

長く続くお店の秘密

～ニュースレター番外編～ 第21回～

<長く続くお店の王道はコレ！>

8月の1週目に紹介した「お好みたい焼き」。このメニューにあまり触れなかったのが最終週はこのメニューを深掘します。今月のテーマ「長く続くお店の秘密」には必須のメニューだと思うので是非お試しください。

<お好みたい焼きはもう定番化している>

今から10年ほど前に「夢ある街のたい焼き屋さん」というお店がさいたま市の与野に開店しました。そのお店がお好みたい焼きを販売したのが最初だと記憶しています。そこから分社化し、大きな会社の資本が入り「おめでたい焼き本舗」というお店が出店を積極的に展開していきました。サービスエリア、ショッピングモール、駅ビルなど10年たった今でも一等地を押えています。

その当時では活気的だったのを覚えています。あんこやクリームよりも高いお好みたい焼きが1番の売れ筋商品でした。たい焼き屋さんがあんこよりも売れるメニューがあるなんてあり得ないことでした。後を追うようにお好みたい焼きはいろいろなお店で取り組むことになります。

<お好みたい焼き作り方>生地はたい焼きミックス1：お好み焼ミックス1の生地を使用



右の板に生地とソースと
マヨネーズを入れる



右の板に天ぶらの花、干
しエビ、チーズを入れる



右の板に千切りキャベ
ツを乗せる



右の板にベーコンを
乗せる(7分焼成)



左の板に生地とソース・
マヨネーズを入れる



販売側の板と合わせて
5分焼成して完成

材料
鯛焼きミックス
お好み焼ミックス
千切りキャベツ
天ぷらの花
ベーコン
お好みソース
マヨネーズ
以下はお好みです
コーン
チーズ
紅生姜

<トマトあんの販売について>

トマトあんですがやはり夏なのかご注文が芳しくないのが現状です・・・ただ味には自信があるのでまずは一度ご試食いただくと助かります。夏らしいあんこができたという自負があるので是非一度お試しください。プレゼンに来てほしい！そんなリクエストもお待ちしています。サンプルのご依頼をお待ちしております。



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。