



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！

最近(と言っても3日前から)日記を付け始めました。先日社員と一緒に参加した勉強会で「後始末」について学んだことがきっかけです。「後始末」と聞くと「使ったものを片付ける」ということぐらいしか思い浮かびませんが、例えば物に対しては「次に使う人への思いやりを込めた後始末」や、人に対しても「お世話になった人に感謝を伝える」ことも「後始末」に繋がるんだそうです。奥深いですね！

その時に「その日一日の後始末」として日記をつけるのもいいと聞いて、早速実践することになりました。早速スマホに日記アプリをダウンロードして寝る前に書くようにしています。書くことは「感謝」や「希望」などプラスのことのみ！マイナスのことは一切書きません。寝る前にその日一日の良かったこと、お世話になった人のことを思い出す時間を持つと、心が感謝でいっぱいになりぐっすり眠れてとても良いです！・・・とは言ってもまだ初めて3日なので、これが皆さんのお手元に届く前に止めてしまわないように、継続していきたいと思えます。

代表取締役 王愛

2016年07月12日

秋メニューにピッタリのデザートをご紹介!!

現在夏真っ盛りですが、今から秋メニューを決められるお客様も多いのではないのでしょうか!??

そこで今日は**秋**にピッタリのデザートをご紹介します😊

秋といえば...芋!!

ほくほくのお芋は本当に美味しいですよ〜😊❤

ということで、「芋」を使ったデザートを2品ご紹介です🎵

◆「芝麻球(スイートポテト)」



白玉生地の中に**たっぷりのスイートポテト**あんを詰めて、外側にゴマをまぶしました。

あんは、たっぷりの芋の中に白あんやバターを入れて、カスタードで風味付けをしました。

特に女性は大好きな味ですよ〜😊❤

白玉は、当社自慢の冷めても固くなりにくい生地なので、揚げたてを提供できないお弁当や仕出しのデザートにもピッタリです😊👑

続いて2品目。

◆「紫イモノミーチ」



こちらは、名前の通り「紫イモ」を使ったデザートです。

紫イモのペーストを餅生地に練り込み、中には北海道産小豆で作った中華こしあんを詰めました。

キレイな紫色ですが、着色料は一切使用していません。

外側にはココナッツをまぶして、上品なデザートに仕上げました😊👑

「自然解凍」で使えるのもとっても便利です😊👑

ということで、今回は**秋メニューにぴったり**の、芋を使ったデザートを2品ご紹介させていただきました😊🎵

サンプル依頼も受け付けますので、興味のある方はどうぞお気軽にお問い合わせください😊👑

2016年07月26日

「黒豚餃子」のご紹介！

今日は博多では定番のひとくちサイズ「黒豚餃子」をご紹介します🍡🎵



10グラムのひとくちサイズの餃子の中に、美味しさをギュッと閉じ込めました🍡💡

こだわり その1💡

豚は九州産の黒豚のみを使用しています🍖

黒豚は、やはり脂の甘みが違います🍖❤️



↑ ブロックで仕入れた黒豚を、自社でミンチ加工しています。

こだわり その2💡

フレッシュな野菜を使用しています。

野菜は、カット野菜や乾燥野菜は使わずに、毎日市場から仕入れた新鮮な野菜を使用しています。



↑ 使用しているキャベツや玉ねぎは、自社で芯取りからカットまで行っています。



↑ ニラはすべて包丁で手切りしています。

こだわり その3💡

これらのこだわりの肉と野菜を、絶妙な配合で味付けしました🍡💡

ジューシーですが野菜もたくさん入っているので、しつこくなりすぎず何個でもパクパクいただけます。

小さい中にも、素材の美味しさがギュッと詰まった美味しい餃子です🍡🎵

10グラムのひとくちサイズの「黒豚餃子」、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🍡👆

【商品案内】

商品名: 黒豚餃子

規格: 1kg(約100個)×10P

調理方法: 冷凍のまま、熱したフライパンで焼いてください。

「一口餃子」がキター!!

7/28に放送された「秘密のケンミンSHOW」で、「福岡県民の熱愛グルメ」として「一口餃子」が紹介されました!! 一口餃子ブームが来るかもです!!

こんな風に紹介されました!

一口餃子はスタック感覚! ご飯ではなくお酒のお供として食べられることがタダのためご飯がメニューにないお店もある!

大学でお話させていただきました！

昨日はなんと、大学の講義でお話させていただきました!!



大学は、太宰府市にある九州情報大学。

私が所属している中小企業家同友会を通しての依頼だったのですが、ちょうど4月に行われた1泊2日の新入社員研修に、新入社員のEくんと一緒に参加している時に声を掛けられました。

大学で話すなんて初めてのことで、受けるかどうか“一瞬”迷いました。

しかし「新入社員のEくんが研修で一生懸命チャレンジしているのに、社長の私がチャレンジしないわけにはいかない」と、前向きに受けさせていただくことにしました。

90分の枠をいただき、そんなに長時間話すのも初めての経験

「自分が大学生の時、社会人の人からどんな話を聞いていたら将来のためになったらどうか？」というのを想像しながら、話を組み立てさせていただきました。

自分の高校生の頃の話から、大学生、社会人になりたての頃、そして五十番食品に入ってから現在に至るまで、失敗してきたこと、その失敗から学んだこと、さまざまな経験から学んだことを精一杯お伝えさせていただきました。



九州情報大学の学生さんは、皆さん本当に熱心に話を聞いてくださいました。

学生の半分くらいが留学生ということですが、日本語も流暢で、皆さん挨拶もしっかりとされていて、素晴らしい校風だなと思わせていただきました🐼🎵

もちろん「もう少しこうすれば良かった」と自分自身反省することもあります、それもチャレンジしなければ気づけなかったこと。

思い切ってチャレンジさせていただき本当に良かったです🐼!!

そしてひとつ、びっくりしたことがありました🐼!!

先日ブログでも紹介させていただきましたが、五十番食品のホームページを作ってくださいました有田電器情報システムの新入社員のOさん。

なんと、こちらの大学の卒業生だったそうです🐼🌟

卒業後、Oさんが大学に「今度企業のホームページを作らせていただくことになりました」と報告に来られたそうで、その時に五十番食品の名前は出さなかったそうですが、先生が私のブログ記事をご覧になり、Oさんと五十番食品が繋がったそうです🐼👆

「本当に素晴らしいホームページを作ってくださいましたよ🐼」と報告すると、先生方はとっても喜ばれていました🐼🌟

Oさんは、学生時代もとっても優秀だったそうです。

素晴らしいご縁をいただき本当に感謝です🐼!!

同友会の皆さん、そして九州情報大学の先生方、この度は貴重な機会をいただき本当にありがとうございました🐼🎵

そして学生の皆さんも、熱心に聞いてくださって本当にありがとうございました🐼🌟

→前頁のつづき。

「一口餃子」
こんな風にも
紹介されました!!



「一口餃子、バンザイ!!」

一口餃子には
木酢胡椒を付ける
のも大定番。
赤唐辛子を使った
木酢胡椒は香りが
控えめなので、数多く
食べる一口餃子に
最適!

2016年05月07日

五十番食品の歴史④ ～いよいよ点心開発へ～

前回の「五十番食品の歴史 ～大きな決断～」では、売上一番のお取引様であった大手スーパー様への餃子の販売を撤退する決断をしたこととお話しました。

撤退の理由は、大手スーパー様からの再々の値下げ要求で利益が上がらなくなったこと。

そして父は「スーパーへの販売は利益が上がらない」と、すべてのスーパーでの販売をやめていきました。

スーパーでの餃子の販売をやめると決めてから、父はまた“新たなこと”を始めます。

それが「中華点心の開発」です。

昭和58年頃、当時はまだ「餃子」しか製造していませんでした。

餃子以外の商品アイテムを増やして、スーパーではなく“業務用”として販売しようと、さまざまな商品開発にチャレンジし始めました。

父がいろいろなところからレシピを教えていただいたり探したりしてきては、工場長と二人で商品開発をしていたそうです。

(工場長は父がやかましくあれこれ言うので、一緒に商品開発をする時間が本当に嫌だったそうです☹️🌟)

そこで出来上がったのが、「寿桃」「豆沙包」「包子」「春巻」「焼売」「水餃子」「ホイカツ」「花巻」「カオヤーピン」「春巻皮」「油条」「伊府麵」など…今の五十番食品の商品ラインナップの基礎となる商品たちです。

試作した商品をいろいろなレストランに持って行っては食べていただき、その意見を持ち帰って改良を加えてはまた食べていただく…ということを繰り返しながら作り上げていったそうです。

当時商品開発でお世話になった皆さま、本当にありがとうございました🙏!!

そうやって出来上がった商品を父がレストランに売り込んで歩き、また更なる販路を広げるために卸問屋さんの開拓も始めました。

この時に父が開拓してくれた問屋さんが、今でも五十番食品の売上の大きな柱となっています。

こうやって中華点心を開発して商品アイテムを増やしていき、県内・県外にお客様の販路が広がっていきました。

今の五十番食品の基礎が、まさにこの時に出来上がったといっています🙏!!



(↑ 昔の商品カタログ)

ちなみに大手スーパー様の撤退を決めたことで始めた中華点心の開発ですが、その大手スーパー様は五十番食品が餃子の販売を撤退した数年後になんと倒産してしまったそうです。

もし父が撤退の決断をせずにその売上に頼りっぱなしになっていたとしたら…もしかしたらそのスーパー様と一緒にわが社も連鎖倒産していたかもしれません。

父のこの時の“大きな決断”のおかげで、今の五十番食品があると言っても過言ではありません。

「経営者の決断」がいかに重要なものであるか…本当に考えさせられます。

こうやって「中華点心の製造」という新たな道を進み始めた五十番食品でしたが、父はまた“意外な事業”を始めるのでした。。。

…続く。

五十番食品の歴史について 5月号より連載しています。次号もお楽しみに!!



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。

