



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！

現在ニュースで健康被害が取り上げられている「紅麴」。現時点ではまだ分からないことも多いみ  
たいですが、本来健康になるために摂取するサプリメントで健康被害が起きてしまったことは本  
当に恐ろしいです。わが社も人が直接体に入れる食品を製造しています。ひとつ何かを間違えれ  
ばお客様の健康を損なう恐れもあると思うと、工場内の衛生管理を今一度徹底する必要性を感  
じています。

安心安全な食品づくりのために工場内には様々なルールがあります。例えば手洗いは30秒以上  
と決められていますが、時間はきちんと守っていたにしても、決められた正しい手順で手洗いがさ  
れていなければ汚れはきれいには落ちません。ルールを守っているつもりでも、そのルールが何  
のためにあるのかの意味を分かっていないと、本来の目的を果たせない場合もあります。

安心安全な食品づくりのために、ひとつひとつのルールが何のためにあるのかを再度教育し、衛  
生管理意識を全員が高く持って製造できるような会社風土を作っていきたいです。

代表取締役 王 愛

出張先で「パンダ」  
通信のファンです！  
という方と出会  
いました。本当に  
感謝です！！

2024年03月15日

## 春の甜点心！

昨日の「芝麻球(桜あん)」に続き、今日も春にぴったりの甜点  
心(甘い点心)をご紹介します🍓🍓🍓



「いちごノーミーチ」です。

いちごは春の代表的な果物ですね🍓🍓🍓

私も大好きです🍓🍓

いちごノーミーチは、いちご風味の求肥の中にミルクあんが入っ  
ていて、外側にはココナッツファインをまぶしています。



「いちご&ミルク」の組み合わせは最強ですね🍓🍓

自然解凍でお使いいただけます。

「蒸して使うことはできないか!？」というご質問をいただくことが  
ありますが、生地をと〜〜〜っても柔らかく仕上げているので、  
蒸しすぎると生地がダレてベチャコになってしまいます  
⚠️

軽く蒸す程度なら大丈夫です。(冷凍を3分くらい)

今からの季節にぴったりの「いちごノーミーチ」。

興味のある方はお気軽にお問い合わせください🍓🍓

### 【商品紹介】

商品名:いちごノーミーチ

規格:30g×8個×42P

春限定販売の「芝麻球(桜あん)」もあります!!

“タイパ&ヘルパ”にぴったり！

最近、言葉を略して言うことが多いですね～。

よく聞く言葉が「コスパ」。

コストパフォーマンス、つまり費用対効果のことですね。

あと、最近よく聞くのが「タイパ」。

タイムパフォーマンスの略で「時間対効果」、つまり費やした時間で得られる効果や満足度を重視する考え方です。

そして、私がつい最近初めて知った言葉が「ヘルパ」。

ヘルパって皆さんご存じですか！？

これは「ヘルスパフォーマンス」の略で、「1度の食事でいかにたくさん栄養を摂取するか」という考え方だそうです。

そして最近、食事に“タイパ”と“ヘルパ”を重視する人が増えているそうなんです。

つまり、“短時間で手軽にたくさんの栄養が摂れる食事”が求められているんだそうです😊🌟

「短時間で手軽にたくさんの栄養が摂れるもの」、と聞いて、私は一番に「サンドイッチ」を思い浮かべました！！

サンドイッチは洋食ですが、中華風にするなら「ホイカツ」はいかがですか！？



ホイカツは、いろいろな具材を挟んで使える中華バーンズです。

例えば、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの栄養が効率良く摂れる具材をホイカツに挟めば、タイパとヘルパを両立させることができます😊🌟

私も時間がない時にはコンビニで昼食を買いますが、一度にいろいろな栄養が摂れて手軽に食べられるパンとか栄養バーとかをいくつか買いがちです。

ドリンクも「これ1本で1日分の鉄分が摂れる」なんて書いてある飲み物をついつい買ってしまいます😊🌟

例えば、POPなんかで「これ1個でこれだけの栄養素が摂れる！！」みたいなことをアピールすれば、タイパとヘルパを重視する意識の高い方たちの目を引くのではないのでしょうか！？😊🌟

ホイカツは中華以外にも、和食でも洋食でもジャンルを問わず使っていただけます！！

こちらは、お寿司屋さんでホイカツを使っていたいただいた時のもの。

↓↓↓



なんと「サバの味噌煮」を挟んでいます！！

サバっていうだけで栄養価の高いイメージがありますし、サバの味噌煮をホイカツに挟めば片手で手軽に食べれますよね😊🌟

まさにタイパ&ヘルパのメニューです😊🌟

「ホイカツ」を使ってタイパ&ヘルパのメニュー開発に取り組んでみませんか！？

ホイカツに興味のあるお客様はお気軽にお問い合わせください😊🌟

【商品紹介】

商品名：夾子(ホイカツ)

規格：35g×20個×10P

ホイカツの生地を器型にした「中華の小金本」という商品もあります！！

北京ダックも食べ歩き！

先日、神戸の南京町に行きました。

中華街では、たくさんの方が食べ歩きをしていました。

食べ歩き、楽しいですね🥰✨

高級料理の「北京ダック」も、南京町では気軽に食べることができます🥰🎵



北京ダックは白い丸い皮で包まれています、この皮のことを「カオヤーピン」といいます。

五十番食品では、このカオヤーピンを製造しています!!

五十番食品のカオヤーピンの特長は、何といても**“一枚一枚手焼き”**しているところです🥰✨

五十番食品のインスタグラムでカオヤーピンを焼いている動画をアップしています!!

その他、工場内の様子も随時更新しています。是非チェックして下さい👇



人間の目で焼き具合を見極めながら、両面を焼いています。

こちらが焼き立ての皮です。

↓↓↓



パンは焼き立てが美味しいですが、カオヤーピンに関しては**“焼き立て”**が美味しいことはありません🥰🌟

焼き立てをそのまま食べても固く粉っぽいだけで、**蒸す**ことでもちりとした美味しい皮になります🥰🎵

五十番食品のカオヤーピンは、食材の邪魔をしない程度に少し甘く、またほのかな胡麻油の風味があります。

皮だけ食べても美味しいですよ🥰💕

もちろん北京ダックとしてだけでなく、いろいろな食材を巻いてお使いいただけます!! (私の大好きな平野レミさんは以前「ペテンダック」という料理を番組で紹介していました🥰🌟)

大きさは**中サイズ(直径16cm)**と**大サイズ(直径18cm)**の2種類です。

五十番食品の「カオヤーピン」に興味のあるお客様は、是非お気軽にお問い合わせください🥰👆

初代工場長！

今日、五十番食品創業時から40数年にわたり働いてくれた「初代工場長」が久しぶりに会社に遊びに来てくれました😊

数年前に定年退職してからも1年に1、2度は遊びに来てくれますが、いつも連絡なしにふら～と来るので、私がいなくて会えないことも多かったんです。

今日は久々お会いできて、一時間くらい話しました。

セカンドライフを謳歌しているようで、一安心です😊🌟

今でも春と秋のお彼岸には父のお墓参りに欠かさず来てくださっているそうです。

本当にありがたいです😊🎵

初代工場長は、五十番食品の前進の「中華食堂五十番」の時からずっと働いてくれていました。

父のことを「自分は社長に拾ってもらったから、『いらん』って言われるまでこの社長にずっとついて行こうと思った。人間的な魅力もすごくある人やったけんね」と言ってくれて、本当にありがたかったです😊💕

父が亡くなったあとも五十番食品が存続できたのも、こうやって父のDNAを引き継いでくれた初代工場長や常務のおかげです😊!!

ちょうど工場長が帰る頃に昼休みになり、社員さんやパートさんが工場から出てきました。

工場長が退職してから入ってきた社員さんやパートさんも増えましたが、まだまだ工場長のことを知っているスタッフも多く、久々に会えてみんな嬉しそうでした😊🌟

なんかすごく幸せな光景でした😊💕

工場長と一緒に写真を撮りました～😊🎵



工場長のことを私の母は「万年青年」とよく言っていました😊🎵

久々に会っても若々しく全然変わっていませんでしたが、いつまでもお元気でくださいな😊🌟

またいつでも会社に遊びに来てください😊🎵

五十番食品のことを見守り続けてくださる方がいることは、本当にありがたいです!! 😊

<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！