

ウィークリーニュースレター6号 2025

<注文後にカットするこだわりの生姜>

たまには商品のご紹介もしたいと思います(笑)株式会社豊吉では隠れた名品があります。それが紅生姜です。たこ焼・焼きそば・お好み焼きで使用する紅生姜です。メーカーさんから直接仕入れています。このメーカーさんは銀座のお寿司屋さんにもお客がいる確かな技術があります。そしてこの生姜にはこんなエピソードがあります。

<豊吉の生姜を使っていないと気づかれる>

あるたこ焼き屋さんの社長さんからこんなリクエストがありました。「豊吉さんのお客さんの人気のたこ焼き屋さんが食べたい！勉強したいです！」そこでその社長に会う前にある人気たこ焼き店のたこ焼きを持っていきました。時間が経過していたので冷めたたこ焼きです。でも社長は「美味しい！この生地味がいいです！」とお褒めのお言葉。しかし次に出た一言に驚愕しました。「あ。この紅生姜、豊吉さんから仕入れてないでしょ！この生姜美味しくない・・・もったいないなあ、あの生姜美味しいのに。」実はお届けしたお店の生姜は他社のです。弊社から仕入れていませんでした。すぐにそれを指摘した社長の味覚の鋭さと自分の生姜に自信を持つのでした。

<生姜のこだわり>

紅生姜はとにかく色が強いです。毒々しい赤が目立つのが手頃に見える紅生姜です。弊社の生姜は少し色が薄く上品な色合いです。また酸味や辛さも控えめなのため、たこ焼・お好み焼・焼きそばで使用すると高級感ある仕上がりになっています。

しかも・・・弊社が注文してからメーカーはカットします。株式会社豊吉専用の紅生姜です。一般的に生姜は作り置きがほとんどです。注文後にカットする刻み生姜は珍しい！大正時代から創業している漬物メーカーが作る紅生姜は本当に美味しい！一度使うと継続して使い続けてくれる紅生姜です。一度試してみたいはいかがでしょうか？最近はお好みたい焼きでも使用するお店が増えてきました。ソース+マヨネーズ+紅生姜=お好みたい焼きの完成です。この3つが揃ったときたい焼きがお好み焼き独特の風合いが出てきます。

夏は暑さで甘いたい焼きがどうしても売れなくなります。毎年お好み焼きを始める人が増えています。生姜を入れたさっぱりしたたい焼・大判焼きを作ってみてはいかがでしょうか？



<2月の当選番号確定！！当選番号が5個です！>

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。「2939」「2989」「3020」「3099」「31」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