

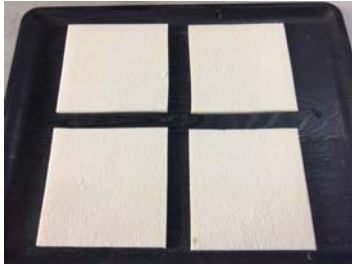


ニュースレター第72号

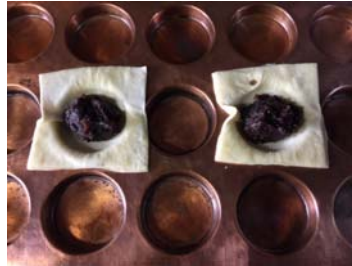


今川の機械でもパイを使ってみました

先日、新宿アルタにある「クロワッサンたい焼専門店」が撤退したという情報を聞きました。また大宮駅構内も同様に撤退していました。パイシートによるたい焼に若干飽きが見られるのかな？という印象を受けました。しかしまだまだ売れているお店があるのも事実です。そこで今月は今川焼きの機械でパイシートを使えないか？という視点から試作をしてみました。その結果報告です。まずは以下の写真のとおり作ってみました。



縦横 22.5 cm のシートを 4 等分にカット



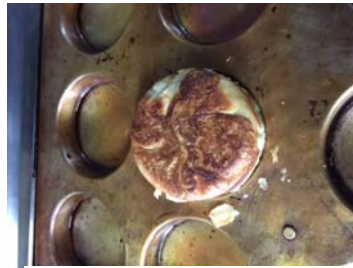
あんこを 40 g ~ 50 g 入れる



今川焼の生地を入れる



端から中心へ折り畳む



端を織り込んで返して完成

<仕上がりについて>

今川焼の生地を使用することで中はフワフワ、周りサクッとした食感の今川焼に仕上がります。

このパイシートは1枚 205 円 (税別) です。1個当たりの生地のおもひは 51.25 円。生地だけではちょっとしますね…。そこでコストを下げるには？ということで 9 等分カットでも試してみました。



9 等分にカット



サイズが小さい分端も少ないです



蓋をして仕上げます

これによって 1 個当たりの生地のおもひが 45.5555 円になります。中身を含めて 1 個 150 円 ~ 180 円の今川焼で提供してみたいかがでしょうか？クロワッサンたい焼と違っていつも使用している生地も使用するのだから食べごたえもあると思います。

試食について

昨日、餃子の催事で他店より実績を上げている人の話を聞きました。その人は「試食」に力を入れています。餃子の試食が終われば次は白米とふりかけのセットを食べてもらい、できるだけその場に居続けてもらう事を意識しています。売場に誰かしら居ればお客様は寄ってくるという定説に則った営業方法です。もちろん試食は自身の商品を目減りさせます。しかし、それ以上の売上を作れるという考えで日々営業に取り組んでいるそうです。時にはそういう営業も必要なんだと考えさせられるお話でした。