

# ウィークリーニュースレター16号 2024

## <春・夏向けのメニューのご紹介>

今月は春夏向けのメニューのご紹介をしていきます！どうしても夏に向けて売上が落ち込むシーズンに入ります。そんな時こそ季節限定、期間限定メニューで来店頻度を上げる方法をご紹介します。

## <暑くなると甘いものを欲さなくなる>

長年の業界内の課題が夏場の売上の減少です。冬の売上に対して半分、お店によっては 7 割減ということもあるのがこの業界です。そして年々暑さが厳しくなり増々焼き物が売れにくくなっていきます。

## <意外と強いのが惣菜系>

ココ数年、大判焼、たい焼店から注文が増えたのが惣菜系です。カレー、シチュー、トマトベースのフィリングなど問い合わせが増えていきます。人の趣向として気温が高くなると甘いものよりも塩気のある食品を欲します。そこで、今週はお好み焼きをご紹介します。

「お好みたい焼」「大阪焼」などネーミングは様々ですが簡単に言うと今のたい焼・大判焼の機械でお好み焼きを作ろう！というお話です。作り方は以下のとおりです。



材料  
千切りキャベツ  
ソース マヨネーズ 天かす  
卵 ベーコン お好みでチーズ

生地を落として天かすを振る→千切りキャベツと、ソース、マヨネーズを入れる→その上から生地で蓋をして反対側に卵を落とす→ベーコンとチーズを卵にトッピング→卵側にも生地とソースとマヨネーズを入れる→反対側に返して完成。手間はかかりますが単価は上げられます。時間を持って余す夏だけの限定メニューとして販売してみてもいいでしょうか？ソースとマヨネーズの相性は最強です！

## <今年から3個！4月の当選番号確定！！>

2022年3月からスタートした納品書番号のおみくじですが今年もやります！今一度、ルールのご説明。納品書の番号が抽選対象の数字です。下の番号と一致した場合、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。申告の締切は翌月の1日が締め切りです。しかも！今年からは当選番号を3個に増やします！4月の番号は「50823」と「50936」と「51006」です！先月3月の申請は0人でした…チェックを忘れずに！！



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