



ニュースレター第162号

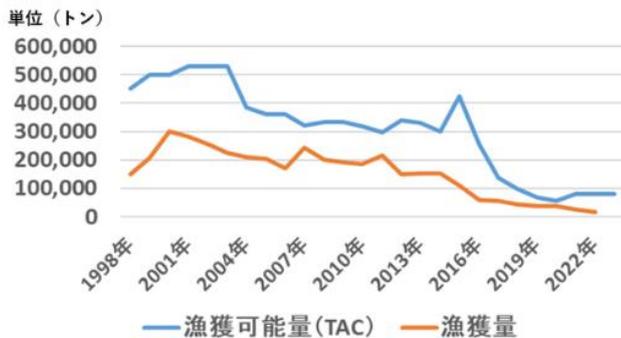


水産物が危機的な状況でお店の対応はどうすればいいのか？

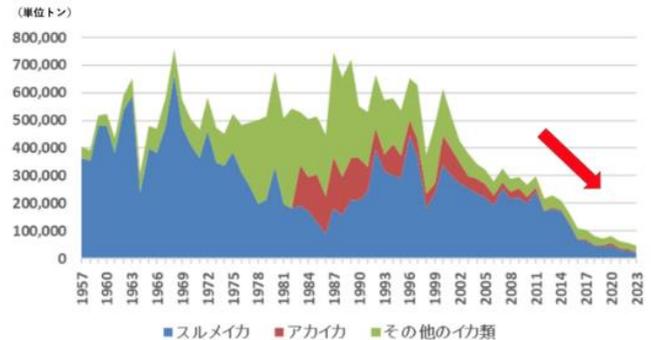
<新規の問い合わせで分かったイカの状況>

11月問い合わせがあったのが「煮イカ」。初めて知ったのですが茨城県や北関東エリアでは有名なメニューだそうです。乾物のイカを水で一晩かけて戻して醤油と味醂で味付けるそうです。この原料であるマツイカを探して欲しい！というのが今回のミッションです。水産物はカットだこや鰹節、あおのり、干しエビくらいしか扱っていないため情報があまりない。そこで既存の仕入先から情報を聞くと皆口を揃えて言うのが「イカが今捕れていない。」「危機的な状況です。」という声。そこで調べてみるとかなり厳しい状況。グラフは「Wedge ONLINE より抜粋」

スルメイカ漁獲量推移



イカ類・漁獲量推移



1番の原因は乱獲です。日本に限らず韓国や中国の漁獲船の取り過ぎで資源が回復できないと指摘されています。それと海水温度の上昇も挙げられます。ただイカにとって海水温度上昇は繁殖しやすい条件だそうです。それでも資源が減っている。この矛盾は何か？実は温暖化以上に乱獲の方が問題だということです。どちらにしても私の仕入れ業務はハードルが高いことを示されました。ただ、探し続けますよ！！

<全ての食品で考えるべき対策>

煮イカは北関東エリアではソウルフードです。ただ同じサイズのイカを同じ価格で提供し続けることはもう不可能だと思います。今後はダウンサイジング、売価の見直しなど選択肢はあると思います。これは他のメニューでも考えることだと思います。たい焼・たこ焼・大判焼・クレープ・ベビーカステラは日本のソウルフードです。今のインフレ下でどんなお店創りをするのか？ターニングポイントになる時期だと思います。多くの社会人が初めて直面するインフレにどう対面するのかは課題だと毎月感じるどころです。

<12月のラッキー納品書番号発表！>

12月の当選納品書番号は下四桁が「1577」「1621」「1693」「1710」「1769」です！販売ソフトが変更記念として当選番号を増やします！引き続き納品書番号のチェックをお願いします！10%引きですから！絶対お得です。



株式会社豊吉 注文アカウント

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