

マーケットの姿勢



前にも「牛スジ」のときに書きましたが、マーケットによって、売り方・考え方が全く違ってきます。左の写真の鳥皮ですけれど、分かりますか？皮を拡げてパックしています。もちろん上だけなんですけれど、見たことありますか？

このお店の鳥皮は、毛の取り残しや裏側のアブラなど、一切ありません。モノも新しいので一級品です。なのに安いのです。気持ちいいですね。

だから、どこで買っても一緒なんてことないんです。野菜が得意なところ、魚が良いところ、肉が良いところ etc. 同じ会社でも、店によって違ってたりします。ですから、それぞれの店の責任者次第なんてこともあります。こんなことを知っておくと効率よい買い物するとき役立ちます。

でも、人の振りみて我が身を正せです。ウチの会社も、この様なステキな姿勢を見倣ってゆきたいです。

陰徳あれば陽報あり

このお店の発展が楽しみです。そしてこの輪が広がってゆけば何よりですね

前回の手羽先の先を煮た時の煮汁をそのまま利用します。鳥皮を適当な大きさに切って、ショウガ 1~2 片追加、鷹の爪をホンの少し入れるだけ。ポン酢で食べる鳥皮もいいんですけど、これもいい味が出ます。

