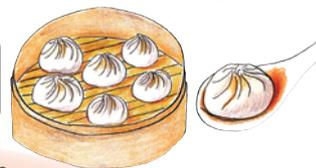


# オリジナル小籠包のご案内



最近「小籠包ブーム」が若い女性を中心にますます過熱しています。

餃子とビールもおいしいけれど、小籠包ならランチでも人目を気にせず食べられるのが魅力のひとつ、ということのようです。単品メニューの追加注文で、客単価アップにも貢献しています。

おいしいものには女性のお財布の紐も緩みがちです。

アンキッキ協栄では自社工場で製造したオリジナル小籠包を3品目4種類取り揃えております。

当社の小籠包は非加熱の生冷凍商品ですので、お店で加熱していただくことで

餡の肉もスープも熱々ジューシーに味わって頂けます。

(※製造時に一度加熱してから冷凍すると、このジューシーさは味わえませんので、当社のごだわりのひとつです!!)



φ8cmセイロ使用

## 冷凍 上海蟹ミソ入小籠包 25g×20個/袋

蟹ミソ入りのコクのあるスープが透明感のある皮にたっぷり包まれており、ひと口目から蟹の風味が口いっぱいに広がります。ちょっと特別で贅沢な味わいはご年配の方にもご好評です。季節を感じさせる一品です。

## 冷凍 口福牌 生小籠包 25g×20個/袋・30g×20個/袋

皮と餡、スープの絶妙なバランスと飽きのこない味わいで、発売から10年以上経った今でも大人気。コースの一品や飲茶メニューとしてもお使いいただいております。ちよっぴりサイズアップした30gは、ランチとディナー、またはコースとアラカルトで使い分けたいというお店様にもご好評です。温かいメニューが増えてくるこれからの時期にもおすすめです。



## 冷凍 口福牌 焼き用生小籠包 25g×20個

小籠包をメニューに加えたいけれど、店舗オペレーション上“蒸す”のは難しい…とお困りのお客様には“焼き用”がおすすめです。

外がカリッ、皮はもちっとしたジューシーな焼き小籠包は、お酒との相性もピッタリで男性にも人気です。ちょっとカジュアルに小籠包を提供できるのでアレンジもしやすく、見た目にも楽しいメニューがいろいろと広がります。



+チーズアレンジ

オススメ  
アレンジ

- とろけるチーズで羽根つきに
- よだれ鶏のたれ+すりごま+アーモンド+たっぷりパクチー
- トリュフ塩や花椒塩をつけて
- ゼラチンで、ぽんずや醤油を簡単にジュレや泡に  
(※ケースお取り寄せ商品。ご相談ください。)



食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは **イーナイナール** 無料

**0120-171706**

携帯電話からのご注文は

**TEL: 072-641-8421**

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

## 編集後記

飲食店で券売機を設置する店舗が増えており、その最大の理由として人手不足と賃金高騰が挙げられています。

また、外国人アルバイトが増加しており、注文の聞き間違いなどを防ぐ上で有効とされ、設置の後押しとなっています。

10月に予定されている軽減税率の導入でも、店内飲食か持ち帰りかをお客様がボタンで決定するので混雑が起きにくい利点があります。

今後はインバウンド需要の取り込みの為、軽減税率だけではなく、QRコード決済に対応した券売機の設置拡大も焦点となりそうです。