

# ウィークリーニュースレター25号 2024

## <ライバル商品の分析をしてみよう>

6月はライバルになり得る商品を比較して改めて自分の商品を見直そう！そんなお節介な情報です(笑)今のたい焼・大判焼・クレープ・ベビーカステラと比較して価値を伝え直してみませんか？

## <背徳感や罪悪感の間に選ばれるおやつとは>

袋菓子パンやドーナツはたい焼・大判焼・クレープ・ベビーカステラ・たこ焼などのおやつに対抗する商品です。この他にもスーパーには冷凍食品や和菓子など安価に買えるおやつが多数販売されています。おやつ業界は群雄割拠、真っ只中！そもそも「おやつ」とは空腹を埋めるための間食です。その間食が健康被害を及ぼすことが認知されBASE FOODのような健康志向が強い分野の商品が開発されました。

日本は高齢化で間食の趣味趣向が変化する時期を迎えていると私は思っています。日本人の平均年齢は48歳です。一番のボリュームゾーンが中年です。そこに向けて発信するのが常套手段ではないでしょうか。そうになると・・・たい焼・大判焼は追い風ではないでしょうか？特にあんこは食物繊維も豊富で低GI値食品です。更にタンパク質も取れる最強スイーツです。あんこの価値を無限大にもっと発信して差別化してはどうでしょうか？というのが私の結論です。

決して健康になるために買ってもらうのではなく価値を高めて欲しくなる打ち出し方をしてみませんか？というお話です。例えば・・・あんこができるまでを伝えてみるとか。

## <あんこは匠の技と職人のカンで生まれるアート>

あんこは生き物です。製造する日の気温や湿度で豆の吸水率も変化があります。そして1回目の茹で作業の後に豆のシワや芯がないかを手作業で確認します。ここから本炊きに入り砂糖を投入して仕上げに入ります。この仕上げ、固さを調整するのは手作業！あんこは職人の手作業が肝なのです。そうして1人~4人の職人で練り上げたあんこがたい焼・大判焼に注入されます。この手間ひまかけたあんこには価値があると思いませんか？来月は原料の製造現場を追います。メニューのPOPの文章にご活用ください！

## <フィリングのサンプルについて>

このニュースレターはお取引先様、株式会社豊吉の会員様にお送りしています。これから抹茶やフルーツ系のあんこやフィリングの需要が高まります。無料でサンプルをお送りいたします！会員特典をご活用ください。

## <今月のみ6個！6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！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。5月の伝票の発行が予想より少なく該当されませんでした。繰越で6月の番号は6個です！1件申告ありました！「51562」「51591」「51689」「51699」「51701」「51726」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

2024年6月29日作成 作成者：豊吉正徳