



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！



緊急事態宣言が解除され、それぞれの業種でコロナ対策を行いながらの経済活動が再開し出しました。

先月久しぶりに美容室に行きました。コロナ対策として入口での検温と手指の消毒、お店のドアや窓は全開、スタッフの皆さんは全員マスクの上からフェイスシールド。客である私も顔に貼り付けるタイプのマスクを渡されて、それをつけて施術をしてもらいました。その徹底ぶりには私もびっくりしましたが、看護師をしているとあるお客様からは「うちの病院よりもコロナ対策を徹底している！」と大変驚かれたそうです(笑) そして地域中で「あの美容室はコロナ対策を万全にしている」と噂になり、新規のお客様が増えたとか！コロナ対策を万全にしたことで新規のお客様獲得とは、まさにピンチをチャンスにした素晴らしい例だと思えます！

私も毎日「今だから出来ることを！」をテーマに過ごしていますが、まだまだ具体的に形に出来ていることは少ないです。ピンチをチャンスに出来るよう具体的に動いていきたいです。

代表取締役 王愛

2020年06月18日

春は終わったけれど・・・春の新商品！

今年の春は、本当に“いつの間にか”終わってしまいました!!

いつの間にか春が終わり、いつの間にか梅雨に入っていました🌧️

私は冬から春への季節の変わり目、街中がピンク色に染まる季節がとっても好きなのですが、今年はコロナで季節を愛でる余裕もありませんでした。

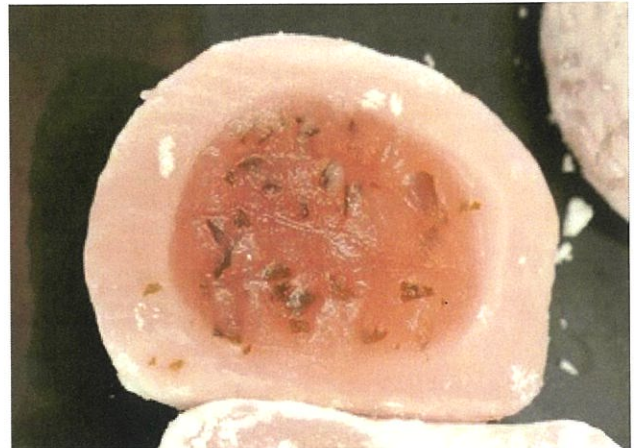
ある意味、人生の中でも忘れられない春になりました。

実は・・・コロナの影響で全く売れるタイミングを逃してしまった【新商品】があります。



こちら「さくらノミーチ」です🎵

桜葉の風味豊かな桜あんを、と〜〜っても柔らかな餅生地で包みました🎵🌸



こちらのさくらノミーチ、本当に生地が柔らかいんです🎵🌸

例えて言うなら・・・雪見だいふくの皮のような柔らかさです🎵🌸

“ビヨ〜〜ン”と伸びて本当に美味しいです🎵🌸

ピンク色なので、春以外でもお祝いの席やおせちのデザートにもとっても使いやすいと思います。

冷凍を自然解凍でご使用いただけます。

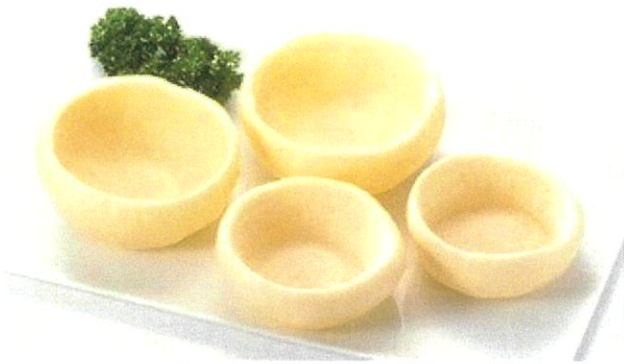
冷蔵庫で保管しても生地が固くならず、柔らかさを持続できます!!

春は終わったけれど・・・「さくらノミーチ」、興味のある方はお気軽にお問い合わせください🎵🌸

サンプル・見積り依頼はお気軽に
お申し付け下さい!!

「器」ごと食べる！

今日は「食べられる器」をご紹介します👩🍳!!



↑ こちらです!!

肉まんの皮の部分だけを器型にしました。

その名も「**中華の小鉢**」!!

どのように使うかというと…



↑ このように器の中に調理した料理を盛りつけて使用します。

酢豚、エビチリ、回鍋肉、青椒肉絲など…中華系の料理なら何でも合います👩🍳!! (中華以外でも味の濃いめの料理なら合います)

“蒸した”中華の小鉢に、お好きな料理を盛りつけてご使用ください。

蒸すと生地がふわつとなってとっても美味しいです👩🍳(自然解凍ではお使いになれません)

新しい生活様式に対応して…
「個々盛り」にもぴったりです!!

蒸してもお使いいただけますが、“揚げて”もまた食感が変わって美味しくいただけます👩🍳🎵



↑ 揚げたてはサクツといただけますが、冷めると固くなります。

揚げた器に汁気の多い料理を盛ると、汁気がいい感じに染みて美味しいんですよ〜👩🍳🎵

「**中華の小鉢**」と命名したのは、常務です👩🍳🎵

「どうして『中華の小鉢』とつけたんですか?」と聞くと、「小鉢」というと和食のイメージがあるから、頭に“中華”とつけてみた。ただそれだけだいたい!! (←博多弁)」という説明でした。

要は、直感で命名したようです👩🍳🎵

そのまま器ごとパクツと食べられるので、中にいろいろな料理を盛りつけて**テイクアウト**でも使いやすいと思います👩🍳🎵

大きさは**大サイズ**(直径約8cm)と**中サイズ**(直径約7cm)の2種類です。

1cmの違いですが、見た目のサイズ感は全然違います。(大サイズはかなり大きいです)

サンプル依頼も受け付けます。

興味のある方はお気軽にお問い合わせください👩🍳🎵

【商品情報】

◆商品名: 中華の小鉢 大・中

◆規格: <大>30g×20個×6P <中>20g×20個×10P

◆調理方法: 冷凍のまま、強火で約7分蒸してください。もしくは冷凍のまま、140℃の油で2~3分ゆっくり揚げてください。

2020年06月12日

味の継承の難しさ

今日は3月にお店を閉められたという中華食堂に行ってきました。

創業60年以上のそのお店は、店主が高齢となり、惜しまれながらも3月にお店を閉じられました。

餃子が人気商品のひとつで、お店は閉めたけれど、なんとかその味を残せないかということで、委託製造の話があり、本日お伺いさせていただきました。

作るところを見せていただいたので、そんなに複雑な材料や調味料が入っているわけではないことは分かっているんですが、「この旨みは一体どこから出ているんだ??」と感じる不思議な美味しさでした。

とにかく箸が止まらないんです!!

30グラムくらいの大きめの餃子ですが、ひとつ食べると二つ、三つと、とにかく箸が止まらない!!

遠慮もなしにどんどん食べてしまいました。

私は本当に美味しいと感じるものに出会うと、胃袋がまるでブラックホールにでもなってしまったかのように、際限なく食べ続けることができる感覚に襲われることがあるんですが、今回の

ステイホームで“趣味”が出来ました！

新型コロナウイルスの影響で、家で過ごす時間がとても長くなりました。

今までは、平日の夜はほぼ毎日何かしらの会合で外食、家には寝に帰っているようなものでした。

週末も何かしら用事で外出することが多く、家でゆっくり過ごすことはほとんどありませんでした。

今は、平日の夜の予定は今のところ全く入らず、毎日家で夜ご飯を食べています。

週末も、まだ積極的に出掛けることはしていないので、ほぼ家で過ごしています。

今まで「趣味は何ですか？！」という質問に、いつも困っていました。

趣味という趣味が全くなかったからです。

しかし家で過ごす時間が増えたことで、趣味が出来ました👍！！

まずは、お菓子作り👍

今までお菓子作りとは無縁の人生を歩んでいた私でしたが、年初にシフォンケーキ作りにはまったことがきっかけでお菓子作りをするようになり、それがステイホームで更に拍車がかかり、今では毎週末に2~3品のお菓子を作っています。

個人のインスタグラムは、今までは中華料理の写真が多かったのですが、今はほぼお菓子の画像で埋め尽くされています👍👍

そして、読書。

昔から本を読むのは好きだったんですが、最近は時間もなくてあまり読んでいませんでした。

それが、ステイホームをきっかけに、また読書にはまっています！！

最近、松本清張の「セロの焦点」を読みました！！

最後に、お笑い番組！！

これが一番はまっています👍👍

今までも嫌いではありませんでしたが、積極的にはあまりありませんでした。(というか、テレビ自体をニュースと朝ドラと大河ドラマ以外積極的には見ていませんでした)

これが家で過ごす時間が増えてから、一度たまたまお笑い番組を見た時に本当に面白くて、それからはお笑い番組があると録画してでも見るようになり、更に好きな芸人さんのコントや漫才はYouTubeでも見るようになりました👍👍

コロナで会社の状況が一気に変わり、3月4月は心が不安感でいっぱいでした。

そんな時にお笑い番組を見て・・・久々に笑えたんです！！

笑えることって素晴らしい、笑うことで気分が前向きになる、笑いには大きな力がある、って思えました👍！！

そして、人を笑わせることを仕事にしている人を、心から「すごい！！」って思うようになりました👍👍

毎日毎日、どうやったら人を笑わせることができるか、そのことだけを考えて生きている人がいることが本当にすごいし(それだけを考えているわけではないとは思いますが、人を笑わせることが思考の中心になっていることは間違いのないと思います！！)、それを生業にできているなんて・・・笑いを仕事としている人は本当にすごいです！！

尊敬します👍👍

ドイツの文化相が「芸術家は必要不可欠であるだけでなく、生命維持に必要なのだ」と発言したとニュースで聞きましたが、笑いも生命維持に必要なだと、コロナを通じて痛切に感じています。

今「あなたが最も尊敬する人物は誰ですか？！」と聞かれたら、迷わず「お笑い芸人」と答えます👍👍

今までバタバタと動くことが当たり前になっていましたが、コロナで“自分の時間”をもらえたことは本当に宝です👍

いずれ今までのような日常に戻る時が来ても、コロナでの不安感を救ってくれた“趣味”はこれからも大切にしていきたいです👍👍

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。

