

# ウィークリーニュースレター17号 2021

## <ちょっと変わった味変?でも心がこもったおもてなし>

「味変・・・食べている途中でほかの調味料を加えて味に変化を与え継続して食べつづける手法」と私は認識しています。その味変について。以前たい焼きの尻尾に梅干しを入れるお店を紹介したことがあります。

このお店は五反田にある「ダカーポ」というお店。あんこを頭から食べ続けると最後に梅干しが出てきて口がさっぱりとして食べ終わることができる。というのがこのお店のたい焼きの特徴でした。なので必ず頭から食べてください。という注意書きがあったそうです。あんこと塩の相性はいいのでとても理にかなっているたい焼きだなと感じていました。

そして今回ご紹介するのがベビーカステラです。



めっちゃ可愛い袋に入っています♡そして袋を開けると何か入っている!!

袋から取り出してみると個包装の柿ピーが入っていました! さらにディップ用のキャラメルソースも!!

購入したのが大サイズだったので 2種類のオマケをつけていただきました。

オーナーさんにこのサービスの意図を聞くと「味変」だそうです。ベビーカステラ自体が甘く最後まで同じ味は飽きるだろうから味変してもらうためにサービスだと話してくれました。

なるほど!!これなら家族でシェアして楽しめますね♪中身のないベビーカステラを沢山食べてもらう工夫を感じるサービスです。



## <4月のキッチンカー開業&相談会セミナーのご報告>

4月21日(水)にキッチンカーセミナーを開催しました。今回はこれからキッチンカービジネスに取り組もうとしている人。すでにキッチンカー歴20年の人。初めて1年未満の人。合計9名のご参加をいただきました。

メニューの決め方、売上から逆算して車を作る方法、損益分岐点からできるメニューは何か?コンセプトの作り方、ブランディングについてなどかなり多面的なお話が飛び交いました。開業だけでなく既にキッチンカーを始めている人も大歓迎です!5月は24日(月)15時~です。詳しくは以下のQRコードからご確認ください。売る場所がありすぎて困っている社長さんが講師としてお話しします。



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