



ニュースレター第77号



安納芋あんと栗入りこしあんのご紹介

肌寒い季節になってきました。焼き物のトップシーズン突入です。この季節ならではのあんのご紹介です。今回ご紹介するのは「安納芋あん」と「栗入りこしあん」です。

<安納芋あんの特徴>

安納芋は水分が多く粘質性が高く、焼いた芋がまるでクリームのようにねっとりとした食感を持っています。生の状態でもおおむね16度前後もあります。そして焼くと、なんと糖度が40度にまで高まり、甘くなります。一般的にいもあんは白あんに香料やペーストを混ぜて作ります。しかしこのあんこは芋そのものを使用しています。そのため芋の繊維までが入っています。芋独特の風味や香りが際立つあんこです。

安納芋あん

糖度：42度

産地：国産小豆使用 芋：栃木県小山市産

賞味期限：製造より30日

保存：冷蔵保存

価格：1kg 930円（税別）

規格：1kg/10入り



<栗入りこしあんの特徴>

たい焼や今川焼で「こしあん」を提供するお店はほとんどありません。昔からの慣習だと思われれます。しかし「こしあんありますか？」と聞かれることはあると思います。そこで、こしあんに栗を入れたあんこはいかがでしょうか？普通に「こしあん」だけを提供したのではつぶあんと差別化できません。栗の入ったあんこは目を引くと思います。以前紹介した「くりくりあん」も好評だったので栗は強いはずですよ。

栗入りこしあん

糖度：45度

産地：国産小豆使用 栗：中国産

賞味期限：製造より30日

保存：冷蔵保存

価格：1kg 930円（税別）

規格：1kg/10入り



今回、ご紹介したあんこはどちらも糖度が低いため賞味期限が短くなっています。ご注文いただいてからリードタイムを長くいただくのでご了承ください。

顧客の囲い込みについて

先日ガソリンスタンドでオイル交換をしました。一般的にスタンドでのオイル交換は費用が高いです。しかしそのスタンドでオイル交換をすると半年間ガソリンが1L=7円引きになります。他で入れる事を控えるようになりました。また、あるラーメン店は月額制8,600円で1日1杯を食べることができます。成功するかどうかは別ですが「月額制」という試みは飲食店では少ないのではないのでしょうか？ポイントカードは買ってもらって初めてスタンプやポイントが加算されます。月額制は先払いなので「その月に13杯は食べないと元が取れない。」という思考が働きます。コアなファンを囲い込むには効果的かもしれません。テイクアウト専門店が囲い込む方法、施策、今後考えていかなければいけない課題かもしれません。