

# 長く続くお店の秘密

## ～ニュースレター番外編～ 第17回～

### <長く続くお店の業歴は30年以上！>

今、お取引しているお客様で業歴が30年以上というお店がいくつかあります。起業して10年続けると1人前といわれているなかではレジェンド級のお店と言えらると思います。そこで8月は長くお店を続ける秘訣をご紹介します。

### <実際のお店の運営の難しさ>

弊社のホームページを作成したのが2012年4月。このホームページをきっかけにお取引したお店が沢山あります。ただ、辞めていくお店も少なくありません。移動販売車、商店街の固定店など開店のスタイルは様々です。鯛焼き、たこ焼、クレープ、大判焼などのお店が開店し数年後には閉店しました。やめる理由も様々です。

「思っていた売上にならなかった」「この売上では生活できない」

「場所を提供してくれるオーナーとの契約が元々3年でそれ以降の予定は初めからなかった」

「店前通行量が駅の改装により大きく変化した」

### <続けられない一番の理由は売上>

当たり前ですがこれが一番です。売れなくなる理由って何か？一番の大敵は暑さです。この暑さがたい焼、大判焼には大敵です。どうしてもこの暑さはおお客様の需要を減らしてしまいます。

### <塩味を欲するのが夏>

焼き鳥店は通年大きな売上の落ち込みがなく手堅い商売と言われています。もしいたい焼き屋さんで煙をしっかりダクトで処理できる設備がある人は焼き鳥がお薦めです。夏の売上をしっかりと支えてくれるはずですが、でもそんな設備はたい焼き屋さんにはほとんどありません。

### <塩味がないなら総菜系で勝負するしかない>

夢ある街のたい焼き屋さんという鯛焼きチェーン店があります。ここの売れ筋商品は「**お好みたい焼き**」です。店舗によってはあんこよりも売れているかもしれません。ソースとマヨネーズで味付けしたお好み焼き風のたい焼きは人気商品です。こういう総菜系の商品があると夏の売上の落ち込みを支えてくれます。実際弊社のお客様もお好み焼きは取り組んでいるお店があり継続的に売れています。弊社にレシピもあるので始めたい人はご連絡ください！

### <トマトあんの価格>

8月3日完成予定のトマトあんです。サンプルが欲しい人は弊社のご連絡ください！

価格は1kg 800円です（税別）1kg袋から納品いたします。



製品価格確定！サンプルほしい人は今のうちにお申し込みください！

豊吉オリジナル季節餡企画	規格	商品について	サンプル
トマトあん	1kg	夏の新しいあんこが誕生します！	是非欲しい！ ・ いらない。

豊吉へのご意見もお聞かせください。こんなこと知りたい。教えてほしい。