



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！



パンダ通信も今月で109号になりました。このパンダ通信のことで先日お客様からびっくりすることを言わされました！毎月パンダ通信を送らせていただいている宮崎のお客様なんですが、そのお店のスタッフの方が毎月このコメント欄を切り取ってずっとファイリングしてくださっているそうなんです！そして「たまに同じようなこと書いている時もある」と言われている時もあるそうなんです！…確かに、たまにコメントが思いつかない時などは、数年前の同じ月のパンダ通信を見て「この時はこんなこと考えていたんだな～」と思い出しながら同じようなことを書いていた時もあった気がします！少し恥ずかしい気持ちもありましたが、それ以上にそんなことにも気づかれるほど読み込んでくださっていることにびっくりすると共に本当に本当に嬉しい気持ちでいっぱいになりました！今月のこのコメントは過去のどのコメントにもないかと思いますので(笑)、またファイリングしていただけると嬉しいです☆

代表取締役 王 愛

2018年01月16日

## 春デザートにピッタリ！「芝麻球(桜あん)」のご紹介！

季節はまだ寒い冬の真っ只中ですが、もう春先のメニューを考えられている料理店様も多いのではないでしょうか？

今日はそんな春先にピッタリの中華デザートをご紹介いたします！



↑「芝麻球(桜あん)」です。

春限定の商品として販売させていただいておりますが、今年で販売し始めて6年経つので覚えていただいているお客様も多く、こちらからご案内するより先にすでにサンプル依頼もたくさんいただいております。

本当にありがとうございます😊!!

こちらの芝麻球、生地は春らしく**ピンク色**、あんには**桜葉の塩漬け**を刻んだものをたっぷり入れています。

ひと口食べると、まさに口の中に**春の味**がいっぱいに広がります！

春は桜が一斉に咲き、視覚的にも季節の変わり目を一番感じる時です！

そんな時に**「芝麻球(桜あん)」**で味覚でも春を感じただけると嬉しいです！

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: 芝麻球(桜あん)

規格: 30g×20個×15P

調理方法: 冷凍のまま、160°C~170°Cの油で約8分揚げてください

春デザート、いろいろ取り揃えています！

・春にピッタリのデザートとして、

✿ 小寿桃 (30gの桃まんじゅう)

✿ 寿桃ノーミー (40gの桃の形のノーミー)

✿ 食べり餅 (桃) (17gのひとロサイズの桃)

もございます！！

どうぞお気軽にお問い合わせ下さい

下さい！！



2017年12月29日

## 今年もお世話になりました！

五十番食品は本日が仕事納めでした。

毎年しめ縄を買ってきて飾ってくれたり、鏡餅の準備をしてくれるのは、わが社の工場長です。

工場長の事をひと言で表すなら「縁の下の力持ち」。

いつも見えないところで工場のために最大限に尽くしてくださっている人です。

五十番食品の勤続は43年

その工場長が…本日定年退職を迎えました。

定年退職といっても、定年は過ぎているんですが、五十番食品にはなくてはならない存在だったので、ずっと働き続けてもらっていました。

私は生涯現役でずっとずっと体が続く限り働いてもらいたかったのですが、工場長の「体が元気なうちに“第二の人生”を歩みたい」との希望を前から聞いていて、本日の退職となりました。

朝礼で挨拶をしてもらいました。



私が生まれる前から五十番食品で働いてくださっている工場長。

私はずっと泣きっぱなしです。

今日も最後の最後まで、工場の細かな部分まで掃除をずっとしてくれていました。

本当にいつもみんなが帰ったあとでも、最後まで一人黙々と作業をしてくれていた工場長。

この工場長の日々の働きがあったからこそ、毎日工場が当たり前に稼働できていました。

本当にありがとうございました

工場長、長い間本当にありがとうございましたとうございました！！ずっとお元気でいい下さい！！



↑ 最後は営業・事務の社員も一緒に、工場の外で写真を撮りました。

写真を撮ったあと、営業のT課長が「胴上げをしよう！」と言い出し、冗談かと思いましたが、本当にそのまま胴上げになりました。



そして先ほど工場長が社長室にやってきて、会社の鍵を返されました。。。

鍵を手渡された瞬間、「ああ、本当に工場長はいなくなってしまうんだ…」と、また涙があふれてきました。

でも今はまだ本当に工場長がいなくなってしまうことに正直実感がもてません。

年が明けて工場が稼働し出した時に、工場長の偉大さを日々感じることになるんだろうと思います。

工場長は最後「いい会社で勤め上げることができて本当に幸せだった」と私に言いました。

そんな「いい会社」を今まで作り上げてくれたのが、まさに工場長です。

五十番食品がまだ会社になる前の中華食堂をしていた時からずっと働いてくれていました。

五十番食品の歴史をすべて知り尽くしている工場長、本当に本当に今までお疲れ様でした。

そして本当にありがとうございました

2018年01月17日

## ビッグ麻球の美味しい揚げ方！

本日工場では「**ビッグ麻球**」を製造していました。

ビッグ麻球は、名前の通り“大きなごまだんご”です。

通常の芝麻球は30グラムですが、ビッグ麻球はその約1.6倍の**50グラム!!**

見た目にも「大きい～!!」と分かるごまだんごです。

製造担当のHくんが検食用のビッグ麻球を揚げていましたが、本日可愛い女性の方3名がご来社されていて、常務が「あの子たちに食べさせてあげよう!!」と言って、追加で自らごまだんごを揚げていました。



↑さすがの常務!!

「ビッグ麻球ってこんなに大きかったっけ!!」と思うくらい、大きく膨らみキレイに揚がっていました。

私が「さすが常務ですね!!」と言うと、常務がビッグ麻球の上手な揚げ方を教えてくれました。

まず、一番のポイントは**「多めの油」**。

油が少ないと油の中でごまだんごが上手く転がらずキレイに揚がりません。

そして次に**「油の温度」**。

なんといっても**「低温」**が基本だそうです。

**150°C**くらいの低温の油に入れますが、いきなりドボンと油の中に入れるとごまだんごが沈んで底が焦げてしまうことがあるので、調理用の丸い網の上にのせて静かに油の中に入れ、コロコロと転がしながら揚げるのがポイントです。

網の上でコロコロ転がしながら揚げていると、段々とごまだんごが浮いてきます。

浮いてきたら油の温度を少しだけ上げます(**160°C**くらい)。

少し温度を上げるのは、表面に若干揚げ色をつけるためです。

浮いてくるとごまだんごは自然と油の上でまわるので、そのまましばらく置いて仕上げます。

わが社のごまだんごは「純白むき胡麻」という白い胡麻を使っているので、濃い茶色になるまで揚げなくて大丈夫です。(濃い茶色になるまで揚げるのは揚げすぎです!!)



なぜ低温で揚げるのがポイントかというと、最初から高温で揚げてしまうとごまだんごが膨らみきる前に表面が固まってしまい、それ以上膨らむことができなくなります。

せっかく柔らかな白玉生地も、膨らみきれないと固めの食感になってしまいます。

せっかく大きなビッグ麻球なので、出来る限り大きく膨らませて柔らかく揚げたいものです。

**1. 油は多め**

**2. 油は低温150°C**

**3. 始めはこまめにコロコロ**

**4. 浮いてきたらしばらくじっと我慢**

**5. 色付けのために仕上げに少し温度を上げる(160°C)**

以上5つのポイントに注意して、ビッグ麻球を美味しい揚げてくださいね。

### 【商品紹介】

商品名:ビッグ麻球

規格:50g×20個×15P

△ ビッグ麻球は通常の30gの芝麻球よりも生地を柔かめにしています。モチモチ食感が美味しいビッグ麻球を是非一度お試し下さい!!

2018年01月18日

## テレビ取材が入りました！

先日、五十番食品の工場にテレビ取材が入りました！



といっても、テレビで「五十番食品」の名前は出ません。

お客様の特注で作させていただいている商品の取材で、製造工程を撮りたいとのことでの取材でした。

わが社では、お客様のご要望に応じた特注商品を数多く製造しています。

お客様によっていろいろなこだわり所があり、それを形にするのは難しいところもありますが、お客様と二人三脚で作り上げていく過程にはやりがいもあります！

今回取材を受けた商品も、そんなお客様のこだわり所がたくさん詰まった商品！

そんな商品が先方の社長様の努力でテレビ取材を受けるまでに成長して、私たちも本当に嬉しいです！

私たちは業務用の卸として商品を製造しているので、どんな時も「黒子役」です。

飲食店に卸している商品は、お店にご来店されたお客様にとってはそのお店の商品。

五十番食品で作ったことは分かりません。

でも私は、そんな黒子役の立場が結構好きなんです！

「黒子役」ですが、五十番食品の色は白色だと私は思っています。

五十番食品独自の色はないかもしれないけど、黒子役だからこそお客様によってどんな色にも染まることができます。

赤色のお客様には赤色の商品を、青色のお客様には青色の商品を。

そんな風に考えれば、日本全国のどんなお客様のどんな色の商品も作ることができる、色の数だけ可能性は無限大だと感じます！

今回のテレビ放送の日時等はこちらではお伝えできませんが、たくさんの方に見ていただきたいな～とこそっと願っています



工場長の送別会をおこないました！！



40年来の同じ、  
工場長と常務です！！

工場長最後の万歳  
三唱！！ばんざ～い！！

糸瀬工場長、本当に疲れ様でした！！



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！

