



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！



緊急事態宣言が5月末まで延長されました。飲食に関わる私たちにとっては、引き続き厳しい状況が続きます。コロナはいずれ終息します。その終息の時までに何としてでも生き残ることが必要です。

国、都道府県、市区町村がコロナの緊急支援策をいろいろと出しています。前年同月比で売上が50%以上減少していたら申請できる「持続化給付金」(オンラインで申請できます)。50%以上の減少がなくても各都道府県や市区町村で独自に出している支援策もあります。知らなければ申請もできないので、積極的に情報を仕入れていきましょう。会社やお店の所在地「〇〇県(市) コロナ 支援」などで検索すれば情報が出てくるかと思います。

とにかく今は踏ん張るしかありません！ともに耐え抜きましょう！

代表取締役 王愛

2020年04月14日

## 未来の売上ために・・・

こんなご時世ですが、お客様から商品開発の依頼もちよくちよく入っています👍🎵

飲食店が次々と休業をされている今、今すぐ売上を上げることは難しくても、未来の売上のために出来る事はたくさんあります👍🌟

今日工場に入ると常務が商品の試作をしていました。



↑ 入社5年目のEさんと仲良く並んで試作をしていました👍🎵

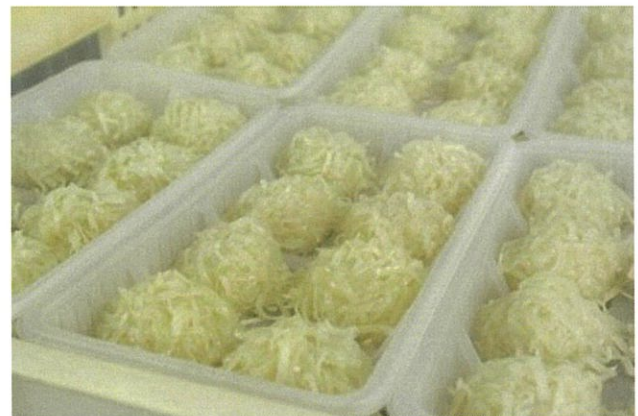
今回のお客様の依頼は、わが社のNB品の「とうふしゅうまい」の味そのままに、鶏肉を**指定の銘柄肉**に変えての試作依頼でした。

こういう依頼は結構あります。

味そのままに、肉を銘柄肉に変えるだけでも、商品に付加価値をつけることができますね👍🌟



↑ 豆腐と鶏肉がベースの具です。



↑ それに刻んだシューマイの皮をまぶして蒸していました。

こういう時だからこそ出来る事があります!!

新商品開発を考えられているお客様、お気軽にご相談ください👍🌟

焼売だけでなく、餃子や包子の特注での製造も可能です!!

ミニ包子を焼いてみました！

30グラムのミニサイズの肉まん「ミニ包子」。

ミニ包子の底を焼いてみたらどうなるのか試してみました🤗✨

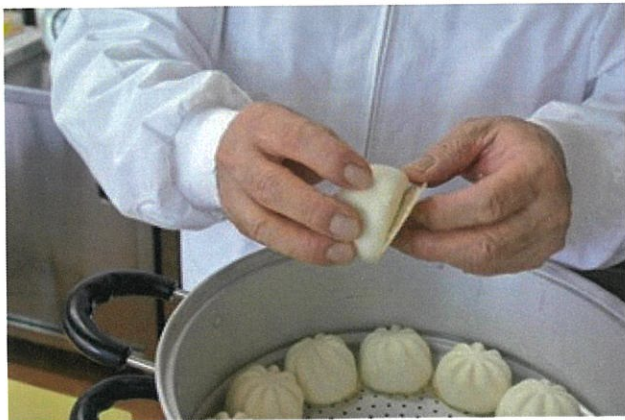
私がやってみたかったのが、冷凍のミニ包子を餃子のように蒸し焼きにしたらどうなるのか…!?

蒸して温めたミニ包子の底に焼き目をつけるのは簡単だと思いますが、冷凍状態のミニ包子を餃子のように蒸し焼きにしたら、ちゃんと中まで温かくなるのか、きちんと焼き目がつくのかを試してみたかったのです。

早速常務に手伝ってもらいやってみました🤗!!

しかし、早速第一の難関が。。

ミニ包子の底には敷板がついていて、冷凍状態ではキレイに剥がれませんでした😭💧



↑ 軽く蒸すと、敷板が剥がしやすくなりました。

軽く蒸して敷板を外したミニ包子を用意します。



↑ 油を多めにひいたフライパンにのせます。

ある程度焼き目がついたら・・・

水を入れて蒸し焼きにします。



↑ 油のパチパチした音が聞こえてきたら、フタを外して小葱をふります。



↑ 出来上がりです🤗🎵

底がカリッと美味しく出来上がりました🤗❤️

餃子と違って中まで温まるのに時間がかかるので、冷凍から焼く場合には弱火でじっくり蒸し焼きにすることがポイントです🤗💡

冷凍を蒸したミニ包子を使う場合は、多めの油を入れたフライパンで底を揚げるように焼けば出来上がりです!!

焼き小籠包ならめ焼き包子!!

是非一度お試しください🤗✨

【商品案内】

商品名：ミニ包子(ミニポーズ)

規格：30g×20個×20P

ひとアレンジで食感も変わります!!



**試してみました！「ハニーペッパーごま団子」！**

先日、営業のT課長が「テレビでこんなことやっていましたよ～」と、テレビ画面を写真で撮ったものを見せてくれました👍🌟

**「ハニーペッパーごま団子」なるものの作り方でした!!**

うちのT課長は、仕事に関わる情報をテレビや雑誌などで見つけると、すぐにこうやって教えてくれるとっても有り難い存在なんです👍!!

「ハニーペッパーごま団子」、早速作ってみることにしました。(常務、手伝っていただきありがとうございます👍!!)

準備するものは・・・

はちみつと・・・

塩とブラックペッパー。

作り方は簡単です。

- 1、**芝麻球**を揚げます。
- 2、揚げた芝麻球に、はちみつと、塩と、ブラックペッパーをかけます。



以上です👍!!

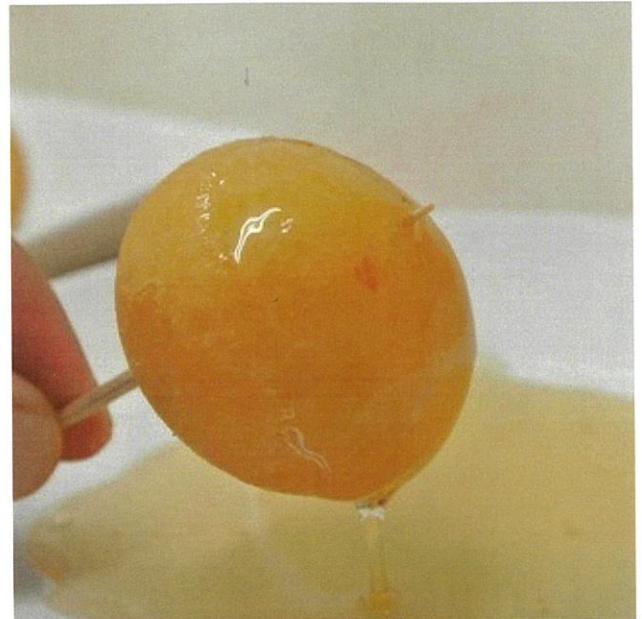
「どんな味なんだろう・・・」と、早速食べてみました。

はちみつと塩の甘じょっぱさに、ブラックペッパーがアクセントになったような味でした。

しかし・・・あまりにもわが社の芝麻球が美味すぎて(笑)、ごまの香ばしさとあんこの美味しさが際立っていて、はちみつも塩もブラックペッパーの味も正直負けてしまっていました・・・。(あくまで個人的な感想です)

もっとたくさんかけたら違ったのかもかもしれませんが・・・私の中では「わが社の芝麻球はそのまま食べるのが一番美味しい」という結論に至りました👍🎵

しかし、前に「**プチボンデ(チーズ)**」にはちみつをかけて試してみたところ、とっても美味しかったです👍🎵



↑ これにブラックペッパーと塩を追加でかけてみたら、大人の味になって美味しいんじゃないかと思いました!!

今度試してみたいと思います👍🌟

コロナで大変な時期ですが、今だからこそ出来ることをコツコツとやっていきたいと思っています!!

わが社の商品でどのようなメニュー開発ができるのか・・・これからいろいろとチャレンジしていきたいです👍🎵

固定観念にとらわれず、新しい食べ方を模索していきたいです。

「こんな食べ方もあるよ!!」というアイデアがあれば是非教えて下さい!! 😊

## 先の見えない中での小さな希望！

コロナ関係でバタバタしていたら、いつの間にか5月になっていました!!

ブログも一週間更新できていませんでした。

今現実には起きていることが、未だに心の底からは信じられないでいます。

たったひとつのウイルスで世界がこんなにも大混乱に陥っているなんて…まるで映画の話みたいです。

外出自粛、飲食店の休業…それに連動してもちろんわが社も大きな影響を受けています。

しかし、影響の度合いがこれまた大きすぎて、会社の売上の数字を見ても、これまた現実のこととは思えない!!

笑い事ではないんですが、なんだかこの数字すらも現実のこととは思えなくて、落ち込むというより時々妙に笑ってきます!!  
(急に笑い出す私、怪しいですね🤪🌟)

会社の営業冷凍庫には、わが社の商品の在庫が誰にも食べていただけない状態で眠っています。

わが社の経営理念は「笑顔づくり企業」。

食を通じて皆さんに笑顔をお届けしたいのに、食べていただく機会がなくなってしまったことが何よりも悲しい💧

「このままでは賞味期限が切れてしまって、廃棄せざるをえなくなるかもしれない。自分たちで作ったものを廃棄することほど悲しいことはない」と思い、わが社の小さな工場直売所でセールをすることにしました。

事務所の一角の工場直売所は、10年前に作りました。

業務用の卸をしているわが社は「お客様の生の声」を聞く機会がなく、五十番食品と最終消費者の方をつなぐパイプとしてこの工場直売所を作りました🤪🌟

お金をかけた宣伝は全くしておらず(笑)、B級品の格安販売「エコ販」を月に1回する中でクチコミで来てくださるお客様が少しずつ増え、それでも売上金額は本業の業務用の売上からしたら本当に微々たるもの。。

それでも実際にわが社の商品を食べてくださるお客様と直接つながれるこの場所は、わが社にとっては売上以上の価値があり、この直売所を本当に本当に大切に育ててきました🤪🌟

その直売所でセールを始めたところ、「おうちご飯」の需要とも相まって、毎日たくさんのお客様が来てくださるようになりました🤪🌟

(たくさんといっても、今まで1日数組だったお客様が、プラス数組増えた程度なんです…)

お客様が「美味しかったよ🤪🌟」と笑顔で言うのを見ると、たとえ利益は薄くても「やっぱり食べていただけてなんぼ!!」と思います。

食べていただけないと、経営理念「笑顔づくり企業」も実現できません。

先の見えない中で、今はこの直売所が唯一の小さな希望です🤪🌟

業務用の卸が本業ですが、お客様の「美味しい」の声が直接聞けるこの場所を10年前に作っていて本当に良かった!!

コロナの収束はまだまだ見えませんが、今はここからお客様に笑顔をお届けしたいと思っています🤪🌟

よし!! 頑張るぞ!!

今まで“当たり前”と思っていた  
日常が当たり前ではなかったんだと  
感じる毎日です。

何かしても、しなくても、どうせ  
マイナスなので(笑)、失敗しても  
積極的にチャレンジしていきたい  
です!!

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。

