

長く続くお店の秘密

～ニュースレター番外編～ 第18回～

<夏の暑い日は塩味が強い>

今月のご商売を長く続ける秘訣についてです。鯛焼き専門店での課題が夏の過ごし方です。年々気温は上昇し残暑も長くなり9月も厳しい毎日になると思います。そこで今月は甘くないお惣菜系のフィリングの紹介です。

<年間通じて売上の増減が少ないお店>

先週も書きましたが焼鳥屋さんの催事は夏も冬も大きな差がない代表的なお店です。夏はさっぱりした味か塩味の強い食品が強いのは今も昔も変わりません。

<洗い物を増やさず1つメニューを増やす方法>

お惣菜系もフィリングを増やすにしてもアンサシやアンベラを使用すると洗い物が増える。これは当然の事。面倒な手間を増やさずメニューだけ増やすことができます。お店もかなり楽になりお客様も1種類メニューが増えるので選ぶ楽しみも出てきます。

<平型ナチュラルチーズ19g>

弊社オリジナルの平型ナチュラルチーズ19gは大判焼用に作ったチーズです。正方形で1個19gのチーズを手で生地を入れた板に投入するだけの簡単メニューです。この商品は30年以上前から販売して、ずーっと使い続けてくれているお店がいくつかあります。またこのチーズは塩味が強く甘い生地の鯛焼きや大判焼との相性が抜群です。ナチュラルチーズなので管理が難しいのですが甘いものが苦手な人も食べられると好評だとお店の人が話していました。そのお店の人の話では毎週5個チーズだけを買う人がいるとのこと。焼きたての鯛焼きや大判焼だとピザのようにチーズが伸びるのでお客様も驚く人がいるそうです。

<甘いものが苦手な人も顧客になる可能性あり>

たい焼き屋さんや大判焼屋さんで買う人は甘いものが好きな人。でも家族に甘いものが苦手な人がいたら・・・ビジネスチャンスです！このチーズは汎用性がありマヨネーズ、ハム、ベーコン、ピザソース、カレーフィリングとの相性も抜群です。お店オリジナルのお惣菜系メニューを簡単に増やしてみたいはいかがでしょうか？

<いよいよトマトあんの販売スタート！>

8月3日完成のトマトあんです。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館企画	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。