

# 他店情報 11月へ向けて

## ～ニュースレター番外編～ ～第27回～

<たい焼き、大判焼、今川焼、たこ焼きの中身の量について>

今週は中身のお話。お店に行くと各店舗で入れる中身の量がまちまちです。売価によって原価率は変わります。その入れる量について調べてみました。

<あんことクリームは同じ量ではない>

各オーナーさんと話すとあんことクリームを入れる量は変えているお店が多いことが分かりました。先週例に挙げた「たい夢」のあんこは70g。クリームは60g。これがマニュアルの量でした。国産の高いあんことバニラビーンズ入りのカスタードを入れて売価がその当時で130円～150円。これでは閉店してしまうお店が出てくると思います。

ではあんこはいったいどれくらい入れているのか？

たい焼店の場合	
50g	8.33%
60g	66.67%
70g	16.67%
90g	4.17%
100g	4.17%
合計	100.00%

大判・今川焼	
40g	27.59%
50g	55.17%
60g	17.24%
70g	0.00%
合計	100%

たい焼きと大判、今川では形が違うので入れる量には差が出てきます。また大判焼や今川焼の直径によりあんこの入る量も変わってきます。たい焼きで一番入れているお店が90g～100gでした。大判焼と今川焼では60gが一番多い量でした。あんこを入れる量が多いと今度は売り上げ構成比のあんこが飛びぬけて高くなります。あんこ8割、クリーム2割弱、残りのメニュー1割未満。こんな構成比になります。あんこで利益を稼ぐモデルができていると言えます。

ではクリームの量はどれくらいなのか？クリーム自体の体積があんこ比べて低いので同量を入れるのは意外と難しいのです。ただ、どのお店のあんこよりも少ないのが分かります。今回の数字を見てご自身のお店の量を確認するのはいかがでしょうか？

たい焼店の場合	
30g	1.64%
40g	26.55%
50g	63.58%
70g	8.23%
90g	0.00%
合計	100.00%

大判・今川焼	
30g	26.76%
40g	53.68%
50g	19.56%
70g	0.00%
合計	100.00%

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。教えてほしいことがあればこちらにご記載ください。