

1 新商品！ さつまいもスイーツ

長引くコロナ禍において、まだまだ先が見えない苦しい状況が続いておりますが、私たちの業界・サービスもその変化に対応していかなければなりません。

今まで当たり前のよう存在したイベントなどの出店での売上や会議・イベントなどでの大型の弁当、オードブル注文がこの2年間で全く「ゼロ」になってしまいました。

当初は「なんで無くなったんだろう?」「どうすればいいんだろう?」「今後どうなるんだろう?」「などと考える日々が3か月ほど続きました。

たくさん考えた結果、「なくなったものは仕方がない。新しいものを探しに行こう!」という考えに至りました。

新規売上獲得のための一つとしてまず「キッチンカー」を2020年10月に導入しました。コロナ禍で出店するイベントはほとんどありませんが、「キッチンカー」による新しい給食サービス」の可能性を感じたためと、テイクアウト、デリバリーが普及するにつれて「出来立て感・シズル感」へのニーズがより高まること、また緊急災害時での配食などでもお役立てできるのではないかとこの思いで地元の「エースケータリングさん」に制作していただきました。

今のところ想定通りイベントはありませんが、4月3日(予定)に大阪市内で駐車場のタイムズ様と提携してコインパーキングでの販売会を行う予定です。今、その時の商品を開発中です。サツマイモをメインにしたスイーツを考えていまして、勉強のために堀江にある焼き芋専門のお店に食べに行きました。

写真がその時のコムハニーバ



シンショク通信

2022.3月号 VOL.20



2 創立記念日スペシャルランチ

4 シャルランチはいかがですか?



アルスコープ
レーション様で2
月17日に創立記念
特別ランチをご提
供しました。

ター焼き芋とハニーチーズ焼きお芋づくしパフェです。味もおいしいし、見栄えもいい!のがすごいですね。勉強になりました。ぜひ当社の新商品のスイーツをお楽しみにしてください。

4 蒸熱弁当!



みんなで集り、ワイワイすることが難しくなりました。今...こんな高級弁当もやります!!

3 緑の下の力持ち!



現場から切れない包丁が届くと寒空の中研いでくれる小村さん。

狭い通路をバックで入るときに目安があるとすごくわかりやすい!年末必ずラインの引き直しをしてくれる辻本さん。

棚の上に乗って屋根の修理をしてくれる小村さんと森脇さんトイレの掃除や倉庫内の整理などいつもきれいにしてくれています!隣で落ちんとしてや〜と声かけながら写真を撮る山本(笑)

シンショクには調理にかかわる仕事をこなした後に影ながらにささっと気の付かないところを直してくれたり掃除してくれたり、現場さんが動きやすく作業ができるように動いてくださっている緑の下の力持ちがいます!

お問合せ TEL:072-871-3227