



ニュースレター第7 1号



永遠の課題である夏向け商品のご案内

鯛焼きや今川焼き、たこ焼きは夏になると売り上げはどうしても落ち込みます。夏メニューとしてかき氷やラムネなどを採用するお店も少なくありません。ただ真新しい商品は提案できていないのが現状です。そこで、数年前よりご紹介している商品を今回は改めてご紹介します。

それはズバリ。冷し専用のミックス粉です。この粉は冷やすことで美味しさが発揮されます。このミックス粉で冷たいたい焼き、今川焼きが作れます。食感もモチモチしていて冷たいホイップクリームとあんこの相性が抜群です。ではその作り方は？

< 製造工程 >

- ① 冷したい焼きミックスとくずこしあんでたい焼き（今川焼き）を作る
- ② できたたい焼き（今川焼き）を常温で粗熱を取る。約1時間
- ③ 粗熱が取れたらたい焼き（今川焼き）を箸で中身だけをカットする
- ④ 箸を入れた穴からホイップクリームを注入
- ⑤ 冷凍庫で保存。冷凍保存は30日間。その日売的分だけを冷蔵解凍して店頭販売する

いかがでしょうか？この商品と取り扱うには冷凍庫が必要になります。持っていないお店は購入していただくという設備投資が必要です。しかしこの冷したい焼きはお店によっては1日50個以上売れるお店もあります。5月～9月程まで販売すれば夏の売上の支えになると思います。

※作り方のレシピの詳細と材料の見積もりは別途ご連絡ください。メールにてお送りいたします。

< 作るのが面倒なお店向け商品 >

上記のレシピを見て作るのは「面倒だ」「手間がかかりすぎる」という意見もよく耳にします。そんなお客様向けにメーカーが既製品の「冷したい焼き」があります。これは今川焼きの形はありません。既製品をご利用いただければ販売するのみとなります。個包装になっているので取り扱いも非常に簡単になります。

< 冷したい焼きの売価は？ >

1個180円～220円で販売しているお店がほとんどです。作るのに手間もかかるうえ冷凍庫の設備投資も考えるとこの価格が妥当だと思われます。また、この売価で1日50個売れると思うと魅力ある商品だと思います。

< 冷したい焼きの仕入れ価格と発注ロットは？ >

メーカー直送60個以上@124円（税別）です。60個分の在庫を抱えられる冷凍庫と10～20個ほど入る冷蔵庫をご用意ください。



作成
平成