



アゴだしと **椿油** でサクサク、つやつや 

福まん家

F U K U M A N Y A

まんぷくだより Vol.7

11/16 発行



先月に引き続き、井丸×福まん家を記念して各オーナー様に少しお話を伺いました。

👤 Question 👤

- ① なぜ福まん家を始めようと思われましたか？
- ② 試供品のから揚げを食べた感想
- ③ 始めるにあたっての不安はありましたか？
- ④ 周囲の反応は？
- ⑤ オープンしてどうですか？
- ⑥ これからの意気込みをお願いします！



桑名星川店

三重県桑名市星川 742-1



桑名星川店オーナー様 より

- ① 魚介類の値上がりが激しいため、肉系を扱いながらも食材原価を抑えること、そして家族で買いに来るお客様の中で海鮮が食べられない人・あまり好きではない人の選択肢として、肉系のメニューを扱いたかったからです。
- ② 試供品の家族の評判はそんなに良いものではなかったです。 言い方が悪いのですが、自分的には悪くないかなと言うのが正直な感想でした。 作り方もあるでしょうが、研修に行って食べてみて、やはり試供品と店舗のモノは違うなと思いました。
- ② 揃える物やそれを置くスペース等です。
- ③ 今の所は、若い人に評判がいいです。 食べ応えがある、美味しいと言っている人が多い印象です。 ただし、年配の方は油っこい、味が甘すぎる、濃すぎるとの声を聞きます。
- ④ 思ったよりも伸びてきていないです。 井丸も暇な時期なので、時期的な事だとは思いますが…。
- ⑤ 自分的には手応えを感じていますので、まずは早々に福まん家の2号店を出店したいと考えています。

静岡宮竹店

静岡市駿河区宮竹 1 丁目 13-12



静岡宮竹店オーナー様 より

- ① 海鮮丼とあご出汁のから揚げの組み合わせなら、にんにく醤油のから揚げより相性が良いと思ったからです。
- ② 試供品は正直あまり美味しくなかったのですが、研修に行って食べた時にこれならいけると思いました。
- ③ 不安は特にはなかったです。 ④ 従業員、お客様からも大変ご好評を頂いております。
- ⑤ 海鮮丼と調理時間が違うので、お客様のお待たせ時間に多少違和感があります。
- ⑥ 美味しいから揚げを提供して静岡でも福まん家の名を轟かせます。

※本部では FC 希望の方にお送りしている試供品の商品改良を進めております。 真空冷凍でお送りしますので期日を過ぎると味が濃くなる場合があります。 調理方法を守って調理して下さい。 なお、ご不明な点がございましたら本部までご連絡ください。

＊【重要】店舗巡回について＊

各オーナー様に代わり、本部より定期的に指導員が店舗巡回を行います。身だしなみや接客、店内の環境、食材の管理及び調理法など、しっかりとマニュアル通りの運営が行われているか、確認しに参ります。 予告は致しませんので、店長やパート・アルバイトなどのスタッフにこの旨を周知していただきますようお願いいたします。 なお、確認・採点された内容はオーナー様に報告いたします。

から揚げ検定証を配布しております

から揚げ検定証とは、本店契約をしている店舗を特級、本店契約以外の店舗を1級として分け、福まん家FCとして問題なくから揚げを調理販売しているかどうか、明確に示すためのものです。 お届けしたものは額縁ごとお客様が見える位置に掲示して頂くようお願いいたします。



新型コロナウイルスワクチンを接種しましょう

右のポスターを全店に配布しておりますので、店頭に掲示してください。 お客様が見える位置に掲示することで、売上向上にもつながります。 なお、こちらの証書は店舗スタッフの7割以上が摂取した場合に掲示するようにしてください。(アレルギー等で接種できない方もいらっしゃるため) お客様に「安心・安全」にご利用いただけるようにしましょう。



🍷 食品の管理・販売には注意してください

手洗いの徹底・食材の適材適所などに注意しましょう。 年末年始はアルバイト・パートなど、業務に不慣れな人の出入りが増加します。 引き続き、食中毒などには気を付けて下さい。