

ウィークリーニュースレター48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。

<国産と輸入のあんこはどっちがいいの？>

先週は中国餡のお話でした。では国産のあんこはどうか？やはり新規で開業する場合は国産のあんこでスタートする人がほとんどです。ただし以前も書きましたが小豆の仕上がりはイマイチというのも事実。そして同じ品種のカナダ産の小豆が品質は高い。そうなると輸入の小豆のほうが手頃な価格のあんこで良いのか？迷いますよね。また国産のあんこの弱点は賞味期限です。低糖度故に賞味期限が製造から45日という商品もあります。メーカーによっては冷蔵でしか発送をしない商品もあるほどです。それだけ砂糖の保存する力があるということです。保存料を使うことなく賞味を長く出来る砂糖はすぐれものと言えます。先日甘さ控えめ、保存料なしのマフィンが販売され食中毒を起こす事故がありました。天然素材にこだわった商品を大量生産する難しさを象徴する事故だと感じます。

<賞味期限半年！糖度42度！オール北海道のあんこが登場>

百貨店の催事で圧倒的な集客力を誇るのが「北海道展」です。小豆の生産量も群を抜いています。そんな北海道に工場を構えるのが田中製餡です。このメーカーのあんこ「平パック手詰スペシャル小倉(十勝産)」を今回はご紹介します。このあんこは水、砂糖、食塩、小豆、全てが北海道産です。驚くべき数値は糖度と賞味期限にあります。一般的に42~46度の糖度は賞味期限が45日~90日です。このあんこは充填後に115度の蒸気で50分殺菌処理することによって賞味期限を飛躍的に伸ばすことに成功しました。つまり原料がオール北海道のあんこで賞味期限が半年もある商品の誕生です！冬に比べて夏場はあんこの消費量が落ちます。そんな時は賞味の長いあんこで夏を乗り切ることもできます。在庫過多になっても賞味が長いので安心して在庫できます。またあんこ自体も柔らかいので作業性にも優れたあんこです。サンプルのご依頼をお待ちしております。

平パック手詰スペシャル 2.5kg×2袋入 1箱 5kg 3,250円(1kg 650円)価格は税別です
発送ロット 5箱(25kg)以上でメーカーから直送するので送料無料

今年最後のウィークリーニュースレターです。今年はいんこの注文よりもクリームの問い合わせが多い1年でした。お店としてはあんこを販売して利益を確保してもらいたいと思い今月はあんこについて書きました。来年も継続して有意義な情報を発信していきますのでお付き合いのほどよろしくお願いします。

<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！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。来年は3枠に増やします！！是非お見逃しの無いように！



株式会社豊吉 LINE 注文アカウント



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