



ニュースレター第92号



2月の新商品のご紹介季節感を出せるクリームです

2月の定番のイベントがバレンタイン。毎年チョコレートのたい焼や今川焼の商品に力を入れるお店が増えます。そこで今回はあえてホワイトチョコのご紹介です。茶色いチョコレートは定番でありますがお店と差別化を図る意味でご紹介いたします。ホワイトチョコは**冷蔵品**です。冷蔵庫完備のお店に限りますが、お客様の支持は高いと思います。

SONTON
White Chocolate Cream
冬のなめらかホワイトチョコ

ココアバターと北海道産純生クリームが織り成すまろやかでコクのあるホワイトチョコクリームです。

Point 1 北海道産純生クリームにこだわったクリーミーな味わい！乳原料、ココアバターアップでより一層コク深く

Point 2 独自の製法でなめらかな口当たりとすっと溶けるキレの良さ！

Point 3 保形性と耐熱性があり、生食から焼成用途まで幅広いレシピに！

●商品名：冬のなめらかホワイトチョコ
●品名：チョコレートフラワーペースト
●荷姿：ビローパッケージ1kg×6(ダンボール入り)
●賞味期限、保存方法：製造後75日(未開封、冷蔵(0℃～10℃)保存)
●使用上の注意：開封後は冷蔵庫(10℃以下)に入れ、お早めにご使用ください。

SONTON
White Chocolate Cream
冬のなめらかホワイトチョコ

Point 1 北海道産純生クリームにこだわったクリーミーな味わい！乳原料、ココアバターアップでより一層コク深く
北海道産純生クリームにこだわり、乳原料、ココアバター共に配合量を従来品よりアップしました。ミルク感のあるクリーミーな味わい、さらに乳脂肪とココアバターのコクとまろやかさが楽しめます。パナラビンス入りで高級感のある商品に仕上がります。

Point 2 独自の製法でなめらかな口当たりとすっと溶けるキレの良さ！
ホワイトチョコの美味しさである「なめらかな口当たり」を実現するために最少量の糖粉と多めの油脂を組み合わせることで従来品に比べた新しい食感に仕上げました。

Point 3 保形性と耐熱性があり、生食から焼成用途まで幅広いレシピに！
なめらかな食感を実現しながら、しっかりと保形性と耐熱性があり、コロネのような生食はもちろん菓子パンの包み込み焼成にも対応できます。また通常のチョコレートでは集めてしまうベタベタの溜りもすっきりと使用いただけます。

規格：1ケース 1kg/6入り
 価格：1ケース 4,600円
 3kg販売 2,700円
 販売期間：販売中～3月末

SONTON
たっぷり果実の贅沢クリーム
果肉ごろごろまるやか白桃
WHITE PEACH

1ケースが30%入り！

白桃のまろやかな味わいにピーチキユールの上品な風味を加えた果肉たっぷりの贅沢なクリームです。

Point 1 ピーチキユールで味に深みをつけた自然なおいしさ！

Point 2 たっぷり白桃のジューシーな食感！大きめダイスカット白桃を30%使用

Point 3 棚を華やかに演出！そのままでも包み込みでも幅広い用途で使用可能

●商品名：果肉ごろごろまるやか白桃
●品名：果実ペースト(フラワーペースト)
●荷姿：ビローパッケージ1kg×6(ダンボール入り)
●賞味期限、保存方法：製造後60日(未開封、30℃以下保存)
●使用上の注意：開封後は冷蔵庫(10℃以下)に入れ、お早めにご使用ください。

たっぷり果実の贅沢クリーム
果肉ごろごろまるやか白桃
WHITE PEACH

Point 1 ピーチキユールで味に深みをつけた自然なおいしさ！
白桃果肉そのものの味わいを引き出す白桃ピューレと芳醇な風味を加えるピーチキユールで、より一層上品な味わいに仕上げました。ジューシーでごろごろとした果肉感が楽しめます。大きめにカットした白桃の果肉を30%使用。

Point 2 たっぷり白桃のジューシーな食感！大きめダイスカット白桃を30%使用
当社独自の処理を行うことで、10mmと大きめにカットしたジューシーな果肉の白桃ピューレをそのままなめらかなクリームに馴染ませました。フルーツクリームとしては当社最高レベルの30%のダイスカット白桃を入れることで、今までになかった果実本家の味わいとごころとした素材感をあまじいいただけます。

Point 3 棚を華やかに演出！そのままでも包み込みでも幅広い用途で使用可能
口当たりなめらかな食感のクリームは、生食のままサンドコロネでおいしく召し上がれます。鮮やかな白桃色は、棚を華やかに演出した包み込みも可能。幅広い用途にお使いいただけます。

規格：1ケース 1kg/6入り
 価格：1ケース 4,950円
 3kg販売 3,000円
 販売期間：2月25日～8月末

両商品とも期間が限られています。今しかない商品であることをお客様にもご紹介すると販売数の増加も見込められると思います。また送料は弊社配送便が及ばない地域の方は別途送料がかかりますのでご了承ください。

作成者 株式会社豊吉 豊吉正徳
 2019年 1月28日作成



ニュースレター第93号



テレビで紹介。あんこ驚きの健康パワー！

2月19日に「林修の今でしょ講座」というテレビであんこが体にいいと紹介されていました。普段あんこに触れる機会がある皆様にも情報を共有できればという事で抜粋し紹介します。お客様との会話に使っていただければと思います。

■ポリフェノール 【ポリフェノールとメラノイジンが、血管の天敵 増えすぎた活性酸素を撃退してくれる】

抗酸化物質である**ポリフェノール**は血管の大掃除にとっても大事です。

さらに、あんこにはもう1つ**スゴイ抗酸化物質**が！それは、小豆をあんこにすることで誕生する**メラノイジン**。たんぱく質と糖分が加熱され、メイラード反応という化学物質が起こることで「メラノイジン」が生まれます。この「メラノイジン」は、ポリフェノールと同じく血管の大掃除が期待できる**抗酸化物質**。「ポリフェノール」に「メラノイジン」が加わることで、赤ワインより強い抗酸化力を持つんです！

酸化悪玉コレステロールを増やさないためには、活性酸素と悪玉コレステロールの合体を防ぐことが大事。そこで登場するのがポリフェノールとメラノイジン。ポリフェノールとメラノイジンが活性酸素を退治することで、弱った活性酸素と悪玉コレステロールは合体できなくなり、酸化悪玉コレステロールの増加を防ぐことができます。

■鉄分 【「あんこ」の鉄分で肌トラブル撃退！】

鉄分といえば、レバーやほうれん草に多く含まれていて、貧血の改善などが期待できるというイメージを持っている人も多いのでは？実は、あんこに含まれる**鉄分**は冬に多い肌トラブルを解消するのに欠かせない栄養成分！

あんこに含まれる鉄分の量は、なんとほうれん草の**1.4倍**！

	鉄分の量(100gあたり)
あんこ	2.8mg
ほうれん草	2.0mg

冬の肌トラブルで特に悩むのが**乾燥**。肌の乾燥や肌荒れの原因は**コラーゲン不足**。そのコラーゲンを作るには、あんこに含まれる**鉄分**が必要不可欠です。コラーゲンは**たんぱく質・鉄分・ビタミンC**があれば**体内で作れる**んだそう。鉄分が不足すると肌トラブルにつながるんですね。



あんこの理想な摂り方

「粒あん」と「こしあん」どちらが身体にいい？

→小豆の皮に**ポリフェノール**が多く含まれるのでズバリ「**粒あん**」

ポリフェノールの働きを高める食べ方は？

→**ビタミンC**と一緒に摂取すると**ポリフェノール**の働きが良くなるので「**フルーツあんみつ**」「**いちご大福**」は最強の組み合わせです

ポリフェノールを効率よく摂るために合わせるとより良い飲み物は？

→コーヒーには「**クロロゲン酸類**」という高酸化力の強い**ポリフェノール**を含んでいます。緑茶にも**カテキン・タンニン**などの**ポリフェノール**が豊富に含まれているため、オススメです。牛乳は実は**NG**です。

肌トラブルに良い「鉄分」がより多く含まれているのは「こしあん」？「つぶあん」？

→**こしあん**。小豆に含まれる**鉄分**は、皮よりも実によく含まれているんです。こしあんは皮を取り除いて作られているので、100g単位で見るとより実が多い「**こしあん**」に**鉄分**が多いことに。

あんこは太りにくい？

→最近の研究結果では「あんこの**砂糖**は他のスイーツの**砂糖**より**吸収されにくい**」という結果も出ています。



ニュースレター第94号

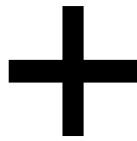


春の新商品は組み合わせでオリジナリティーを出そう

春になり新商品をそろそろ考えるころだと思います。今回は今までのフィリングの組み合わせで品数を増やす方法をお伝えします。田中食品の営業さんがおススメの組み合わせです。是非お試しください。

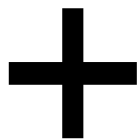
① 深み味わう宇治抹茶フラワーN 1 kg/4 @2760 円+プチールワンモアミルクフラワー 0.9 kg/4 @2640 円

春の季節感がある抹茶とミルク感の強いフィリングを合わせることで「抹茶ラテ風」を表現します。ラテはここ数年のトレンドなのでメニューに思い切って「抹茶ラテ」と表記するとお客様の視線を引くと思います。



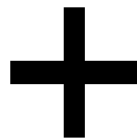
② プチールホワイトレアチーズフラワー1 kg/4 @2800 円+ピュアフル完熟バナナ 1 kg/4 @3280 円

レアチーズケーキのようなチーズフラワーとバナナを合わせることで「フルーツチーズケーキ」のようになります。バナナだけでなくイチゴやマンゴーなど季節ごとに合わせても面白いと思います。



③ プチール焼き芋紅あずま 1 kg/4 @2610 円+プチールマイティカスターR 1 kg/4

さつまいもペーストやフィリングと既存のカスタードクリームを合わせて「スイートポテト」風になります。今回は焼き芋の香ばしい香りもするので、この組み合わせは和の要素も入ってきます。



今回はメーカーの営業さんの提案ですがクリーム同士だけでなくクリームとアンコの組み合わせも面白いアイデアができてくると思います。面白いアイデアがあればお聞かせください。商品化に向けてお手伝いいたします。



ニュースレター第95号



春から夏にかけての季節あんのご紹介

先月紹介した組み合わせによるメニュー提案に続き今回は変わり種のアんこのご紹介です。夏に向けて酸味のあるさっぱりとしたあんこを揃えました。ご興味ある方はお気軽にお声がけください。

① レモンあん 1kg/6 4,880円(税別) 1kg単価 488円



季節限定：4月～9月頃

レモンの皮を使用した香りを閉じ込めたあんこです。

夏になるとレモンフレーバーを使用した菓子が数多く販売されるようになりました。焼物でもお試しください。

② 夏みかんあん 1kg/6 5,100円(税別) 1kg単価 510円



季節限定：4月～9月頃

愛媛県産の日向夏を使用したあんこです。

柑橘系らしいさわやかな酸味と甘さのバランスが取れた商品です。クリームとの相性もいいので一緒に入れてもおいしいと思います。

③ ラムネあん 1kg/6 4,880円(税別) 1kg単価 488円



季節限定：4月～9月頃

売り場で足を止めるインパクトのあるあんこです。

鯛焼き、大判焼、たこ焼店には定番の「ラムネ」をあんこにしました。奇抜ですが夏らしさはあると思います。

④ ラブレ乳酸菌あん 1kg/6 5,400円(税別) 1kg単価 540円



季節限定：通年

爽やかな酸味と甘酸っぱいヨーグルト風味のあんこです。

京都の漬物「すぐき漬」から発見されたラブレ乳酸菌をあんこにしました1色20g使用すれば3億個以上の乳酸菌入りが謳えます。

夏場は売り上げが落ちる季節です。さっぱりとした中身で暑い夏を乗り切れるような商品はいかがでしょうか？



ニュースレター第96号



空前のタピオカブーム。お店でもできます！！

空前のタピオカドリンクのブームです。先日新宿を歩いていると行列の先にはタピオカドリンク屋さん。また別の行列ができて先はタピオカドリンク店。結局新宿の駅周りだけで7か所ありました。また渋谷を歩いていたら「●●タピオカドリンク渋谷7号店オープン」という張り紙があり内装工事中でした。たい焼きのような「食べ歩き」ならぬ「飲み歩き」ができる商品として受け入れられたのかもしれませんが。そこでたい焼き屋さんでもできるタピオカドリンクを紹介します。

商品名: TAPICO

味 : ブラックティー・ストロベリー・抹茶 3種類

価格: 1杯 145円

規格: 88g × 24入り

特徴: 1杯ずつ分かれているのでロスもなく作ることができます

		
ブラックティー	抹茶	ストロベリー

作り方

- ① タピオカのパックを湯煎で5分温める。または電子レンジで500W 90秒で温める。
- ② カップに氷130g 牛乳100CCを注ぐ。
- ③ 温めたタピオカを②のカップにかけて完成

タピオカを保管する冷凍庫、タピオカを温める機材だけあれば新たにタピオカ専門店が開業できますね。内装工事も低コストで抑えられそうです。低コストで多店舗展開しやすい業態です。一般的な売価は500円。かなり強気な価格設定ですが連日並んでいます。かき氷に代わる夏向け商品になるかもしれません。発注ロットですが3箱以上になりますのでご了承ください。また冷凍商品のため別途送料もかかります。

※ブラックティーは現在欠品となっています。抹茶とストロベリーのための販売となります。



ニュースレター第97号



韓国チーズドッグが冷凍食品として登場

昨年の春先から新大久保で大流行した「ハットグ」韓国のチーズドッグとして週末になると長蛇の列を作っています。また新大久保ではハットグを扱う店舗が続々増え今では10ヶ所以上のお店で提供しています。そんなハットグですがお店の人の作る工程が大変です。

『チーズとフランクをカット→チーズとフランクを串に刺す→米粉ベースの生地を塗る→パン粉をつける→油で揚げる』この工程を新大久保ではすべて手作業で製造しています。これを冷凍食品化することが弊社でできました。最後の工程である「油で揚げる」のみにした商品です。これからお祭りやイベントが増える季節です。是非簡単に流行りの人気商品を販売してみたいかたがでしょうか？



冷凍ハットグ 140g 1本 190円(税別)

発注ロット 100本～ 送料別途

夏らしい冷凍和菓子「わらび餅」で夏を乗り切る



冷凍わらび餅 1.5kg 1,000円

1.5kg→1パック180g～200g

約8パック取り 上代400円

1箱に1.5kgのわらび餅が6ブロック入っています。

送料 関東エリア500円 関東以外1000円

新商品第2弾のご紹介は「わらび餅」です。冷凍の状態からその日使う分だけをカットし、きなこを塗って店頭で並べて販売します。たい焼や今川焼などを販売している店頭で並べると雰囲気もあり手に取ってもらいやすいと思います。賞味期限もきなこを塗ってから48時間以内は販売可能です。手間もかからず扱いやすい和菓子です。

2019年6月25日作成 株式会社豊吉 豊吉正徳



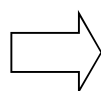
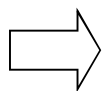
ニュースレター第98号



個包装タピオカ完売につき冷凍生タピオカをご紹介します

2カ月前にご紹介した個包装のタピオカがニュースレターでご紹介後、半月で仕入先の商品が完売してしまいました。空前のタピオカブームです。その後も問い合わせが後を絶ちません。そこで少し調理には手間がかかりますが「冷凍生タピオカ」を供給できるようになりました。調理方法は以下の通りです。冷凍よりも面倒にはなりますがこのブームに乗るにはこれしか今はないと思います。

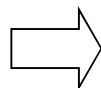
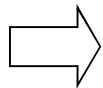
<冷凍生タピオカ調理方法>



冷凍生タピオカを完全に自然解凍する

沸騰したお湯にタピオカを入れる
お湯5:タピオカ1の分量

強火のまま粒が浮いてくるまで1~2分
浮いてきたら中~弱火で8分茹でる



合計10分茹でたら火を止めお湯を
捨てずに蓋をして20~30分蒸らす

お湯を捨て流水で粗熱を取り水切り

砂糖水やハチミツ、黒糖などで
漬け込んで完成

タピオカの調理の注意点

- ① 最初に茹でるときは必ず沸騰したお湯で調理してください。
→水やぬるま湯から茹でるとタピオカが溶け出して失敗します。
- ② 自然解凍後タピオカは崩れやいので扱いには注意してください。
→力を加えると粉々になってしまいます。
- ③ 完成したタピオカは5時間以内に使い切ってください。
→5時間以降はモチモチ感がなくなります。

冷凍生タピオカ

1ケース 3kg/4袋 12kg入り

1kg 1,000円(税別)

1ケース 12,000円

送料別途 ヤマト運輸クール便にて配送



ニュースレター第99号



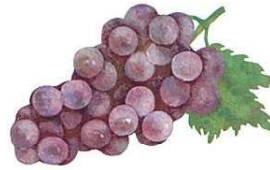
秋の味覚をあんこにした季節メニューをご紹介します

9月に入ると秋のメニューが少しずつ紹介されるようになります。今回はそんな秋に向けた商品をご紹介します。今までは秋というと「栗」「さつまいも」「かぼちゃ」が定番でした。そこで今回は「ぶどう」をご紹介します。ありそうでなかった秋の味覚をぜひお試しください。また毎年好評をいただいている「栗くりあん」も9月2日から販売開始です。こちらも秋の定番メニューとしてご活用ください。価格はお問い合わせください。

ぶどうあん

ぶどうのフルーティーな風味と味わいを再現。洋酒を効かせればリッチな大人向けの味わいに。

濃縮されたぶどう果汁配合で、豊かな風味が特徴です。焼成すれば濃厚な、焼成なしで使用すればフレッシュな風味に仕上がります。



1kg

規格 1kg/6袋入り 賞味期限 90日
3ケース以上メーカー直送

栗くりあん

天津甘栗と栗甘露煮を贅沢に使用したあんこ。栗の粒感を残し風味豊かに仕上げました。

規格 5kg/2袋入り 賞味期限 45日
2ケース以上メーカー直送



ワケあり商品のご紹介

今年の5月、あるお客様からハットグ用の生地を作ってほしいと大量のご注文をいただきました。ホットケーキミックスを使用してほしいという依頼だったので手配したのですがイベント期間中にそのオーダーはキャンセル。結局、粉だけ170kgはすべて返品されてしまいました。賞味期限は今年の10月10日です。お知り合いのお店やイベントでパンケーキなどの出店があれば是非お声がけください。**価格は言い値で構いません。**170kgの粉を廃棄するには心苦しいのでご協力いただけると幸いです。



日清製粉株式会社
ホットケーキミックス 503
規格：10kg
在庫数：17袋
賞味期限：19年10月10日
価格：お任せいたします！



ニュースレター第100号



プラスチック製品→紙製品へ動きが活発に。消費者の意識がどこまで上がっているのか？

ここ数年話題になっているプラスチック製品の使用を規制する動きがあります。それに加えて消費者の意識も変わっているようです。日々の業務で使用しているフードパックなどが今後は使用できなくなる可能性も出てきました。今回は紙製品への取組について考えてみたいと思います。

何故プラスチック製品がダメなのか？

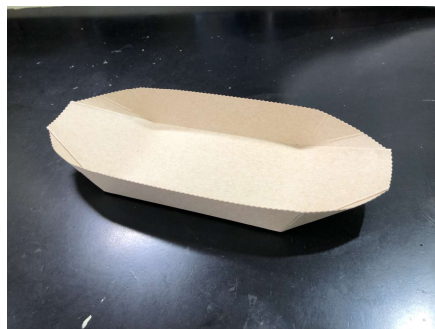
ゴミの管理がしっかり行われていない地域から、適切に処理されていないゴミが海に流れ込む問題が世界中で起こっています。この中には、もちろんプラスチックが含まれています。プラスチックは1950年代から大量生産が始まり、現在も多くのプラスチックが海に流れ込んでいると考えられています。プラスチックは微生物に分解されることはないため、ゴミとして長い間、海に存在し続けてしまいます。2050年には海にあるプラスチックの量が、魚の量を超えるとまで言われています。プラスチックによる海洋汚染は深刻な問題です。

大手外食産業が動き出す

そこで多くの外食産業が紙ストロー導入を一斉に発表しました。プラスチックはコストパフォーマンスが高く、耐久性があり、腐敗しない特徴があります。大変便利ではありますが、それゆえにゴミとなった場合は、いつまでも地球に残り、環境を汚染し続ける、という側面があるのです。

この流れは個人店にも波及する？

今のところ個人商店での取り組みは少ないのですが紙製品への移行を促す動きは出てくると思います。そこで今回はたこ焼きやポテト、唐揚げにも使用できる紙製品のご紹介です。普段は木舟の皿を使用しているお店もあると思いますがこれを機に検討してみたいはいかがでしょうか？サイズはすべて8寸です。価格は別途ご相談ください。



①無地クラフトタイプ フィルム加工なし

外側も内側も無地タイプでたこ焼き、揚げ物すべての食品に合うデザインに仕上がっています。

②竹皮柄タイプ フィルム加工有

和のデザインなので唐揚げや巻き寿司、焼きそばやてんぷらにもご利用いただけます。

③木目柄タイプ フィルム加工有

現在木舟皿として流通しているデザインに合わせた商品です。たこ焼きやフランクのお皿としてもご利用いただけます。

すべて耐熱耐火対応商品です。出来立ての商品で提供しても問題ありません。プラスチック製品のような熱で溶けたりすることはありません。レンジも全て対応しています。



ニュースレター第101号



パン好きの牛乳が登場。●●好きの××はキーワードになる

先日テレビを観ていたら「パン好きの牛乳」というCMを目にしました。リリースした会社は「カネカ食品」です。このキャッチコピーは巧妙だなと感じました。しっかりとターゲット層を狙っています。「パンが好きな人向けに作りました！」と宣言しているので一度は買ってみたいと思う人がいます。

また食パン専門店が乱立する中でプロモーションが秀逸なのが「銀座に志かわ」です。今流行りの高級生食パン屋さんです。「夜はワインやチーズにも合う食パン」「きんぴらごぼうなどの和食の総菜にも合う食パン」と紹介しています。一度試したくなるような組み合わせを提案しています。

価格ですがパン好きの牛乳は500mlで200円。食パンは2斤864円。どちらも一般的な価格よりは高めの設定です。ただファンになれば確実に購入してくれる層が創出できます。決して手の届かない価格設定も上手な販売方法だと思います。



この「●●好きの××」の法則はいろいろ転用できそうです。

- ・「コーヒー好きのたい焼き」
- ・「抹茶にも合う今川焼」
- ・「ビール好きのたこ焼き・お好み焼き」
- ・「生姜焼き定食の後のデザートに合う大判焼」

など面白いキャッチコピーが生まれそうな予感がします。これを機にお店の商品を試食して何がウリなのかを考え直すきっかけにしてみてもはいかがでしょうか？

10月より軽減税率スタート

10月より軽減税率がスタートしました。既に1ヶ月が経過しようとしています。テイクアウトかイトインかで税率が変わる制度に戸惑う消費者や小売店も多いようです。またお店の負担は若干ですが増えると予測されます。テイクアウトの場合、持ち帰り用の袋代がイトインよりも増えます。その袋の仕入れの税率は10%です。今までよりも包装資材が値上げという形になります。内税表記のお店が多いと思うので増税による値上げは避けられないと思います。今回の増税を機に値上げを考えてみてはいかがでしょうか？



ニュースレター第102号



チーズティーを簡単に作ることができる商品をご紹介します

タピオカが流行った今年もあと1ヶ月です。巷ではタピオカの次は何か？そんな話をよく聞きます。ある人はバナナジュースや以前紹介したレモネードも次のトレンドだと話していました。そして今回ご紹介するのは「チーズティー」。台湾発のドリンクです。紅茶やフレーバーティーの上にチーズフォームをトッピングして提供する飲み物です。本来はスチーマーでチーズフォームを作るのですが今回はチーズフォームを冷凍した商品をご紹介します。これ一つで簡単にチーズティーを作ることができます。

チーズティーとは？

「ウーロン茶や台湾茶、紅茶などのお茶の上にフワフワなチーズクリーム（基本的にクリームチーズ、ミルク、生クリームなどで作られている）を乗せた飲み物。発祥は中国と言われており、そこからアジアやアメリカなどへ広まっている。日本ではあまり知られていないが、とってもおいしい新感覚のチーズティーは世界的にブームになりつつある。」

実際に作ってみました。使用するドリンクは手に入りやすい商品で試作しました。



左からミルクティー・ストレートティー
烏龍茶・レモンティー
カップに氷を入れてドリンクを注ぎます



解凍したチーズフォームを注ぎます



カップの上面スレスレまでチーズフォームを注いで完成

気になる味は??

女性はミルクティーが好きだという意見がありました。男性は甘さが控えめなストレートティー。という傾向のようです。飲んだ感想としては甘さと塩味のバランスが良く未体験の味でした。またストローを使わず直接カップに口をつけて飲んでもらいます。チーズフォームの泡が上唇について子供が生ビールを飲んだ後のような写真が撮れるのがInstagramに投稿される理由だそうです。若年層に支持される理由がわかる気がします。

また暖かいストレートティーでも試しましたがチーズフォームが冷たいのとドリンクの暖かさでクリームが浸透しやすく味はイマイチだという意見もありました。やはり冷たいドリンクとして販売したほうが良いと思います。そしてチーズフォームですが1本200gで520円（税別）送料は別途かかります。冷凍状態で納品いたします。前日に冷蔵解凍してご利用いただけます。少し早いですが来年の春先から取り組むと面白い商品になるかもしれません。サンプルもご用意しますのでお試してください。





ニュースレター第103号



中国のキャッシュレス決済が普及した要因はQRコードで簡単にできたから

今年の消費税の増税によりキャッシュレス決済を利用する人が急速に増えています。私自身もキャッシュレス決済で買い物をする機会が増えました。しかし多くのキャッシュレス決済はスマートフォンの画面にバーコードを表示してお店のバーコードリーダーで読み込むタイプの決済方法です。日本よりも普及が進んでいる中国の決済方法は「QRコード」です。この違いは以下の画像で一目瞭然です。バーコードリーダーはレジと連動し、カードを読み取る端末などかなり大掛かりな投資になります。しかしQRコード決済は紙1枚で大きな買い物は必要ありません。中国の屋台のほとんどがこのQRコード決済で支払いができます。

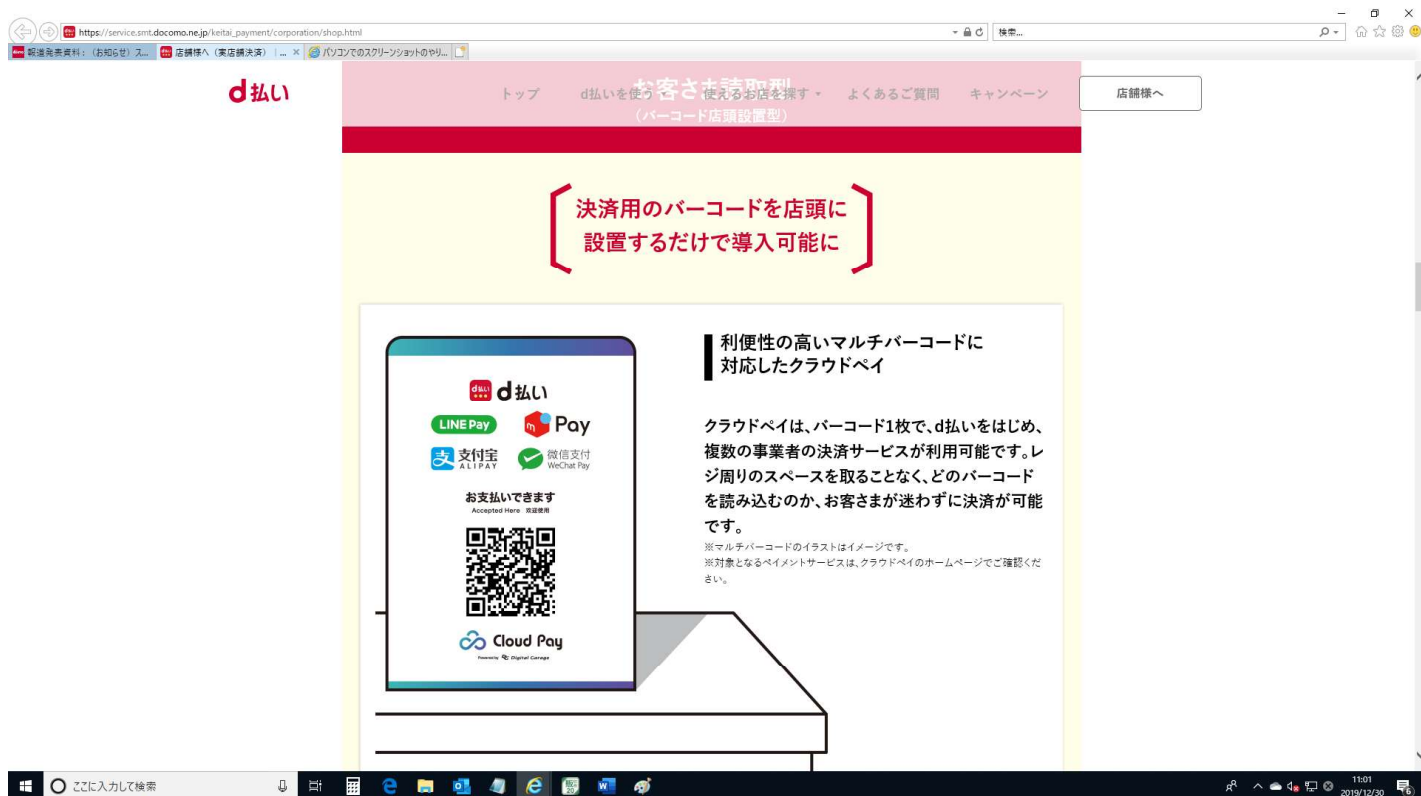


QRコードをお客さんが読み込むことで決済完了



スマートフォンのバーコードを読み取り決済

そして日本でもドコモがこのQRコード決済に積極的に取り組むようです。これは既にドコモのホームページでも紹介されています。また弊社のケータリングのお客様にもドコモから営業が来たそうです。内容は以下の通りです。



このQRコード決済にドコモだけでなくLINE、メルペイ、中国のWeChat、Alipayの5社が賛同していることが重要です。今までの日本のキャッシュレス決済は汎用性に欠けていました。「Aというコンビニでは使えるがB店では使えない」そんな事がたまにありました。このQRコード決済にはその壁を取っ払える魅力があります。

裏面へ続く

手数料と使い方



←決済方法も簡素化されています。このやり方であれば数あるキャッシュレス決済の会社も一つにまとめる可能性があります。

中国では手数料は0円です。しかし日本は3.24%かかってしまいます。しかしキャッシュレス決済を求めるお客様が増えた時売り逃しを考えると導入を考えざるを得ないお店もあるかもしれません。ここで一点問題があります。お店によってはデベロッパさんへ現金で入金しなければならないケースです。このキャッシュレス決済のお客様からの入金はありません。半月から1ヶ月立て替えることになります。

導入のメリット

①省スペース店舗でも導入が可能

たい焼、たこ焼、ケータリングの社内など弊社のお客様は比較的狭いスペースで営業されています。そんな省スペース店舗でも導入が可能になります。初期投資も抑えて導入できます。

②キャッシュレス決済のお客様の囲い込み

今年からキャッシュレス決済の利用をする消費者が増加しました。そして海外からの観光客も年々増加しています。そのお客様を取り込むためにも必要な投資だと思えます。

③アクティブユーザーの多い会社が参加

LINEのアクティブユーザーが8000万人を超えています。そのLINEが参加するというのが大きなマーケットです。さらにWeChatとAlipayを使えるようにしたことで中国人観光客をターゲットにしています。更にこの決済に乗る会社は増えていくと思えます。