

ウィークリーニュースレター22号 2021

<新しいたい焼き、大判焼きに挑戦！>

松戸のテラスモールというショッピングモールに「たいサンドFU・WA・RI」というお店がありました。過去形です。もう今はありません。薄皮たい焼きで有名なオーバンさんが立ち上げたたい焼きの新ブランドで勝負したのが2019年10月。モールのグランドオープンにあわせて新ブランドを立ち上げました。

コンセプトはケーキのようなたい焼き。皮を前日に焼いて翌日冷やした状態であんこ+ホイップをサンドして提供します。冷蔵ショーケースに並べて販売していました。

価格は300円前後。結果は…今年の3月で撤退。業態を変えて現在は大判焼店として再出発しています。左から小倉&ホイップ、玉子ベーコンサラダ、サクサクビターチョコ&マシュマロ。

たい焼き店で扱えない非耐熱のクリームも使うことができます。メニューの幅はグッと広がるなと思っていました。

個人的に面白い取り組みだと思いました。

ただ、普通のたい焼きがこのお店にはありませんでした。コンセプトをしっかりと作り込むと後戻りできない弱点があります。



<皮を冷ましてサンドして提供する>

以前コッペパンが流行りました。注文を聞いてその場でサンドする具を選んでもらいその場で手渡す。実演販売ならではのシズル感でコッペパン専門店が続々とできました。そんなコンセプトで新しいたい焼きはできないか??ということで試作をします!この新しいミックス粉でサンドして販売するたい焼きや大判焼きに挑戦しようと思います。

また価格もここまで上げる必要があるのか?季節限定メニューでも180円~200円。毎年お勧めしている冷やしたい焼きでも220円くらいまでだと思えます。この価格帯で作れば夏だけの商品が開発できそうな気がします。6月9日(水)試作します。次回のニュースレターで報告致します。

<キッチンカーの近況報告>

6月1日ヤフーニュースの配信でこんなニュースがありました「苦境のキッチンカー…支援始めた自治体も」。読み解くとランチでキッチンカーを営業している人の声『オフィス街のお客さんが減少している上、自治体によっては感染対策上、出店場所を制限することも。イベントの中止なども相次ぎ、販売する場が減っているのです。』ランチは台数も増えてかなり厳しいようです。また補助金でキッチンカーを作成できると言っても書類が煩雑で申請が通らないなんて声もあるようです。やはりその道のプロの人の声も参考にしないと業態変更は怖いと思えます。今月のセミナーも既に2名のお問い合わせが来ています。まずはセミナーに参加して現状を把握してほしいと思うニュースでした。



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