



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！



今年も残すところあと2ヶ月足らずとなりました。振り返って皆さまの一年はいかがでしたでしょうか？私にとっては本当に“あっという間の一年”でした！年々月日が経つのが早く感じます。（それだけ早く歳を取っているということですね…(´_`;)）
仕事をしていると、良いことも悪いことも毎日いろいろなことが起こります。もちろん良いことばかりが起こればいいとは思いますが…毎日本当に“良いこと”しか起こらなかつたら、会社も個人も全く成長できないだろうと感じます。問題が起こるからより良くしようと考え、辛い思いを知っているからこそ人に優しくできるし、人の温かさに心から感謝できます。「苦難は幸福の門」という言葉がありますが、本当にその通りだと思います。
今日もいろいろな問題がやってくるかもしれませんが、会社をより良くするためのチャンスと捉えて、明るく前向きに取り組んでいきたいです！

代表取締役 王 愛

2016年10月18日

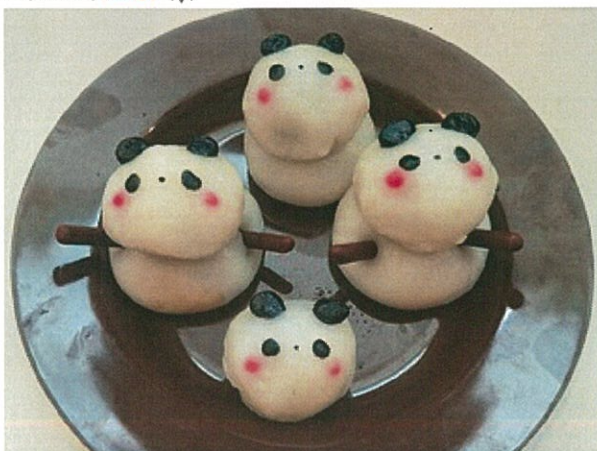
雪だるまパンダ 進化バージョン！

先日、パンダノミーチとノミーチを爪楊枝で刺して、「雪だるまパンダ」を作ってくれたT課長🐼🎵



今回、更に進化したバージョンをお披露目してくれました🐼🌟🌟

こちらです🐼!!! (1)



ノミーチの上にパンダノミーチを重ね、ポッキーで手までつけてくれました🐼❤️

立体的になって、更に可愛い「雪だるまパンダ」になりました🐼🎵

しかし本人的にはまだ納得がいかない様子。。。🐼

更に進化したバージョンを考え出してくれるかもしれません🐼🎵

「パンダノミーチ」は、お子様や女性に大人気の商品です。

自然解凍で食べていただけるので、お弁当や鉢盛のデザートにも冷凍のまま入れることができ便利です🐼🌟🌟

興味のある方は是非お気軽にお問い合わせください🐼📞

<規格>

パンダノミーチ：30g×8ヶ×30P

ノミーチ：40g×20ヶ×12P

「パンダノミーチ」と「ノミーチ」の重ね使いで、更に可愛いデザートの出来上がりです!! ポッキーなどで手をつけて、更にココナッツファインなどで雪をあしらえば、子供から大人まで喜んでくれること間違いナシです!! 😊



2016年10月25日

「油条」のご紹介！

今日は中華揚げパン「油条」をご紹介します🍵🎵

油条は、日本読みでは「ユージョウ」ですが、中国読みでは「ヨウティアオ」です。



油条は「中国式の細長い揚げパン」のことで、2本重ねた生地を油で揚げて作ります。



(↑ 生地を2本重ねて棒で押さえているところ)



(↑ 油で揚げているところ)

福岡県の自社工場で、職人が完全手作りで製造しています。

油条は、本場中国や台湾では日常的によく食べられています。



↑ 朝食に、揚げたての油条を豆乳に浸して食べるのがポピュラーです🍵🎵

私が数年前に台湾に行った時は、油条と豆乳のセットが日本円で約140円で食べられました🍵🌟

かなり美味しかったです!!

ただし日本では、このように使われているお店は少なく、お粥などの薬味として使っているお店がほとんどです。

【お粥の薬味として】



【スープの薬味として】



2016年09月16日

今、“餃子”がアツイ！！

数ヶ月前にこのブログで「餃子女子」という言葉を紹介させていただきましたが、やはり今“餃子”がアツイです👍！！

先日出展させていただいた展示会でも、餃子のいろいろなレシピを紹介する餃子特設ブースが設けられていました。

「餃子とワインのマリアージュ」も流行っているようで、餃子にフルーツタレを合わせたり、ジェノベーゼソース（パジルのソース）や、サワークリーム&バルサミコソースと合わせた餃子のレシピも紹介されていました。

また、オニオンソース&みょうがの和風餃子や、ライム&パクチーのタイ風餃子など、今や餃子は中華の枠を超えて様々な調理法で楽しまれているようです👍👍

その中でも、これから寒い冬にかけて流行りそうなのが「餃子鍋」！！

女性に喜ばれそうな「参鶏湯（サムゲタン）風餃子鍋」や、「酸辣湯（サンラータン）餃子鍋」、「太平燕（タイピーエン）風餃子鍋」、トマトスープをベースにした「イタリアン餃子鍋」など、餃子を使ったいろいろなジャンルの鍋メニューが流行りそうです👍👍

そんな“餃子鍋”にぴったりなのがこちら！！



「もちり餃子ボール」です。

もちもちつるんとした食感の皮で、肉と野菜を包みました。

この「もちり餃子ボール」を鍋料理にオススメするのには理由があります👍！！

普通の餃子や水餃子は、長時間煮込むと皮がどうしてもふやけてしまい破れやすくなってしまいます。

しかし「もちり餃子ボール」は、名前の通り皮がもちりしていてとても丈夫なので、鍋で長時間煮込んでも破れにくいのです👍👍

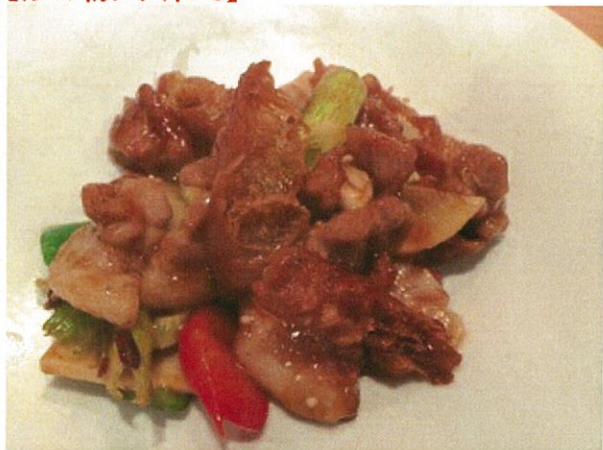


「もちり餃子ボール」で、お店独自の餃子鍋メニューを作りませんか！？

サンプル依頼も受け付けます。

興味のある方は是非お気軽にお問い合わせください👍👍

【炒め物に入れて】



↑ このように小さく切った油条を炒め物に入れているお店もあります。

その他中華サラダのトッピングに使っても美味しいですよ👍👍

是非お店のアイデアでいろいろな料理にお使いください👍👍

中華揚げパン「油条」。

興味のある方はお気軽にお問い合わせください👍👍

【商品案内】

商品名：油条（ユージョウ）

規格：約35g×20本×5P

調理方法：自然解凍、もしくは140℃の油で約10秒揚げてください。

【商品案内】

商品名：もちり餃子ボール

規格：22g×30個×15P

2016年06月15日

五十番食品の歴史 7 ～最初で最後の仲人～

久しぶりの「五十番食品の歴史」シリーズです🐼🎵

前回の「[五十番食品の歴史⑥](#)」では、中華点心開発と並行して、うどん事業も始め、アンバランスな二足のわらじを履いて進んでいったことをお話ししました。

本日は、ちょっと箸休めの記事。

ちょうどこの頃、私の父と母は「[最初で最後の仲人](#)」を務めました🐼💕

それは、創業の「中華食堂 五十番」時代から働いてくれていた社員さんの仲人です🐼💕



↑ これがその時の写真。

この中に、私の父と母…そして現在の常務と工場長もいます🐼🎵🎵

是非探してみてください🐼!!!

この時のおもしろエピソードがあります🐼🌟

この写真を撮る時に、常務が何気に私の母の隣に立ったそうです。

すると父から「こら!!!…俺の女房やろうもん!!!」と怒られ、端っこに追いやられてしまったそうです🐼🐼🐼🌟

そういうわけで常務が一番端っこで小さく写り、父は珍しく母の肩に手を置いて写真に写っています🐼💕

父が母の肩に手を置いて写った写真なんて他に見たことがないので、これが貴重なワンショットになりました🐼🌟

…父は意外と焼きもち屋だったようです🐼💕

そんなこんなで、こんな幸せな時間もみんなて共有しながら、五十番食品は前に前にと進んでいくのでした。

…続く。

新しいメニュー発見!!

「酸辣湯伊府麺」
サンラータン トーフメン



酸っぱく辛くて美味しい「酸辣湯麺」。お客様のお店では、麺に「伊府麺」を使い提供されていました! 酸辣湯麺に伊府麺を使ったメニューに出会ったのは初めてで、とても感激しました!! 美味しかったのは言うまでもありません。😊

こちらのニュースレター「パンダ通信」は、社長ブログ「[五十番食品★あととり娘の社長日記](#)」の記事を抜粋して作成しています。ブログにはここには載せきれない記事もたくさん掲載しております。是非ブログもご覧ください! 右のQRコードを読み取っていただければ、ケイタイやスマホからもご覧いただけます。

