



# ニュースレター第84号



夏のお祭り・イベント向け商品のご紹介。独自性のある商品で他店と差別化。

今回は少し変わった冷食をご紹介します。他の問屋さんでは取り扱わない物をご紹介します。

## ① 豆コロッケ 80g @90円

春日部農林振興センターが開発した豆コロッケ。ジャガイモの代わりに茶豆で作られています。低糖質高たんぱくのコロッケなので女性にも支持されると思います。具材は鶏ひき肉と玉ねぎで仕上げました。無農薬無肥料で育てた豆を使用することで健康志向に特化したコロッケを開発しました。春日部在来大豆は甘味・旨味が強く豆腐や豆乳にも向いています。調理は以下の通りです。



180度の油で約7分揚げて油をよく切る



鶏ひき肉ですがパサつきも少なく豆の水分によるしっとり感も残っていました

販売実績としては埼玉県立大学の学園祭では2日間で1000個。埼玉県庁朝市においても500個を販売しています。埼玉県に特化したイベントには強い品です。

## ② フレンチトースト 12枚入り @400円

卵と牛乳の液卵に長時間浸してバターで焼くフレンチトースト。卵と牛乳を浸す工程後に冷凍しました。8枚切の食パン3枚を4等分にカットしています。実際の店舗ではフライヤーで揚げる。オーブンで焼く。どちらか2工程で仕上げます。今回は油で揚げてみました。オーブンの場合は220℃で6分焼いてください。調理時間は圧倒的に揚げの方が早いのでイベントでは揚げることをお勧めいたします。



180度の油で片面1分半片面1分半で揚げる



表面まで液卵が染み込んでいます

写真はシロップをかけて仕上げました。パンケーキのようにホイップクリームやアイスクリームのトッピングで単価を上げられます。あんこや抹茶シロップをかけて和風に仕上げるのもいいと思います。また、火腿やチーズを挟んでクロックムッシュのような食事系に仕上げることも可能です。汎用性の高い商品なのでアイデア次第でメニューは広がると思います。