



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！



先日会社の忘年会を行いました。その中で永遠勤続表彰を行いました。今年10年表彰が4人、20年表彰が1人、40年表彰が1人でした！永年にわたり会社のために尽力して下さったこと、只々感謝しかありません。入社した時にはお子さんがまだまだ小さかったパートさんも、子育てしながら懸命に働いてくださり、今ではそのお子さんが結婚し、孫まで生まれておばあちゃんになっている方もおられます(笑) 手づくりの商品が多いわが社にとって、パートさんの技術力は不可欠です！今まさに子育て真っ最中のパートさんもいますが、10年後も20年後も、おばあちゃんになるまで永〜く勤めていただきたいと思います。

代表取締役 王 愛

2018年11月13日

## テイクアウト用のデザートにいかがですか？

こちらわが社の「**黒糖かりんと饅頭**」。(↓)



先日営業のT課長が「お客様のお店で「黒糖かりんと饅頭」をこんな風に販売していましたよ!!」と写真を撮ってきてくれました🍡🎵



↑ 揚げた黒糖かりんと饅頭をカップに入れて、テイクアウトで販売していました🍡🎵

袋でラッピングして、お店のシールを貼っていました。

見た目も可愛いですね🎵

「黒糖かりんと饅頭」は**カリッサクツ**の食感が美味しいお菓子です。

揚げたてはもちろん、揚げた時間が経ったあとも**カリッサクツ**の食感は持続するので、バイキングやテイクアウトのお菓子にも適しています🎵

私も個人的に大好きなお菓子のひとつで、1個食べると2個3個続けて食べたくなる後を引く美味しさです🍡🎵

以前展示会で、お客様から「黒糖かりんと饅頭、本当に美味しいと思うんですが、店内にポップを貼ってもなかなか売れないんですよね〜。何故でしょう」と相談を受けました…🍡🎵

見た目は地味で華やかさはないですし、インスタ映えもしないかもしれませんが…食べると本当に美味しいんです🍡💕

そのお客様には「こんな風にデコレーションして出されているお店もありますよ」とこの画像をお見せしましたが…(↓)



ここまで手間はかけなくても、揚げた黒糖かりんと饅頭の上に粉糖をかけるだけでも見た目が変わってきます。(もちろんそのままでも十分美味しいです🍡!!)

→興味のある方はお気軽にお問合せ下さい!!



2018年11月26日

## 実感を持つこと

今年の忘年会で嬉しかったこと。

わが社の「**中華の小鉢**」を料理に出していただきました。



それを見た製造担当のパートさんが、「『中華の小鉢』ってこんな風に使われているんですね!! 作るのにとっても手間がかかるけど、一体どんな風に使われているのかと思っていました!!」ととても喜んでくれました😊💡

そして「来ていないパートさんにも教えてあげないと!!」と、写真を撮っているパートさんもいました😊🎵

自分たちが作っている商品がお店でどのように使われているかを直接見てもらうことができ、またそれを見て喜んでいるパートさんたちを見る事ができ、私はとっても嬉しかったです😊💡

仕事をする上で「**実感を持つ**」ことはとても強いモチベーションになります。

実際に自分たちが作っている商品がどのように使われているか直接見ること、お客様からの喜びの声を直接聞くこと。

しかし工場で働くスタッフは、そういう場面を直接見聞きする機会がほとんどありません。

2018年11月17日

## 新商品製造の最終ミーティング!

今日は、来週初めて製造する新商品3品について、製造前の最終ミーティングを行いました😊💡

新商品を初めて製造する時は、営業、製造、そして品質管理の三部門で必ずミーティングを行うようにしています。

特注商品を作る際、直接お客様と打ち合わせするのは担当の営業社員で、その打ち合わせを元に試作依頼書を提出し、工場ですべて試作をします。

それをお客様に試食していただき、時には何度か試作を繰り返しながら、最終的にレシピが決定します。

試作をただ現場のレシピも増えていきます。

数ある試作のなかで最終的にどのレシピで決まったのか、現場は営業から報告を受けないと分かりません。

営業がお客様からOKをいただいたレシピと、現場で実際に製造するレシピが必ず一致するように、そして一括表示もその最終レシピと必ず一致するように、その確認のために三部門が揃って最終ミーティングを行います。

あわせて商品の入数や包装形態などの最終確認もします。

今日は私もミーティングに参加させていただき、「確認」の大切さを改めて感じました。

それぞれの部署はそれぞれに一生懸命に仕事をしていても、「確認不足」から結果的に間違った仕事をしてしまっていることがあります。

現場で商品を作る際、お客様からOKをいただいたレシピと違うレシピで作ってしまったら、どれだけ一生懸命にその商品を作ったとしてもそれを出すことはできません。

また、一括表示にしても、現場のレシピと違うレシピで表示を作成してしまえば、その商品を出すことはできません。

三部門が連携して、初めてお客様にきちんとした商品をお届けすることができます。

今日は20分ほどのミーティングでしたが、来週の本製造に向けそれぞれに確認や情報共有ができて本当に良かったです😊🎵

今回は実際に中華の小鉢がどのように使われているのかを直接見る事ができ、そしてお客様の立場で食べることができ、自分たちの商品に今までよりも「実感を持つ」ことが出来たのではないかと思います😊🎵

本当に良かったです😊!!



2018年10月30日

## 気づかない人、気づく人、気づいてすぐ動く人

同じ現象を見聞きしても、「気づかない人」と「気づく人」と「気づいてすぐ動く人」がいます。

例えば道にゴミが落ちていたとして、ゴミが落ちていることにも気づかない人、気づくけどそのままにしている人、気づいてそのゴミを拾う人、がいます。

「気づく」というのは、自分の意識がそこに向いてないと気づけません。

私は毎朝会社した時、駐車場から会社まで歩くわずかな距離ですが、ゴミが落ちていたら拾う実践をもう何年もしています👍

「拾おう」という意識があるので、道路にゴミが落ちていないか意識して探しますし、すると小さなゴミにも気づくことができ、見つけた時はサッと拾えます。

意識がなければ、余程大きなゴミには気づくことができるかもしれませんが、小さなゴミにはなかなか気づけないと思います。

(以前会社の道路の前に黒いゴミ袋が落ちていて拾おうとしたら、カラスの死骸でビックリしたことがありました👀👉)

「気づく」ためには、そこに強く意識を持つことが大事です。

自分の関心のあることには自然と意識がそこに向くので気づけますが、自分の関心がないことにはなかなか気づけません。

今日は、私は全く気づいてなかったことに、常務はパッと気づいて行動したことがありました!!

先日事務所のエアコンのフィルター交換に業者の方に来ていただきました。

そして今日、常務がそのエアコンを見て「これほんとにフィルター交換したと!?!」と言います。

よく見ると、フィルター自体は新しいものに交換されていましたが、フィルターが取り付けであるパネルがホコリだらけでした。

すると常務が「ほら～、こげんホコリがついとやろうが～!!」と言って、すぐに机の上に登ってパネルを取り外し、キレイに洗ってくれました👍



そして、パネルを付け終わると、エアコンの周りもキレイに拭き上げてくれました。

吹き出し口のところを拭くと、雑巾が真っ黒になっていました👀👉

私はエアコンのパネルのホコリになんて全く気づいていませんでした。

正直そこに関心がなかったので、エアコンを見上げることもしていませんでした。

業者の方がフィルター交換に来てくれたことは知っていましたが、交換前後で何がどう変わったのかも気づいていませんでした。

しかし常務は気づきました!!

そして気づいてすぐに「掃除する」という行動に移しました!!

毎日欠かさず会社の廊下をモップで拭いている常務は、床に落ちている髪の毛やホコリにもとても敏感です。

関心があるかないかで、同じ現象を見聞きしても気づける人と気づけない人が出てきてしまうこと、また気づいたら即行動に移すことの大事さを教えていただいた出来事でした👍👉

私ももっともって関心の度合いを上げ、気づける人、そして気づいて動ける人になりたいと思いました👍!!



↑ 常務は40年表彰です!

忘年会で永年勤続表彰を行いました!

社員が2名、パートさんが4名(1名欠席)表彰を受けました。忘年会欠席のパートさんには朝礼で感謝状をお渡ししました。只々感謝!



五十番食品の歴史 12 ~"肉巻き"の商品開発

本当に久しぶりの五十番食品の歴史シリーズ!!

1年以上更新していませんでした。。

改めて、連載で五十番食品の歴史をご紹介します🎵

前回の「五十番食品の歴史 11」では、常務が辞める覚悟で創業者の父に直談判したことを書かせていただきました。

今日は昭和60年頃の"商品開発"のエピソードをご紹介します🎵

当時すでに製造していた「餃子の皮」ですが、丸くくり抜いた後の残皮が大量に余っていました。

父は「この余った皮を使って商品開発は出来ないだろうか!?!」と考え、「肉巻き」という商品を開発したそうです。

この"肉巻き"という商品は、余った餃子の皮を柔らかく練り直し、包あん機で餃子の具のようなものを筒状に包み、10cmくらいの細長い形に分割して(ちょうど春巻くらいの大きさだったそうです)、それを蒸して作っていたそうです。

中の具は、豚肉や鶏肉、キャベツやニンニクも入った薄味。

それを肉屋さんなどに卸していましたが、常務曰く「あんまり美味しくなかった」らしく(笑)、なかなか売れませんでした。

それでも常務は、佐賀のあるデパートの中に大量に使っていただけの肉屋さんを見つけ、そのお客様は「蒸しても焼いても売れる!!」と喜んで使ってください、追加注文が来るほど大量に使っていただいたそうです。

(常務は「肉巻きは社内で俺が一番売った!!」と自負していました🎵)

それでも、他の店ではそんなには売れず、売上も段々と戻すほみになり、結局2年くらいで製造は終了したそうです。

たった2年しか製造していない肉巻きですが、肉巻きがきっかけで工場で新たに始めたことがあります!!

当時仕入れていたミンチ肉があまり良くなかったらしく、ミンチの中に大貫(たいかん)という規格外の安い豚肉が混ぜられていたりしたそうです。

大貫は母豚や父豚としての役目を終えた年を取った豚で、通常の肉より固くて色も濃く、獣臭がすることもあります。

色が濃いせいか、肉にいくら熱を加えてもピンク色から色が変わらないこともあったそうです。

また、当時は壁がタイル貼りの肉加工場もあり、仕入れたミンチの中にタイルの破片などが混入していたこともあったそうです。

そういうことが立て続けに起こり、父は「これはもう自社でミンチ加工するしかない!!」と、ミンチ肉を仕入れることはやめ、ブロック肉を仕入れて自社でミンチ加工する方針に切り替えました。

切り替えた当初は、工場内に今までミンチ加工の経験がある人は誰もおらず、スライサーの刃を逆につけてしまい、肉ではなく機械の台を切ってしまったというエピソードも...🎵

そういう失敗もありながら、当時から30年以上経った今でもその方針は今でも変わっておらず、五十番食品の工場では毎日**ブロック肉をミンチ加工**しています🎵

今やっている仕事も、それを始めた「本(もと)」があります。

私も本(もと)を知らなかったら、「自社でミンチ加工するのは手間がかかるから、ミンチ肉を仕入れよう」と安易に方針を切り替えてしまったかもしれません。

もちろん今はそんな不良な肉を販売する会社はないかとは思いますが、今やっている仕事の意味・価値を知る上で、本を知ることとはとても重要だと思います。

...ということで、本を忘れないために、この五十番食品の歴史シリーズも、また再開したいと思います🎵!!

~続く~

五十番食品の歴史シリーズ、本当に久しぶりに載せました!! またちょくちょく載せていきます。今までの記事を読みたい方は、

2018年11月28日の"ブログ"記事に今までのリンクを見つけていますので"ご覧下さい。"

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。

