



いつも五十番食品を応援していただきありがとうございます！

メジャーリーグの大谷翔平選手がホームラン王を取りました！日本人初の快挙のこと。素晴らしいです！私はWBCからすっかり野球の虜になってしまい、今年は福岡のPayPayドームにも何度も野球観戦に行きました。観に行った試合は今のところ4勝1敗。勝率高いですよネ！  
 ←左の写真は先日野球観戦に行った時のもの。この日は9回裏に2本のホームランでホークスがサヨナラ勝ちしました！球場全体がどよめき、私も久しぶりに興奮しました！  
 「応援できる対象」があるっていいことですね。WBCが終わったら冷めるかなと思っていた野球熱も、しばらく冷めそうにないです。引き続きホークスと、WBCの日本人選手を応援し続けたいです！

代表取締役 王 愛

2023年09月14日

## 芋スウィーツ！

9月に入り、福岡はだいぶ朝晩が涼しくなってきました。

日中はまだまだ暑い日もありますが、確実に秋の気配を感じます🍁

「食欲の秋」と言われますが、秋といえば皆さんはどうな食材を思い浮かべますか??

私はやっぱり「芋」!!

ということで、今日は芋を使ったスィーツをご紹介いたします♪

「紫イモノーミーチ」です。

↓ ↓ ↓



紫イモのペーストを練りこんだ餅生地でんこを包み、周りにコナツツファインをまぶしています。

キレイな紫色ですが、着色料は一切使用しておりません!!(紫イモ本来の色です)

中のあんこは北海道産小豆で作った中華あんです。

最大の特長は、生地がと~~~~つても柔らかいこと!!



ひっぱると、ここまで伸びます!!

自然解凍でご使用いただけるのもとっても便利!!

秋に限らず、おせちのデザートとしてもたくさんご使用いただいているます♪♪

大きさは30グラム、直径約4センチ、高さは約2.5センチです。

「紫イモノーミーチ」に興味のあるお客様はお気軽にお問い合わせください♪♪

### 【商品情報】

商品名: 紫イモノーミーチ

規格: 30g×8個×42P

調理方法: 自然解凍して、そのままお使いください。

年末は予約注文とさせていたたいてあります。ご使用予定のある方は早めにご連絡下さい!!

2023年09月08日

## 物は生きている

五十番食品には春巻皮を製造する機械が3台ありますが、そのうちの1台を来週新しいものに入れ替えます。

1年以上春巻皮の品薄や欠品状態が続いており、お客様に大変なご迷惑をお掛けしております。

本当に申し訳ありません。

増産のために、今より生産能力の高い機械に入れ替えることとしました。

納期が5ヶ月かかりました。

今はどの分野の機械も納期が遅れているみたいです。



↑ こちらが入れ替える機械、1号機です。(春巻皮の製造機が3台あるので、1号機・2号機・3号機と名前をつけています)

来週こちらを新しいものに入れ替えるんですが、最近この1号機の調子が悪いんです…😢

担当のHくんの日報に「1号機は今日も温度が不安定でした」と書かれる日が続いています。

まるで五十番食品から離れたくないと拗ねているみたいです…😢



今日は週に一度の大掃除の日でした。

来週でお別れの1号機ですが、パートさんたちはいつもの通りピカピカに掃除してくれていました。

私がパートのHさんに「1号機、来週でお別れですね…」と話しかけると、「最後まできれいに使います!!」と言ってくれました😊

とっても嬉しく思いました😊

「物は生きている」といいます。

1号機、今まで五十番食品のために一生懸命働いてくれました!!

これから何千万枚!?何億枚!?何兆枚!? (兆はないかな…?)、とにかくたくさんの春巻皮が生み出され、たくさんのお客様のもとに届けられました😊

今はちょっと拗ねてしまっていますが…最後まで丁寧に使い、感謝で送り出したいと思います😊!!

1号機さん、あと一週間よろしくお願ひしますネ😊

新しい機械、  
無事に搬入しました!!

毎日順調に稼働しています!😊



\*今までと皮の焼き上がりにほぼ変わりはありませんが、ドラムが新品になったことで、中には春巻皮の手触りが今までと若干違うと感じられるお客様がおられるかもしれません。

機械が変わっただけで、レシピ等は全くえておりませんのでどうかご了承ください。

2023年09月30日

## 機械化を検討する時の判断基準

最近、積極的に工場の設備投資をしています!!

人手不足が深刻なこともありますし、機械を導入することで増産できたり、人手を減らすことができるのであれば、積極的に機械の導入を検討しています。

機械化を検討するにあたっての判断基準は以下の通りです。

「機械化しても品質がほぼ変わらない、もしくは品質がより良くなる」

機械化することで品質が下がってしまっては本末転倒です。

そこは判断基準として一番大事にしていることです。

その判断基準のもと、機械化したくてもなかなかできないこともあります。

そのひとつが「ニラを切る」作業。

商品に使うニラは、パートさんが包丁ですべて手切りしています。



もちろんこれから先、手切りとほぼ変わらないくらいにニラがスパッと切れる機械に巡り合えれば、もちろんその時は前向きに機械化を検討します!!

でも巡り合うまでは、手切りにこだわっていきます。

検討するためには「情報」がとても大事です。

これからも多方面にアンテナを張り、積極的に情報を仕入れていきたいです😊!!



機械化できるものならしたいんです。

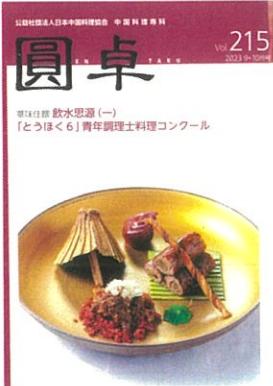
実際に過去に機械化を検討し、機械メーカーさんにデモ機を持ってきてもらったこともあります。

しかし残念ながら、包丁で手切りするのには及ばない品質でした。



五十番食品には「人間」でないで「きつい仕事」がたくさんあります。「手づくり感」のある商品「づくり」をこだわりのひとつとしているので、人間にしかできない仕事に人の力を集中させるためにも、機械に任せられる仕事は任せていきたいです!!

「円卓」でご紹介いただきました!!



日中協の冊子「円卓」の215号に弊社のことと  
書いていたた"きました!! 山陰支部の総会・賞味会  
に参加させていたた"いたことと、山陰支部から  
弊社に工場見学に来ていたた"いたことです。  
ありがとうございました!!

山陰支部

総会開催報告

なりになられた陳建一前会長への感謝の意を表して黙祷をしました。細木支部長の挨拶では、山陰という東西に長い土地柄で個人店が多い中会員獲得、連携を苦労していますが賛助会員さんから色々と情報を頂き鳥取市内、島根県の西部地方の会員も少しずつ増えてきているとお話がありました。引き続き会員獲得や勉強会等を精力的に行い元気ある支部にしていきたいと思います。ホテル一畑のスタッフの皆様・ご出席していただけいた皆様ありがとうございました。

7月18日と19日、支部の勉強会として福岡へ研修旅行に行きました

た。まず筑紫野市の五十番食品さんで工場見学をしました。王愛社長自ら会社概要、工場内を説明・案内していただき、出来立ての美味しい点心をご馳走になりました。若くして会社を先代から引き継いだ事やコロナ禍で大変苦労されたお話をお聞きしました。夜は四川飯店博多店にて賞味会をしました。菅料理長の素晴らしい料理とコンクールで金賞を受賞されたスタッフのデザートを出して頂き参加された皆様大満足で大変勉強になりました。今後の山陰支部の活動・各店舗の営業に活かせればと思います。

(陰山宏之記)

＜各SNSでも随時情報発信を行っております！フォローをよろしくお願いします！＞

(Instagram)



50BANSHOKUHIN

(LINE)



facebook



## 【ほぼ毎日更新！社長ブログ】



パンダ通信は、社長ブログの記事を抜粋して作成しています！

有限会社 五十番食品

〒818-0066 福岡県筑紫野市永岡1312  
TEL (092)928-0050 FAX (092)928-7650

★ブログ随時更新中！★

<https://www.50ban.co.jp/>