

ウィークリーニュースレター14号 2025

<ちょっと遅いランチミーティング報告>

「大判焼の名前を皆で議論する日」(7月28日)など告知することがあったので後回しになってしまったランチミーティングの報告です。2月からはからあげやカリッジュのエビグラタンクリームコロッケ(富田推薦)とまい泉のチーズグラタンコロッケ(遠藤推薦)の2つのコロッケを食べ比べ!

<まい泉とカリッジュを食べ比べ!そして意外なご案内が...>

今回のメニューの採用経緯です。毎月1on1ミーティングをしています。そこでその月に食べた中で皆に食べてほしいメニューを各自から提案してもらいます。今回は2人から似たような揚げ物を提案されました。しかも季節限定メニュー。4人中2人が同じようなものを提案されたのでこれは同時採用です!

まい泉は誰もが知る老舗とんかつ店。「箸で切れるとんかつ」として一躍、世に知れ渡ったお店。まい泉は隠れ話があります。以前弊社のドライバーで活躍していた須藤が働いていたソースメーカーでまい泉のオリジナルソースを作っていました。ソースが完成するとまい泉の社長が工場で試食に来ます。何トンも作ったソースの味見をするとはさすがまい泉! 日によっては完成後に味の修正があったようです。(怖)

からあげやカリッジュって何? そう思う人も多いと思います。株式会社豊吉の裏にあるテイクアウト専門のからあげ専門店です。愛媛県に本部を置くからあげ専門店が関東初出店が戸田のこのお店でした。関西北陸、九州、沖縄エリアで出店攻勢をかけています。弊社の裏にあるお店も2014年頃に開店して今でも元気に営業中! からあげ専門店は閉店しているお店も多い中では大健闘です! では早速食べ比べです! !

写真の細長いほうが「エビグラタンクリームコロッケ@150円」丸いほうが「チーズグラタンコロッケ@280円」。推薦者の富田はカリッジュの方がトロトロ感はあるが美味しい! 遠藤は食べ応え、高級感でまい泉に軍配。一緒に食パンとサンドして食べたくなるともコメント。ただ、1個の単価が高いので気軽に買うことが難しいかもという意見でした。辛いものが好きな宮田はタバスコをかけても美味しくなると思うという面白いコメント。松田はクリームコロッケ自体好きなので冬になると食べたくなる。たい焼や大判焼でも惣菜系のフィリングを使うのが昨今の流れになりつつあります。ソントンの「3種のきのこクリームシチュー」は冬に限定で販売するお店が年々増えています。



さて、4月15日(火)13時~ランチミーティングの参加者1組2名をご招待します!一緒に食べて皆でワイワイ盛り上がりましょう!もちろん無料!申込み方法はメールで返信してください!

<4月の当選番号確定!!当選番号が5個です!>

2022年3月からスタートした納品書番号のおみくじです!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。「4089」「4125」「4186」「4287」「4320」最後の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

2025年4月4日作成 作成者: 豊吉正徳