

# 2020 年は夏を制す！

## ～ニュースレター番外編～ 第5回～

### <夏は売れないからなにかないのか？>

毎年暖かくなるとお客様に「夏は暑くて売れないからなにかないの？」という言葉。鯛焼き、たこ焼屋さんの永遠のテーマです。新型コロナウイルスにより日常とはかけ離れた毎日をお過ごしだと思います。非日常になったからこそ何か今までと違う動きになるのではないかとそんな淡い期待を抱いています。

そもそも「なぜ夏に鯛焼きが売れないのか？」結論は簡単です。暑い日に熱いアンコは欲しくないから。鯛焼きと一緒に売れなくなる食品、それはパンです。普段皆さんが使っているカスタードクリームメーカーさんの話ではパン屋さんも夏は閑散期、暑い日に甘いあんこやクリームの消費量が下がるそうです。逆に夏に売れる商品はそうめん・冷やし中華・アイスクリーム・氷菓など。基本的にさっぱりあっさりした味が好まれます。やはり清涼感を鯛焼きに出さないといけないようです。そこで今回は2案をご提案！コロナウィルスで社会が下向きな今こそ新しい事に取り組みませんか！

### <初の試みでV字回復！その1>

毎年この時期にニュースレターで紹介しているフルーツのフィリングですが面白いくらいに反響がありません(笑)一度騙されたと思って取り組んでみませんか？

・ジューシーパイン(ソントン食品工業)1kg/6 1kg@860円

※南国フルーツの王道パイナップルを使ったクリームです。クリームチーズ配合なので冷めたほうが美味しくなります！

・とろけるアジアマンゴー(ソントン食品工業) 1kg/6 1kg@870円

※マンゴーのダイスと香りが夏らしくカスタードクリームやあんこよりもさっぱり食べられます！

・果肉入り地中海レモンフロマージュ(田中食品)1kg/4 1kg@775円

※レモンのさっぱりした香りや味が清涼感とクリームチーズのココのマリアージュ。

**この3つの特徴は冷めたほうが美味しくなります！これは夏ならではの売り方ができます！**

### <初の試みでV字回復！その2>

以前より私がずっとやりたかった事があります。それは「お客様と一緒にあんこを作る！」です。私の考案したアンコにお客様の賛同をいただきその豊吉のオリジナル季節餡を皆さんと一緒に作り上げることです。この世でまだ誰も取り組んでいない味のアンコ。そしてそれは夏にしかできないアンコ。そこで8月の販売を目指してアンケートを取ります。この味のアンコなら使ってみたいなという方に○を絶対使わないに×を記載、またはお電話にて回答ください。結果は今月末の月間のニュースレターにて発表いたします。

サンプル発注依頼書 ■先着10名様にマスク5枚をサンプルと一緒にプレゼント！■

お客様名

ジューシーパイン	1本	この商品のサンプルを希望します ・ 希望しません
とろけるアジアマンゴー	1本	この商品のサンプルを希望します ・ 希望しません
果肉入り地中海レモンフロマージュ	1本	この商品のサンプルを希望します ・ 希望しません

電話番号 048-866-3131 FAX 番号 048-866-3160 ※希望します・希望しませんに○を記載してください。

サンプルの申し込みは5月22日まで！申し込みはこのニュースレターで FAX か直接お電話を！

豊吉オリジナル季節餡企画	規格	商品について	感想
トマトあん	5kg	夏野菜の王様！リコピンたっぷりかも？	少量でも使ってみたい ・ 使わない