国産」という表記があると抵抗がある人も多いようです。そんな中、弊社では2種類の中国餡を販売しています。そもそもそんな餡を販売していて大丈夫なの？という声も聞こえてきそうです。10年以上前ですが実際に工場見学したことがあります。国内の製餡メーカーと比較すると…衛生面、スタッフの教育、全てにおいて日本国内の製餡メーカーと変わらない基準であんこを作っていました。中国から日本へ輸出するため賞味期限を長くするために糖度が高いのが特徴です。

<製品化するお菓子によって硬さを調整する技術>

あんこのクレームの声の1位は「あんこが固い」です。毎年秋から冬にかけてこのクレームを多数いただきます。あんこの固い柔らかいは国内のメーカーでは調整できません。あんこは外気によって大きく硬さが影響されます。そのためお客様から「あんこが固い」春になると「あんこが柔らかい」というお声を多数いただきます。製餡メーカーに確認すると加水の量を感じて作っているため調整できないという回答を毎回いただきました。しかし、中国餡は違います。「超柔・柔・固・超固」が製品ごとに選べます。やはり外気によって多少の固い柔らかいと変化はありますが通年通してこの硬さを指定できるのが最大の強みです。

何故あんこの固さを指定できるのか？それは最終的に何の商品になるかを見越して作っています。固い餡は和菓子やあんぱん。柔らかいあんこは団子やたい焼き、大判焼き。という具合に合わせるためにメーカーは硬さのラインナップを用意していると言います。この固さは毎回触って確認しますが制度の乱れがありません。これは物凄い技術だといつも感心しています。もちろん外気によって硬さは変化します。その場合は超柔→柔へ夏の間だけお店では切り替えます。この2種類を使い分けることで1年間ストレスなく作業できる優れたもののがあんこです。硬さの違いを確認したい場合は一度ご連絡をください。糖度は高いですが作業性は圧倒的に効率が上がります。

myAn)宝清粒餡 AM57 5kg/4(20kg)賞味期限1年 7,900円(超柔)秋冬用

myAn)宝清粒餡 S55 5kg/4(20kg)賞味期限1年 7,900円(柔)春夏用

切り替える場合は5月と11月がオススメです。糖度が高いので賞味期限が長くなります。

<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！12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

