

# ウィークリーニュースレター8号 2025

## <桜道明寺あんのご紹介>

今年も桜道明寺あんの季節がやってきました！昨年も大好評のあんこです。春らしい季節限定メニューとしてはうってつけのあんこです。桜道明寺ってナニ??という人は是非この写真を見てください。桜餅とは別物の和菓子を言います。右の和菓子をあんこにしました！

和菓子があんこ?と驚く人もいると思います。さくらあんは各メーカーが製造しています。大きな違いはこのもち米感です！日本人が好きなあの「モチモチ食感」を再現しているのが**最大の特徴**です。春しか販売しない特別なあんこです。季節感あるメニューに仕上げたい人は必見です！在庫なくなり次第販売は終了です。毎年4月末には販売終了しています。



黄色の○印がもち米です。たったこの量でこれだけもち米が入っています。他のさくらあんにはない特徴が目に見えます。桜の葉の香りも良く程よく主張してくれます。社内でもこのあんこが好きな人が多く、年々採用するお店も増えています。たい焼・大判焼だけでなくクレープやベビーカステラの中に入れても美味しいです！クレープはホイップクリームと合わせるとお客様もワクワクするのではないのでしょうか？サンプルも用意しました！お問い合わせお待ちしております！

これから花見のイベントが増えます。出店する人はマストなあんこです！是非お試しください！ちなみに・・・このあんこは見た目がインパクトあるため以前全国のたい焼・大判焼店にDMで一斉送付しました。なかなかの反響があった脅威のあんこです。サンプルは10袋用意しました(賞味期限3月7日)早いもの勝ち！

**イワノヤ)桜道明寺あん 1kg/6袋入 1箱 6,300円(税別)賞味期限製造から60日**

## <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」「3127」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