

W I N G I T

(とりあえず やってみる)



エフピコフェア 2016 より

○夏のスタミナメニューとしてのうなぎ、外国産を含め、少々高値ではあるが、国産を含め、タイムリーにメニュー提案を充実させたい。

○6月の父の日辺りから定番品揃えとし、平日は比較的安価な外国産を優先し、週末そして、7月30日(土)土用丑の日には、国産うなぎ主体で拡販体制を取りたい。いずれにしても産地は明確に表示すること。

○ランチメニューとしては量目に配慮したうな丼、うなぎご飯(うなぎのタレで炊飯)、冷やし麺類とのセットメニューも必須アイテム。寿司類の季節ネタとしてうなぎ巻き、にぎり寿司、ちらし寿司は品揃えしておくこと。夕方からの出来立て米飯メニューとして、うな重の品揃えは欲しい。

○うなぎの献立アイテムとして、きゅうりの酢の物、玉子焼き、茶碗蒸しは値引きする位まで製造量をアップ。生野菜に、そうめんなど冷やし麺にもトッピングが欲しい。

○スタミナメニューとして、肉類のニーズも高い。牛ステーキ、豚バラ蒲焼、チキンステーキなど、うなぎとのコラボにも人気がある。

○彩りの赤はパプリカ、星形人参。黄色はパプリカ、玉子料理。緑はむき枝豆、オクラ、いんげん、アスパラ、木の芽など優先。白髪ねぎも相性が良い。