



ニュースレター第105号



新大久保発のチーズボールを業務用冷凍食品化しました。

2年ほど前から「チーズハットグ」が新大久保から流行りました。チーズを伸ばしながら食べる姿を写真に収め、Instagram にアップする女性が続出しました。これを見た人が更に新大久保で食べてまた写真が拡散。こんな流れでチーズハットグはお祭りやプール、野球場でも販売されるようになりました。先日はコンビニエンスストアでも販売が始まりました。今でもチーズハットグは新大久保では人気の商品です。

そして新大久保でじわじわと人気が出てきている商品があります。それは「チーズボール」です。1年ほど前に1店舗からスタートしました。今ではチーズハットグと一緒に販売しているお店も増えてきて、6~7か所ほどのお店で販売しています。

ハットグに続きチーズボールも弊社で冷凍食品化することができました。チーズハットグと併売することで若い層を取り込むことも可能になると思います。



チーズボール30g 1袋30個入 10パック 1箱

調理時間:180℃の油で3分揚げる

揚げあがり後油切り1分

お好みにシュガー、キャラメル、チーズパウダーをかける

価格:1個30円(税別)

新大久保エリア販売価格(税込み)

3個入400円 5個入600円 10個入1000円

発注ロット:3箱以上

リードタイム:ご注文後14日後納品いたします

賞味期限:製造から180日

チーズボールはハットグと違いシェアできる商品なのでイベントやスポーツ観戦するような場では重宝されやすい商品だと思います。流行りかけの商品なので早い者勝ちになりそうです。

