



# ニュースレター第79号



## ブームが過ぎたときに商品の真価が問われる

食品業界は流行り廃りのサイクルが短いと言われています。「クロワッサンたい焼き」「白たい焼き」ブームが過ぎると店舗数が減り、売上があるお店だけが細々と続けていく。そんな状況です。ただ、残っているお店は日々研究を怠らず美味しい物を作る努力をしています。そしてそんなブームが過ぎつつある商品を改めて弊社で取り扱うこととなります。それは「肉巻きおにぎり串」です。

この商品はすべて手作りで製造しています。焼成済みなので豚肉が生で提供するリスクもありません。湯煎で解凍し、グリラーで軽く焼くだけで完成です。オペレーションも簡素化されておりイベントには最適な商品です。また肉巻きおにぎりは食べづらい商品が一般的です。しかしこれは串に刺さっているのでお客様も食べやすくお店も提供しやすい商品です。規格も 60g・90g・120g と大きさも 3種類ありイベントによって使い分けることも可能です。

実は「今更、肉巻きおにぎり？」と思ったのですが商品として売れる条件の大前提である「美味しい」という所はブレていませんでした。ワンハンドで食べられる手軽さと認知度の高さがある肉巻きおにぎり串、ぜひイベントなどでご検討してみたいはいかがでしょうか？有償になりますがサンプルも用意できますのでお気軽にお問い合わせください。

### ■肉巻きおにぎり串■

豚肉・・・輸入

米・・・国産

賞味期限 180日

60g/7本/10pac/2 140本 @145円

90g/5本/12pac/2 120本 @155円

120g/5本/10pac/2 100本 @165円

※上記本数単位でお送りします。

※10甲ロット以上で1本5円値下げできます



丸い塊のような形が多い肉巻きおにぎり

箸やフードバックで提供します



串が刺さることで直接手渡ししたり

簡易的なプラ製のお皿1枚で提供できます

### <2017年を振り返る>

今年もあっという間に年末を迎えることになりました。今年は天候に泣かされた1年だった気がします。先日移動販売車のオーナーさんの集まりで話したのが週末の雨でした。特に夏から秋にかけて毎週末、各地でイベントが開催されていましたが、ことごとく雨に降られていました。特にお盆中に涼しい日が続いた事で海やプールは散々な集客でした。食べ物商売は天候に左右されやすいことが見事に証明された年だと思います。

来年以降の展望としては株価も上昇し国内の景気は一部の人達の間では良くなっています。さらに外国人観光客も増え贅沢品から日用品や文化や習慣の体験型への需要も増えることが予想されます。来年は今年以上にプラス要因があるはずで。期待したいと思います。

弊社の1年を振り返ると今年は新たな仕入れ先が増えました。小ロットで冷凍食品を作るメーカー。餃子やピザなどの冷凍生地を小ロットで製造してくれるメーカー。圧倒的な短い納期でオリジナルの包装紙を作る印刷会社。どれも心強いメーカーさんばかりです！来年もここでの情報発信や便利な仕入れ先の取引を増やし皆様にご活用いただけるよう精進していきたいと思っています。1年間大変お世話になりました。よいお年をお迎えください。