

他店情報 11月へ向けて

～ニュースレター番外編～ ～第28回～

<第3のメニューは何？>

たい焼き、大判焼、今川焼の中身について今週は特集します。他のお店は何を入れているのか？売価はいくら偽っているのか？今週はあんこ、クリームの次に販売しているメニューをご紹介します。

<第3のメニューはかなりバラつきがあった>

ここで言う第3は「あんことクリームの次に売れている商品」を指します。また季節限定メニューは今回の対象外です。

チョコレート	23.81%
チーズ	28.57%
カスタード	9.52%
あんこ+クリーム	9.52%
しろあん	4.76%

やはりチョコとチーズは人気ですね！今回のチーズは固形とフィリングの両方をカウントしています。またチーズの味も塩味のあるタイプと甘さのあるタイプがあります。この2つの割合は9:1で塩味のあるチーズを採用しているお店圧倒的に多いのも今回の分析でわかりました。

チョコはお子様、チーズは男性客とターゲットもしっかり分かれているようです。

<第3のメニューにカスタード？>

第3のメニューにカスタードがあります。あんこの次にクリームではなく他のメニューが2番目に売れているお店があります。そのメニューは「豆乳あん」と「こしあん」です。

<豆乳あんとは？>

豆乳クリームとあんこを2つ入れるメニューです。

2つの中身を入れる手間はありますが豆乳クリーム自体の味に主張がないのであんことホイップクリームを合わせたような洋風な味になります。また「豆乳」という名前が女性を引き付けるようです。カスタードを超える人気商品だそうです。またこしあんが売れるお店ですが継続的に続けることで2番目に売れる商品になったそうです。「関東でこしあんは売れない」「あんこを2種類も在庫するのはリスクがある」「こしあんを食べる人が少ない」そんな否定的な言葉を聞きますが継続して販売することでこしあん好きを囲い込んだ結果になったと思います。

<あんクリとは？>

あんことクリームを2つ入れるメニューです。

普段使用しているあんことクリームを合わせるだけで1種類メニューが増やせます。あるお店では賄メニューとして作っていると聞いたことがありました。配達の際にいただいたのですが美味しかった記憶があります。そんなメニューを既に販売しているお店があったのです。それが3番目に売れるメニューになるとは……。スタンダードはチョコやチーズだけでなく各店舗いろいろなメニューを試しています。忙しくなる前に試作や試食をしてみてはいかがでしょうか？

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。