




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.8

12/15 発行

今年もありがとうございました。
良いお年をお迎えください。



引き続き、丼丸×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。

栗東駅前店 11/29(月)オープン

滋賀県栗東市糺 2-4-5



丼丸とから揚げを併設する予定で他のFCの説明会に参加していた時、タイミング良く丼丸と福まん家がタイアップしたのを見て直感で福まん家への加入を決めました。問い合わせしてから試供品が届いて、翌日に食べましたが、正直あまり美味しくなく、加入することを迷いました(笑) しかし、実際に研修の時に食べてみたらとても美味しく、大きさもデカイことから間違いなく売れると思いました。オープンの時に折り込みチラシを入れずにサイレントオープンしたため、予想通りの売上ではあります。日に日にですが、海鮮丼との客層とは違ったから揚げのリピーターさんも増えている印象です。今のうちにバイトさんにオペレーションを完璧になってもらい、お店の体制が整ってから折り込みチラシを入れていこうと思っています。から揚げの種類やバリエーションが増えれば、お客様に飽きられずに楽しませることができて勝手に売り上げも上がるのではないかと思います。

※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。

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。



✳️【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。



🐟 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。