

ウィークリーニュースレター13号 2021

<株式会社豊吉はこんなこともできる～其6～>

今回は豊吉でこんなことができる！第6弾のご紹介です！！ミックス粉を中心に扱う会社ですが実はこんなこともできる！そんな商品をご紹介します！

<オリジナルのたれ、調味料、ソースのPBが作れる！>

ずばりコレです！そう。オリジナルのタレや調味料が作れます！昨年の冬に実はこんなのを作りました。

昨年末あるラーメン店の人から問い合わせがありました。二郎インスパイア系のお店です。このお店では毎年冬になると限定メニューとして味噌ラーメンを提供しています。今までは営業時間終了の深夜0時を過ぎてから自分で独自のレシピの味噌だれを仕込んでいました。お店はワンオペの為かなり身体を酷使していたようです。そこで味噌だれを製造してほしいという依頼でした。お店のオリジナルのレシピを預かり、サンプルを早速作成しました。味は合致しました。そして製造ロット100kgも1シーズンで使い切れるということで合意しました。また自分で製造するのよりも少しだけ高い価格でしたが自分の労働時間が削れるなら許容できる差異でした。そして完成したのがこの味噌だれです。



最後のロットの味噌を使い切った後今回の味噌だれを依頼した感想を聞かせていただきました。「毎年冬になると長時間労働が続く身体がキツかった。もっと早く仕込みを外注に出せばよかった。また来年もお願いしたいです」というお話を聞きました。これは、とてもうれしいお言葉です。

自社で作った味噌だれなので食事にも行ってきました！ヤサイマシニンクマシアブラスクナメです。個人的に二郎インスパイア系は好きなラーメンなので美味しくいただきました！隣の人も味噌を注文していたので冬の定番商品のようです。



今回はラーメン屋さんでしたが他にもいろいろなジャンルのお店で仕込みの外注は応用できると思います。「ソース」「ドレッシング」「たれ」「パン粉つけ」「煮込み」「串に刺す」「巻く」「混ぜる」「包む」などの調理工程も外注ができます。いつものルーティーンの業務を見直してみてもいいかもしれませんか？



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