

ウィークリーニュースレター10号 2021

<株式会社豊吉はこんなこともできる～其4～>

今年に入り弊社のお客様にキッチンカーで焼き鳥を販売する人と取引がスタートしました。それに伴い焼き鳥も扱うことになりました！串にささった状態の冷凍の焼き鳥です。スポットで販売したい！そんな声にもお応えできると思います。

産地	商品名	規格
タイ産	鳥もも串40g	50本
タイ産	鳥首小肉串40g せせり	20本
国産	鶏テール串	30本
タイ産	鳥はらみ串 40g	20本
国産	鶏レバー串 40g	50本
タイ産	鶏砂肝 40g	20本
タイ産	鳥ヤゲン軟骨串 40g	20本
国産	豚コメカミ串 40g	50本
US 原料	豚タン串 40g	50本
国産	豚トロ串 40g	50本
輸入原料	豚バラ串 40g	50本
国産	豚大腸串 40g	50本
国産	豚レバー串 40g	50本
タイ産	鳥モモニク串 40g	50本
タイ産	鳥皮串 40g	50本
タイ産	鳥手羽中肉串 40g	20本
タイ産	鳥肩小肉串40gふりそで	20本
国産	鶏ハツ串 40g	50本

今回焼き鳥を扱うにあたり焼鳥屋さんのお話を聞きました。一般的に焼鳥屋さんは自分で串刺しをします。その方が原価も安く利益が出るからです。しかし肉をカットして串に刺すという工程はあまりにも時間を要します。売れば売れるほど睡眠時間が減り、心の中で嘆いていると聞きました。そこでこのような刺した状態の串が重宝されるといいます。

定番の「もも」から「せせり」や「ももにんにく」など種類も豊富に取り揃えました。

またここにはない商品の取り扱いも可能です。

焼鳥は煙による集客もできるのでキッチンカーでは比較的安定的に売れる商材です。スポットで一度試してみたいはいかがでしょうか？

<試作会を初開催します！>引き続き参加者募集中です！

今週、面白いフィリングを見つけました！「甘辛生姜焼きフィリング」「ピスタチオ DX」です。普段だと自社で試作して試食してここで紹介するかを決めるのですが、今回かなりトリッキーなフィリングなので皆さんと味を共有したいと思います。急ではありますが、3月10日(水)13:00～株式会社豊吉にて試作試食会を開催します！当日一緒に試食してみませんか？駐車場の数に限りがあるので、お越しになる方は事前にご連絡ください。



三ツ星キッチンカー養成所
セミナー

キッチンカー開業セミナー

豊吉公式 Twitter

株式会社豊吉ホームページ