

# ウィークリーニュースレター35号 2024

## <いよいよ49期へ突入！>

8月より株式会社豊吉は49期へ突入しました。ひとえにお取引していただく皆様のお陰でここまで来ました。実は…私の年齢が9月9日で49歳です。つまり会社と私は同い年です。

## <関東で席卷した釣鐘型のたこ焼>

私が幼少期を過ごした昭和50年にたい焼きが大ブームを巻き起こしました。その一方でこんなたこ焼きが関東では販売されていました。関西圏の人は見たことがないと思います。釣鐘型のたこ焼きです。

たい焼きと同じ機械で作る事ができます。右側の穴に生地とネギ、天かす、生姜、タコを入れます。左側はフラットな板状です。仕上がりは写真のように底面が真っ平ら。

本来、たこ焼きはコロコロ回すのが当たり前。しかしこの当時はとにかく手が足りない。そこで開発されたのがこの機械。この調理方法ならたい焼きの片手間でたこ焼きも作ることができます。しかも短時間で大量に作れるので売上も飛躍的に伸ばすことができました。



## <小学生時代の恥ずかしいエピソード>

それと大阪と関東の慣習の違いがもう一つ。関東は小袋のソースを添付します。大阪はその場でソースを塗る。食べる直前にソースをかけるのが関東の提供方法でした。この小袋ソースに「株式会社豊吉」と表記されていました。私の住む街ではこのソースを使うお店が多数いました。すると学校の担任の先生から「豊吉くんの家はソース屋なの？」と必ず聞かれます。先生もどこかのお店で食べたのでしょうか。子供ながらにソースを作っている景色は見たことがない！なぜ誤解を生むような名前を入れたのか？不思議でなりません。父に確認すると、その当時は問屋さんの使用量も多く、自社の宣伝広告のために名入れをしたそうです。弊社だけでなく他の卸売会社も同様に名入れをしていました。私の場合、名字が珍しいためこんな結果に(笑)

## <自社製造カットだこ>

これは今ならアウトなお話を一つご紹介。その当時たこ焼きに使用する蛸は自社でカットしていました。近隣の主婦を雇用して大量の冷凍の蛸を仕入れて手でカットしていました。1kg袋を10袋、段ボールに梱包してお店に納品していました。保健所的には今ならアウトです。そんな蛸でも事故なく出荷量が右肩上がりでした。今思うと日本全体が泥臭いながらも高度経済成長期に邁進していたと思えるお話です。

## <今月は9月の当選番号確定！！>

2022年3月からスタートした納品書番号のおみくじです！今一度、ルールのご説明。納品書の番号が抽選対象の数字です。下の番号と一致した場合、納品書の金額から10%オフします。自動的にオフはしません。お客様から「当選しました！」とメールか電話、LINEでご連絡をいただくと確定です。申告の締切は翌月の1日が締め切りです。「52750」「52772」「52881」最後のチェックを忘れずに！！



株式会社豊吉 LINE 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