

ウィークリーニュースレター23号 2025

<秋向けのご紹介！>

今週は久しぶりの新商品のご紹介！メーカーイチオシの商品です！秋向け商品としていかがでしょうか？私が気に入ったのは営業さんのトーク内容でした。饒舌に語る姿は沢山の人の届けてほしいという熱意が伝わってきました。

<紅天使(蜜いも)あんR>

紅天使とは『焼き芋にすると糖度が47度にもなるほど濃厚な甘さが特徴のさつまいもです。茨城県かすみがうら市にあるさつまいも専門会社「かいつかスイートポテト」が開発したオリジナルブランド』です。今流行りの蜜いもに適した品種といえます。じゃ、蜜いもって何？『焼いたときに芋の中に蜜が入っているかのように、ねっとりとした食感と濃厚な甘みを持つさつまいも』の事を指します。このブランド力のあるさつまいもをあんこに仕上げたのは田中食品興業所さんです。

そして何よりも身近に感じるのがスーパーの焼き芋コーナーです。ここ数年スーパーの入口付近で焼き芋を販売していますよね？あの品種は紅天使が多いのです。つまり…このあんを使用すればPOPに「スーパーの焼き芋がそのままあんこになりました！」を書くこともできます。埼玉県を地盤にしている有料スーパーヤオコーさんもこの品種を利用しています。コストコでは冷凍焼きいもとして紅天使が採用されています。紅天使の1番の特徴は「ねっとり食感」です！このねっとり感を再現したあんこなので、たい焼や大判焼きで使用すれば間違いなく美味しいと評価してもらえるあんこです。

<訴求ポイントとは？>

さつまいもはここ数年ブームが続いています。個人的にはブームから日常食へ昇華したと思います。私の知り合いに干し芋製造をしている人がいます。催事で販売していたところムキムキのマッコの人が大量買いしたそうです。理由を聞くと「我々トレイニーにとってさつまいもは必需品なのです。食物繊維で低GI値食品だから筋トレ後に食べると成果が上がるから」と話していたそうです。

さつまいもはスイーツの原料だけでなくカラダを鍛える補助食品としても見直されました。紅天使というブランドの希少性を訴えるのか？ねっとり食感を訴えるのか？蜜いもを再現したところを訴えるのか？お店に来るお客様も顔を思い出してPOPを作ってもらえると売れる商品だと思います。

紅天使(蜜いも)あんR 1kg/6 5,400円(税別)

8月から販売開始 常温賞味期限 70日



<6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。「5211」「5245」「5318」「5389」「5403」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6月13日作成 作成者：豊吉正徳