

# ウィークリーニュースレター31号 2021

## <あんバターたい焼きを試作してみた>

先週ご紹介した賞味期限1分たい焼き。実は簡単に実践できるバターができました！それがコレです。



カットする前は32枚のバターが板状になっています。  
包丁で1個ずつカットしてください。



たい焼きの背びれから包丁でカットして空間を作ります  
空いたスペースにバターをサンドして完成



いつも使っているあんこのたい焼きに包丁を入れてバターをサンド。これだけです。試食しましたがとても美味しい！溶け出したバターと熱々のあんこがベストマッチです。焼き立てから15分前後のたい焼きならバターは溶け出してくれます。さて、問題はバターの保管の問題です。キッチンカーでやる場合は冷蔵庫や冷凍庫がない人もいます。そこでこんな保管方法がオススメです。

氷水で冷やす。バターを水に入れるの??と驚く人もいると思います。バターは油なので水分を弾いてくれます。氷を入れたお水に付けておくだけでバターの保管は簡単にできるのです。実際にたい焼きに挟む前にトングで水を飛ばすように前後させただけで水は含みませんでした。これならキッチンカーにクーラーBOXを積み込めば屋外の出店でも賞味期限1分たい焼きが販売できます。



## <絶妙な手法の賞味期限1分たい焼き>

先週ご紹介した賞味期限1分たい焼き。ネーミングと魅せ方が非常に上手だと個人的には感じました。マイナスのワードである「賞味期限」を逆手に取り極端に時間を短くすることでその場で食べてもらうという誘導を引き起こす絶妙な手法だと思います。

日々の営業の中、お客様とのやり取りでこんなことあるのではないのでしょうか？

お客様:「焼き立てありますか？」

お店:「今はないけど5分お待ちいただければ焼き立てご用意できますよ。」

お客様:「あー。5分か。ならいいですー。」

お店:「……(5分待ってもらえないかー)」

こんな悔しいやり取りがよくあるのが鯛焼き屋さんです。でもこの賞味期限1分なら待ってもらえないでしょうか？焼き立てでないと成立しない溶けやすいバターをサンドするたい焼き。または偶然にも焼き立てがお客様の手に届いたときに一言「一緒にバターいかがですか？」と声かけができます。もちろん単価もアップです。賞味期限が1分という不思議なたい焼きを食べてみたい人はかならずいると思います。またメニューには「あんバター」とは書かないほうが良いと思います。あくまでも「賞味期限1分たい焼き」です！たこ焼きでも賞味期限1分を考えてみようと思います。



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