



新年明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします。



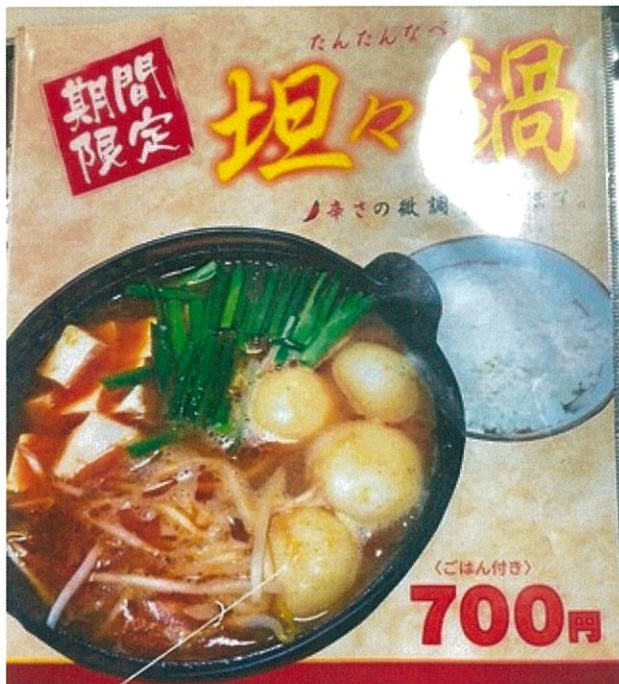
平成30年の幕が明けました！皆さまどんなお正月を迎えられましたか？私は風邪を引いてしまってほとんど外出することも出来ず、しかしたくさん食べてたくさん寝ることのできたお正月でした。去年の年末は五十番食品にとって節目の年になりました。創業から働いてくれた糸瀬工場長が12月末で定年退職をしました。五十番食品が中華食堂をしていた頃から43年間、ずっと会社のために尽力してくださいました。私の生まれる前からです！本当にありがとうございました！工場長の魂を受け継ぎ、皆さまに良品をお届けすべく社員一同精進してまいりますので、本年もどうぞよろしくお願いいたします。

代表取締役 王愛

2017年12月20日

もちり餃子ボール×坦々鍋 のコラボ！

先日、営業のT課長が日報にこんな画像を付けてくれました。



↑ お客様のお店の期間限定メニュー「坦々鍋」です。

鍋の右側に4つのっている丸くて白いもの！！

これはわが社の「もちり餃子ボール」を使っています👍👏

本当にありがとうございます👍👏

料理説明の文には「【もちもち鶏肉だんご】が入っています。皮がもちもちで中身がジューシー。味も食感も両方お楽しみください。」と書かれてありました👍👏

「もちり餃子ボール」は、名前の通りもちりツルンとした皮の中に餃子のあんが入ったボール型の飲茶です。

鍋に入れて使っていただくのはもちろん・・・



↑ セイロで蒸したり(写真左奥)、餃子のように焼き目を入れて蒸し焼きにしても(写真右手前)お使いいただけます👍👏

(※ただし、揚げでの調理はできません🚫🚧)

今の季節は、辛い坦々鍋との相性もバッチリだと思います👍👏

体がポカポカ温まりそうです👍🌶️

焼いても茹でて蒸しても使える万能飲茶の「もちり餃子ボール」。

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:もちり餃子ボール
規格:22g×30個×15P

パンダ通信10月号(Vol.106)では、「八宝菜」の具にもちり餃子ボールを使っていただいている例を紹介しました。お客様のアイデアでアレンジしてお使い下さい！！

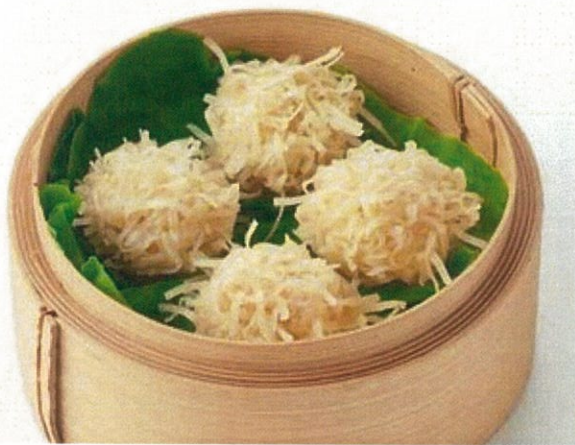
バイキングでは絶対に使っていただけないと思って
いましたが…

最近わが社の「**鮮肉焼売(センローシューマイ)**」と「**とうふしゅうまい**」がとても良く売れています!!

【**鮮肉焼売**】(1)



【**とうふしゅうまい**】(1)



売れているといっても、それぞれ1店舗のお客様が大量にご使用くださっています。

何に使っていただいているのかというと、「バイキング」。

バイキングでご使用いただいているということに、私たちは正直とても驚いています!!

というのも、お客様から「バイキング用の商材を提案してください」と問い合わせを受けることがよくありますが、その時に絶対に提案できないのがわが社の「**焼売(シューマイ)**」だからなんです。

わが社の焼売は正直どちらもお安くなく…「バイキング用の商材」というとどうしても価格の上限が決まってくるので、価格を言っただけで「無理」という返答。

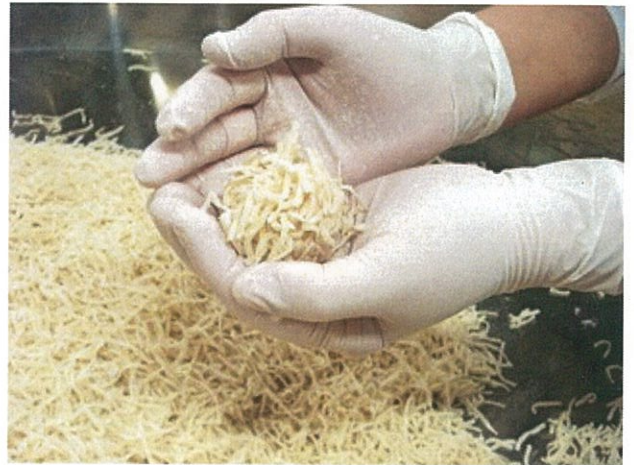
まず選ばれることはありませんでした。

お安くはないといっても、もちろんお安くできない理由があります

!!

鮮肉焼売は手作りではありませんが、手作りに近い形にできるように、卓上の機械で製造しています。

もちろん大豆たんぱくなどの増量剤は一切使用しておらず、ジューシーなお肉の中に玉ねぎも多めに入れて、優しい甘さの焼売に仕上げています👍👍



↑ そしてとうふしゅうまいは、豆腐と鶏肉をベースにふんわり柔らかな食感に仕上げられています👍👍

ふんわり感を損なわないように、外側の皮はひとつひとつ丁寧に手作業でまぶしています。

バイキング用というよりも、一品料理として使っていただけるような商品として製造していますが、この度この「鮮肉焼売」と「とうふしゅうまい」をバイキングで使っていただけることとなりました。

「鮮肉焼売」を使っていただいているお客様は、バイキングの料理がとっても美味しいと評判のホテル様です!!

元々厨房で手作りした焼売をバイキングで出していたそうですが(←このこだわりにも驚きです👍!!)、手が回らずわが社の焼売を使っていただけることになりました👍👍

やはり評判のお店は、それだけこだわった料理を出しています👍👍

そして「とうふしゅうまい」を使っていただいているお客様は別のホテル様ですが、今日初めてバイキングで使っていただいていることを知りました!!

昨日今日と出張でそのホテルに泊まらせていただき、今日の朝食バイキングにわが社の「とうふしゅうまい」が使っているのを見つけました👍!!

全体的に朝食バイキングの料理の質が高く、こちらやはりこだわった料理を出されていると感じました👍👍

一品料理としてはもちろん、美味しい焼売をバイキングで使いたいというお客様は、是非お気軽にお問い合わせください👍

↑

2017年12月04日

五十番食品 大忘年会！！

先週の土曜日は五十番食品の大忘年会を八仙閣で行いました👏！！

毎年行っていますが、今年は過去最大の参加人数で大盛り上がりでした～👏👏

まず、開会の社長挨拶から。

実は今回私と常務しか知らない「サプライズ」を用意していて、18時45分からそのサプライズの時間が始まることをお伝えしました。

一体どんなサプライズでしょう？！(あとで種明かします👏)

今回司会担当の営業のKさんは、私の隣に座っていました。

18時45分になったら合図をくれるようお願いしていたので、お酒もそこそこにずっと時計を見ています。

そして5分前くらいに、Kさんが「あのお、スーパーアトラクションは社長自らされるのでしょうか？！」との質問。

「アッ、アトラクション？！アトラクションじゃなくてサプライズよ！！しかもスーパーアトラクションって…私何とか宙返りとかせないかんと？！」と思わず突っ込んでしまいました👏！！

そんな会話がありながら、18時45分を迎えました👏👏

今回のサプライズというのが…久しぶりの「永年勤続者表彰」！！

ここ10数年表彰をしていなかったのに、10年以上勤続してくださっている方をまとめてお祝いしました👏！！

まずは20年以上表彰。(↓)



20年以上勤めてくれている方が全部で6人！！

本当に感謝です👏👏

そして15年以上表彰。(↓)



↑ 15年以上で表彰された方が4名。

2人は忘年会欠席だったので、全部で6名です！！

最後に10年以上表彰。



↑ 10年以上は全部で17名。

欠席1名だったので、全部で18名です！！

そして忘れてはいけません👏！！

常務と工場長。



↑ 工場長は、なんと勤続43年！！

本当に長い間ありがとうございます👏！！

→次頁へ続く



↑ そして常務は39年!!



この2人がいたから、山あり谷ありながらも五十番食品が今まで存続してこれたといっても過言ではありません!!

本当に感謝です🙏🙏

以上、10年以上勤続してくださっている方が全部で32名です🙏!!

人材を「人財」とも書きますが、従業員の皆さんはまさに五十番食品の財産です🙏🙏

日本に山ほどある企業の中から五十番食品を選んでくださり、そしてこれだけの長い期間ずっとずーと働いてくださり、本当に感謝の気持ちしかありません🙏🙏

ありがとうございます🙏!!

(中略)

あっという間に時間は過ぎ、宴もたけなわの時間。

最後は、毎年恒例の工場長の万歳三唱!!



今年は特に感慨深げにこの万歳三唱を聞きました。

ありがとうございました!!



↑ 最後に集合写真。

年末の忙しさをみんなのチームワークで乗り切っていきましょうネ🙏!!

最後までお読みいただきありがとうございます。
忘年会での工場長最後の万歳三唱は、本当に感慨深いものがありました。
工場長出社最後の日の様子や、送別会の様子は来月号でご紹介できたらと思います。
お楽しみに!!
今年もパンダ通信、そして五十番食品をどうぞ宜しくお願い致します。

こちらのニューズレター「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。



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!★

<http://www.5Oban.co.jp/>