



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！

1月に行く、2月は逃げる、と言いますが、あっという間に3月になってしまいました！段々と春が近づいてきて心はウキウキ！…と言いたところですが、花粉症の方にとってはとっても辛い季節です！かくいう私も花粉症歴数十年。。。毎日おじさんのようなクシャミを連発しています(笑)私はできるだけ薬には頼るまいと、花粉に効くお茶だのアロマだのいろいろと工夫しています。ちなみにアロマは「ティートウリー」や「ユーカリ」が花粉にはいいみたいですヨ。ハンカチやマスクに垂らして嗅ぐと少しは違うみたいです。花粉症の方もそうでない方も、3月も素敵に乗り切っていきましょう！

代表取締役 王愛

2018年03月02日

## まだまだ間に合います！春デザート！

3月になり段々と温かくなってきましたね🌸❄️

着実に春が近づいてきていると実感しています🌸🌸

日本には春夏秋冬があり、それぞれに季節の変わり目があります。

春から夏に変わったのを実感するのは、梅雨が明けて太陽が照り付けるのを感じた時！

あの夏のキラキラした太陽を肌で感じた時に「あー、夏が来たなー❄️❄️」と実感します🌸❄️

夏から秋は、やっぱり紅葉ですよ！

段々と肌寒くなり、葉っぱが赤や黄色に変わってくると「あー、秋が来たんだな…❄️❄️」と少し感傷的になったりもします。

秋から冬への変わり目を感じるのには、北の方に住んでいる方はやっぱり雪でしょうか❄️❄️

福岡はほとんど雪は積りませんが(でも今冬は積りましたね)、雪がちらついているのを見ると「ついに冬がやってきたんだ❄️❄️」と感じます。

それぞれの季節の変わり目に特徴はありますが、冬から春の季節の変わり目ほどははっきりと季節の変わり目を視覚的にも感じる季節はないのではないのでしょうか❄️❄️

それはやっぱり「桜」があるから🌸🌸🌸🌸🌸🌸

桜が一斉に咲き、街中を一気にピンク色に染めます🌸🌸

「春だなー❄️❄️」と実感し、心もなんだかウキウキします。

春は卒業や入学、就職など、人生の節目を迎える方も多く、季節の中で一番心がウキウキドキドキする季節ではないのでしょうか❄️❄️

前置きが長くなりましたが、そんな季節にぴったりの「春デザート」はいかがですか❄️❄️

五十番食品にも春にぴったりのデザートがあります❄️❄️

## 【芝麻球(桜あん)】



このブログでも何度も紹介している商品ですが、春限定のごまだんごです。

桜葉の塩漬けを刻んだものをあんの中に練りこみ、外側の餅生地はピンク色にしました。

視覚でも味覚でも春を感じさせてくれる商品です🌸🌸

→次頁に続く。。。

次頁にも春にピッタリのデザートを紹介しています。

デザートで料理にも季節感を添えましょう!!

(前頁の続き)

### 【寿桃ノーマーチ】



まるで赤ちゃんのお尻のように可愛い♡桃の形のノーマーチです。

中には“蓮の実入りの白あん”が入っています。

蓮は中国ではとても縁起の良いものとされています。

大きさは40グラムです。

### 【飾り餅(桃)】



こちらも桃のデザート。

大きさはひとロサイズの17グラムです。

中には粒あんが入っています。

### 【小寿桃】



皮がフワフワの桃まんじゅうです。

2018年02月06日

### 「機械包み」と「手包み」の違い

五十番食品では「機械包み」と「手包み」の肉まんのどちらも製造しています。

機械包みと手包み、双方に特徴があります。

まず、一番の違いは“形状”です。

ひだの形が全く違います。

こちらは「機械包み」。(↓)



↑ 機械で分割する際に、ひだの形をつけていきます。



↑ 蒸す前。 → (次頁に続く)

中には中華こしあんが入っています。

ピンクや緑の着色料は安心の天然着色料。

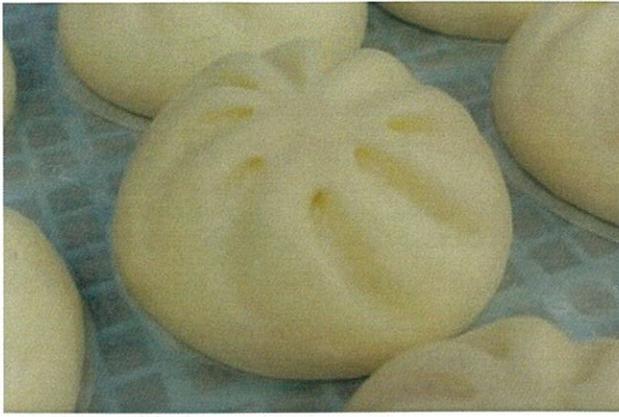
葉っぱひとつひとつ手作業で筆書きしています。

以上、春にピッタリのデザートを4つ紹介させていただきました



デザートで料理にも季節感を添えませんか??

興味のある方はお気軽にお問い合わせください🍡🍡



↑ 蒸し上がり。

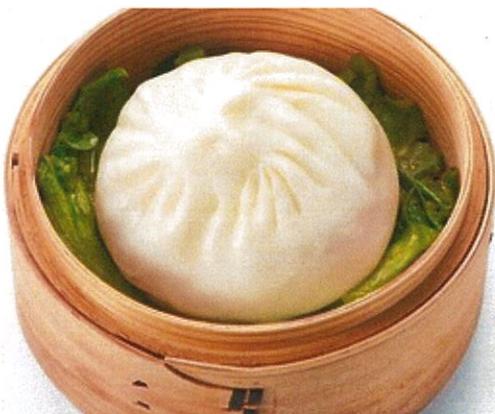
こちらは「手包み」(↓)



↑ ひとつひとつ手作業で包んでいきます。



↑ 蒸す前。



↑ 蒸し上がり。

機械包みか手包みかは、見た目ですぐに判別できます。

あとはそれぞれにメリット・デメリットがあります。

「**機械包み**」のメリットは、手包みに比べるとやはり製造コストが抑えられます。

デメリットとしては、あまり大きな具(肉の角切り、エビ丸ごと一匹など)は機械では包むことはできません。

「**手包み**」のメリットとしては、機械では包むことのできない大きめの具も包むことが可能です。

例えば具材の中にエビ丸ごと一匹とか、うずらの卵1個などを入れることも可能です。

また、手包みということで見た目の付加価値をつけることもできます。

デメリットとしては、手作業ということで機械包みに比べると製造コストがどうしても多くかかってしまいます。

どちらが良くてどちらが悪いとかではなく、それぞれの特徴を生かした使い方をされるのがよいかと思います👍👏

わが社が特注で肉まんを作らせていただいているお客様に関して言えば、**通販等**で販売されているお客様は、**機械包み**を望まれる方が多いです。

通販ということで、送料等も考えるとどうしても価格の上限が決まってくる場合も多く、機械包みで製造コストを抑え、**その分原材料や味付けにこだわられるお客様が多いです!!**

また、**手包み**を望まれるお客様は、**料理店様**が多いです。

もともとお店で手作りしていたものをわが社に製造委託される料理店様も多く、材料や味付けにこだわられることはもちろん、プラスアルファで「**手作り感**」を出したいというお客様が料理店様には多いです!!

もちろんすべてがそうとは限らず、通販用の商品で手包みしているものもありますし、料理店様用で機械包みをしている商品もございます👍👏

手包み・機械包み関わらず、特注の肉まん製造に興味のある方は是非お気軽にお問い合わせください👍👏

肉まんの製造は我が社の得意分野のひとつです。  
是非お気軽にお問い合わせ下さい!!

### ビッグ麻球の「クレーム」!?!?

先日の日曜日、私がNHK大河ドラマ「西郷どん」を見終わったあと自宅であついでいると、スマホのメールが鳴りました。

メールを開くと四国の中華料理店様からで、冒頭には「クレーム」の文字🙄

「お客様にご迷惑をおかけしてしまったかな…💧」と申し訳なく思いながらそのメールを読み進めていると…それは今までにない「嬉しい」クレームでした!!

長年わが社の「ビッグ麻球」を使っていたいただいているお客様なのですが、先週ご来店されたお客様のコースのデザートにビッグ麻球を出してくださったそうです。

そしてそのお客様がまたご来店して下さったそうなんです、「前回のコースでビッグ麻球が一番美味しかった」と言って再訪して下さったそうなんです。

それで、

「王社長

僕の料理はあ————(爆)

ビッグ麻球には敵わないのか(爆)ぐあんばります」

とのことでのクレームでした🙄

「も————!!」と思いながらも、ほっと一安心。

N様、驚かせないでください————!!🙄🙄🙄

N様は続けて、

「やはりビッグ麻球は伝説の商品ですね。

味大きさバランス👍本当に美味しい👍

自信を持ってお出しできますからいつもありがとうございます」

と書いてくださっていました👍👍👍

ドッキリのあとにこんな嬉しいお言葉👍!!

喜びもひとしおです👍👍

本当にありがとうございます👍👍

私たちは業務用の卸ですから、食べていただいたお客様に「美味しい」の言葉を直接いただける機会がほとんどありません。

ですのでこうやって間接的にも伝えていただいたことが嬉しかったですし、何よりも嬉しかったのが料理店様から「自信を持ってお出しできます」という言葉をいただいたこと!!

料理店様のお役に立つことが私たちの何よりもの使命ですから、このように言っていたことは私たちにとっても本当に自信になりました👍!!

わが社のカタログの最初のページにはこんな言葉を載せています。

「自店で手作りする余裕はないが、自店の味として出しても納得のいく中華点心を使いたい」という貴店のご要望にお応えするのが五十番食品です。

これからも料理店様のお役に立つべく、料理店様が「自信を持って」お出しできる商品づくりに努めていきたいと思えます!!

N様、この度は「嬉しいクレーム」を本当にありがとうございました👍👍

#### 【商品紹介】

商品名:ビッグ麻球

規格:50g×20個×15P



LINEで「ブログ」の読者登録ができます!



←こちらのQRコードを読み取って読者登録をすれば、「ブログ」が更新されたタイミングで通知が来ます。是非ご登録下さい!!

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。

