




アゴだしと **椿油** でサクサク、つやつや 

福まんな家

F U K U M A N Y A

まんぷくだより Vol.9

1/17 発行

明けましておめでとうございます。
今年もよろしくお願い致します。



引き続き、井丸×福まん家を記念してオーナー様に少しお話をお伺いしました

👤 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！



るわん五日市蔵店

あきる野市館谷 86-2



るわん五日市蔵店オーナー様 より

- ① 井丸の二店舗目出店の準備を進めていた折に、福まん家さんから井丸コラボの案内が来ましたので、タイミングが良かった事もあり即決しました。

- ② 一般的な東京のから揚げは衣に味が付いていますので、鶏肉に出汁の味があることに興味を持ちました。同時に試食した子供も気に入っていました。
- ③ 不安 MAX でした。特に店舗が久しく放置された蔵を利用するものだったので、工事等諸々トラブルも多く大変でした。電気設備が仮設のまま開店し、開店2日目の営業時に停電するなどいろいろありました。長崎での研修はとても楽しく過ごせました。ありがとうございます。
- ④ 店舗前は歩行者も多く、近隣の方などは気になって覗きに來られたりもします。から揚げも好評で、店舗も珍しい蔵ということもあり好意的な反応を頂戴しているかと思えます。
- ⑤ 慣れない日常でクタクタになっています。店舗内も少しずつバージョンアップしていきたいと思っていますが、もう少しかかりそうです。
- ⑥ 蔵を活用して、皆さんに愛される店舗作りを目指して行こうと考えています。から揚げと話は異なりますが、ドリンク、焼き芋、かき氷等のサブメニューも提供していきたいと考えており、2階がイートイン(座卓)スペースとなっていますので、そのスペースも今後活用していきたいと思っております。福まん家さんは都内にまだ3ヶ所、多摩地区はるわん五日市蔵店が初となりますので、るわん五日市蔵店を足場として東京多摩地区で福まん家さんのから揚げを盛り上げていきます。また、機会があれば今後、新規店舗のオープンも視野に入れ進めていきたいと思っています。

※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。



＊【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。