



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！



全国的に緊急事態宣言が解除されました。今後どうなるかはまだ分かりませんが、“新しい生活様式”のもと日常を少しずつではありますが取り戻しつつあります。
先日久しぶりに夜一人で外食をしました。お店のドアは開けっ放し、席は4人のテーブル席も椅子が撤去されて横並びの2人席のみになっていました。今回は一人だったので特に何ともありませんでしたが、これがグループでの食事だとなかなか寂しいなあと感じました。
ソーシャルディスタンスを確保した上で楽しめる新たなサービスが今後生まれることがあるかもしれません！今の状況を悲観せずに、前向きに考えていきたいです！

代表取締役 王愛

2020年05月11日

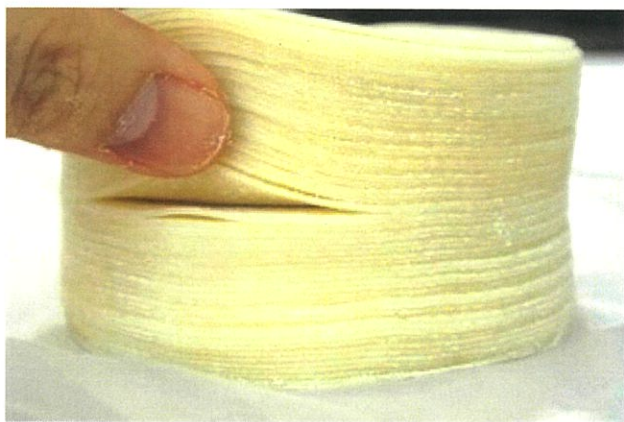
手作り餃子にはこの皮！

コロナの影響で飲食店様も時間に余裕が出来、今まで仕入れていた餃子を“手作り”に切り替えたお店もあるのではないのでしょうか！?

手作り餃子にはこの皮!!



「餃子皮(業務用) 大・中・小」です。



↑ やや厚めで弾力のある皮なので、包みやすく破れにくいのが特長です!!



食感もちっと、焼き目はカリッと焼き上がります!!

大サイズ・・・直径 約9.0cm

中サイズ・・・直径 約8.0cm

小サイズ・・・直径 約7.5cm

冷凍ですので、お使いの際は十分に解凍させてからご使用ください。

興味のある方はお気軽にお問い合わせください!!

【商品案内】

商品名: 餃子皮(業務用) 大・中・小

規格:

(大) 直径9.0cm 50枚×40P

(中) 直径8.0cm 50枚×40P

(小) 直径7.5cm 50枚×40P

調理方法: 解凍してお使いください。

ワンタンの皮や焼売の皮も
ございます!! 手作り点心にどうぞ!!

外食業の事業継続のためのガイドライン

福岡県は緊急事態宣言が解除され、飲食店様からも「〇月〇日から営業を再開します」といった案内がちらほら来るようになりました。

しかしやはり飲食店においても、3密(密閉・密集・密接)にならないような工夫が求められます。

日本フードサービス協会と全国生活衛生同業組合中央会が「外食業の事業継続のためのガイドライン」というものをしています。

このガイドラインには、外食事業者が本格的に事業を再開されるにあたって、お客様と従業員の安全・安心を確保するための参考となる具体的取組等が書かれています。

https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/attach/pdf/ncv_guideline-29.pdf

(↑ 上記をクリックするとPDFファイルが開きます)

飲食業の方は参考になるかと思うので、是非ご一読をお勧めします👍👏

具体的にどんなことが書いてあるかというと・・・ほんの一部だけを抜粋すると、

お客様の安全を守るために、

1、入店時

・店舗入口に、発熱や咳などの異常が認められる場合には店内飲食をお断りさせていただく旨を掲示する

・食事中以外はマスクの着用をお願いする旨を掲示する

など。

2、客席へのご案内

・テーブルはパーテーションで区切るか、できるだけ2m(最低1m)以上の間隔を空けて横並びで座れるよう配置を工夫する

・真正面での配置を避けるか、パーテーションなどを設けるなどの工夫をする

・グループ間の安全を確保するために、他のグループとはできるだけ2m(最低1m)以上の間隔を空け、会話は控えめにし、BGMを聞くなどを勧めることを検討する

など。

他にも、テーブルサービス時、会計時、従業員の安全衛生管理、店舗の衛生管理等、様々な項目に渡っていろいろと書いてあります。

私はすべて目を通し、本当に大事なことが書かれてあるなあと思いましたが・・・不謹慎にも「**会話は控えめにし、BGMを聞くなどを勧めることを検討する**」の一文に思わず笑ってしまいました😂👏

外食の楽しみのひとつがコミュニケーション。

今は仕方のないことは分かっていますが、横並びで座り、会話は控えめに、BGMを聞きながらの食事って・・・なかなか楽しめないなあと思いました😞💧

福岡に「一蘭」というラーメン店がありますが、そこはラーメンの味だけに集中するために、カウンターはひと席ずつ仕切られて隣の人の顔も見えず、厨房も暖簾で遮られてスタッフさんの顔も一切見えないようになっています。

ひたすらラーメンとだけ向き合う。

飲食店にも「ひたすら料理とだけ向き合う」ことが今は求められそうです。

コロナウイルスと共存しながら経済をまわしていくためには、私たち飲食店側の工夫も求められます。

今までの常識にとらわれず、新しい工夫をしながら、お客様に楽しんでいただく、そのためのアイデアをいろいろと考えなければいけません。

その中から、今までは思いもつかなかった新たなサービスが生まれるかもしれません👏👏

今の状況を前向きに捉え、失敗してもまた立ち上がり、少しずつでも前進していきたいです👏!!!

外食の楽しみが「料理の美味しさ」はもちろんのこと、それ以外にもたくさんあったのだと、当たり前の外食が出来なくなった今、改めて実感しています。

「何を食べるか」も大事ですが、「誰と食べるか」も重要です。早く当たり前に外食を楽しめる日々が戻りますように!

コロナで失ったもの < 得たもの

コロナの影響で4月から生産調整をしているわが社。

なかなか社員さんやパートさんにフルで働いてもらうことができていません。

何とか仕事を作りたいとは思っていますが・・・まだまだ難しい状況です。

そんな中、勤続24年目のパートのYさんからこんなものをいただきました🐼👏



↑ 手作りのマスクです🐼👏

ひとつはレース柄。

そしてもうひとつは・・・



↑ なんとパンダがついています🐼👏

パートさんからのお手紙も入っていて・・・あまりの感激に一人泣きました🐼

このパンダが五十番食品を絶対に守ってくれると信じます👏

この間はパートのYさんから千羽鶴をいただきました🐼

みんなそれぞれに今の会社の状況を心配し、今の自分に出来ることをしようとしてくれています。

その気持ちが本当に有り難く、パワーをいただきます👏

社員さんパートさんが毎日当たり前に関わる環境を一刻も早く整えること、それが社長である私の使命だと改めて自覚させられます。

コロナで失ったものもありますが、それよりも得たものの方が大きいような気がしています。

当たり前に毎日仕事があることへの感謝。

社員さん、パートさんが会社を思ってくれている気持ちへの感謝。

今まで当たり前に行っていたことが実は当たり前ではなかったこと。

コロナがなければ気づくことができませんでした。

当たり前の日常を取り戻すことができるのはまだまだ先のことだと思います。

しかしどんな状況下にあろうとも、会社を守ること。

当たり前のことですが、それが社長である私の使命です。

先日、お取引銀行の支店長に「(こんな状況でも)社長が笑顔でよかった」と言われました🐼👏

わが社の経営理念は「笑顔づくり企業」。

今の状況を嘆くより、今の自分に出来ることを精一杯やるしかありません👏

よ～し、頑張るぞ🐼👏

誰かが誰かを思い合う、
あたたかい気持ちがいに
沁みます。
いがすさがちな今だから
こそ、感謝とお陰様の心を
忘れずに過ごしていきたいです。

安心感！

新型コロナウイルスの影響で、現在五十番食品の工場はフル稼働できずにいます。

社員さんやパートさんにも交代で休んでいただく形になってしまっていて・・・社長としては本当に不甲斐なく申し訳ない思いでいっぱいです。

そんな中、数週間ぶりに出勤したパートのIさんがこんなステキなものを持ってきてくれました🥰🙌



↑ なんと千羽鶴です🥰!!

会社を休んでいる間に折ってくれたそうです🥰🙌

一羽一羽丁寧に折られています🥰🙌

「しあわせは いつも
自分の心がきめる」
相田みつをさんの言葉です。
私の好きな言葉のひとつです。



↑ 一番下の結び目には、丁寧に玉をつけてくれています。

心を込めて作ってくれたことが分かります🥰🙌

会社を休んでいる間にも、会社のために何か出来ることはないかと折ってくれたんだと思います。

この思いが本当に嬉しくて・・・何だか涙が出そうになりました🥰

心がとっても温くなりました🥰🙌

と同時に「絶対に五十番食品にコロナは入ってこない!!」と心が安心感でいっぱいになりました🥰🙌

この千羽鶴が絶対に守ってくれると思えました!!

コロナのことで毎日心は不安感でいっぱいです。

そんな不安な心を救ってくれるのは、「誰かが誰かを想う心」なんだと実感できました。

パートのIさんが「会社のために」と想ってくれた心が、私の心を救ってくれました🥰🙌

本当に有り難かったです🥰🙌

当たり前には仕事があることが有り難い。

コロナが一刻でも早く終息して、社員さんやパートさんが普通に毎日働ける日常を早く取り戻したいです。

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。

