



ニュースレター第68号



練り込みタイプのシートで作ったたい焼

新年あけましておめでとうございます。本年もニュースレターをよろしくお願ひします。今年も他店の取り組みや新商品の案内などをご紹介できればと思っておりますのでお付き合いのほどよろしくお願ひいたします。

さて今年一回目のニュースレターは「折り込み用シートの活用」です。ソントンのカタログを見ると「折り込み用シート」というのがあります。これはパン屋さんで生地に練り込んで焼き込む時に使用する商品です。たい焼や今川焼で使用するのには難しいと弊社では考えていました。しかし昨年ソントンの営業がシートをたい焼で使用しているお店があると報告を受けたので早速試してみました。今回はその報告です。今回試したのは「メープルシート QBG」と「黒糖シート SN」です。まずシートをカットします。写真は12等分ですが大きかったので使用したのは24等分です。



早速焼いてみました。シート24等分でもこの大きさです。ただ、1枚の重量が25gなのは少し寂しいのでカスタードクリームを加えたのとシートのみの2種類を試してみました。



シート&カスタード

シート25gのみでもこの存在感！

■食べた感想とほかのシートと単価のご紹介■

1枚のシートが600gなので1個当たりの内容量は25gです。カスタードの入る量としては少ないのですが、シート自体の香りや味がクリームと比べて濃いので生地に負けない甘さがありました。カスタードと一緒に焼き込んだ物はカスタードがシートの香りを緩和させてくれたのでコレも商品としては十分成立すると思いました。どちらもオススメです！ではシートの種類と価格をご紹介します。メーカーから見積もりを取った時にふと気づいたのが「キャラメル」でした。この試作の数日前に洋風どら焼きを食べました。それがこの写真です。なんか似ている……。メーカーには確認取れていませんがひょっとするとこのシートを使用しているのかもしれませんが。

- ①メープルシート QBG 1個 20円
- ②黒糖シート SN 1個 21.3円
- ③キリマンジャロコーヒーシートSN 1個 19.6円
- ④シヨコラシートSN 1個 19.6円
- ⑤キャラメルシートSN 1個 20円
- ⑥あじわい牛乳シートLA 1個 21.25円

※シートは全て10枚入り(240個取)



●シートを使うメリットはアンサシヤアンペラを新たに購入せずに1種類増やすことができます。更に1枚ごとに管理できるのでロスも抑えられるのがお店側のメリットです。



ニュースレター第69号



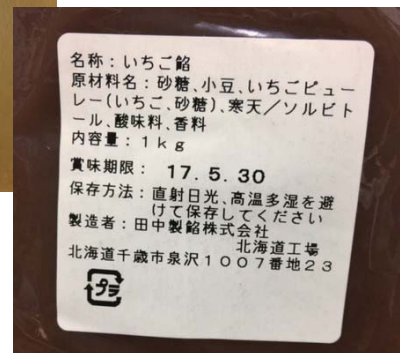
冬→春の新定番の季節あんこは「イチゴ」

春の定番の味は「桜」ですか？各菓子メーカーがこぞって桜に関する商品をリリースします。パッケージもピンクを基調にして新年度を迎える準備をしていくのだと思います。弊社でも各製餡メーカーに「桜あん」を紹介してもらいます。



甘酒からポテトチップスまで、桜味は春の定番の味になりつつあります。ところで桜味って？不確かな味だったりします(笑)

あえて弊社では「黒いいちごあん とちおとめ 1kg/6」を薦めていきます。この商品は昨年一部のお客様でご利用いただいています。もともとイチゴとあんこは相性がよく大福にも利用されています。イチゴの強い香りとあんこの甘さが程よく混ざり合い春らしいあんこに仕上がっています。「桜」という漠然とした味よりも明確な香りや味がある「イチゴ」のあんこをご検討下さい。サンプルも用意してあります。なお、いちごあんは3月いっぱいまでの製造です。賞味期限は製造から6ヵ月あります。昨年の実績としては1シーズンに100kgでした。発注ロットは1ケース(1kg×6)からご用意いたします。価格は1kgあたり432円(税別)です。遠方への発送には送料が発生しますのでご了承のほどお願いします。メーカー直送は5ケースから発送します。



ボリュームゾーンが健康志向へ突入

団塊ジュニア世代(1971年(46歳)~1974年(42歳))の世代が健康志向へと動き出す年齢になってきました。働き盛りで小さい子供を持つ世代。何かと健康には敏感になってくるようです。そういう私もこの世代に入ります。以前も紹介しましたがロカボ食品(緩やかな糖質ダイエット)や低糖質食品がコンビニに並ぶようになってきました。ターゲット層は働き盛りの団塊ジュニア世代です。そんな人向けに田中製餡さんが「低糖質の餡」を開発しました。血糖値の急上昇を遅らせられることが特徴です。砂糖も不使用で低カロリー甘味料を使用しています。でも糖度は55度。政府も健康寿命を延ばしていこうと取り組み始めました。また「予防医療」という言葉をよく耳にするようになりました。食品を取り扱う者としては無視できない動きだと思います。甘い物を食べたいけど病院から制限されている人には朗報だと思います。今後のメニュー開発の予備知識として頭の片隅に置いておいていただけると幸いです。