ウィークリーニュースレター3 号 2024

<イベント向け商材とは?>

イベント向けの商材とは何を指すのか?私の定義はコレです。<mark>「簡単に、誰でも調理ができて、短時間で多くの食数を販売できる商品」。</mark>つまり初めて仕事するアルバイトの人でも 1 回の調理指導でこなすことができる商品です。人不足でスポットで人を雇用することが常態化していく昨今、誰でも簡単に調理できるはかなり魅力的なポイントです。

<在庫リスク・冷凍スペース問題を全て解消>

今回取り上げるのはフライドポテトです。イベントでは絶対的存在の商品です。プールの売店や公園、フェス、お祭り、 スタジアムなど、どの現場でも売れています。男女年齢問わずシェアできるポテトは定番商品です。更にフライドポテト は粗利率が高く少ない人数で大きな利益を生むことができます。

フライドポテトの課題は在庫リスクです。冷凍食品のため冷凍ストッカーの容量が売上に左右されます。在庫を抱える ためにはストッカーのスペースを確保する必要があります。つまり倉庫の大きさでポテトの在庫数が決まってきます。 冷凍食品の種類が増えればその分ポテトのスペースは限られるため仕入れに行く回数も増えていきます。

そんな冷凍ストッカーを必要としないポテトが「ラス・スーパーフライポテトパウダー」です。この商品はポテトを粉末にして水でマッシュポテトを作ってから専用の機器でポテトの形を作ります。冷凍食品のポテトはバラバラのサイズですがこの商品は均一な商品を作ることができます。最大の特徴は常温で保管できるという点です。また注文されてから揚げるのでロスも有りません。見た目も長く作ることも出来るので写真映えする商品を作ることもできます。冷凍のフライドポテトより作るのは難しいですが慣れればアルバイトの人でも作ることができます。

揚げ時間は90秒と冷凍のフライドポテトよりも早いのもイベント向きです。また冷凍のポテトより油の劣化が少なく長時間同じ油を使用することができます。1kgの袋で2kgの水を使用して3kgの生地ができます1人前を200gとすると・・・15人前のポテトが出来る計算です。

ラススーパーフライポテトパウダー1kg/15 入→18,000円税別

1 人前 80 円税別で作れます。これに箱代や油を加味すると 150 円くらいが 原価になると思います。上代は 500 円~600 えんで販売しているお店あります。



<1月から当選番号を増やします!>

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 24 年 2 月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!1月の番号は「49505」と「49568」と「49588」です。1 月も納品書の番号のチェックをお願いします。





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1月19日作成 作成者: 豊吉正徳