



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「Go To Eat キャンペーン」が始まっています！福岡でもやっとプレミアム食事券の販売が始まりました。使えるのは11月中旬からですが、今は食事券が使えるお店を専用サイトでチェックしながらどのお店に食事に行こうかとワクワクしながら考えています！大手の飲食店はいち早く加盟店登録をされているようですが、小さなお店はまだまだ登録していないお店も多いようです。福岡県の場合、【営業許可証】【振込先通帳】【感染防止ステッカー】の3つを用意して、専用サイトからオンラインで申し込みができます。大手飲食店だけが恩恵に預かることがないように、是非たくさんのお店に登録をしていただきたいです。＜感染防止＞と＜経済活動＞を両立できるように、お店側もお客側もしっかりと感染防止対策を行って、このキャンペーンを成功させたいです！

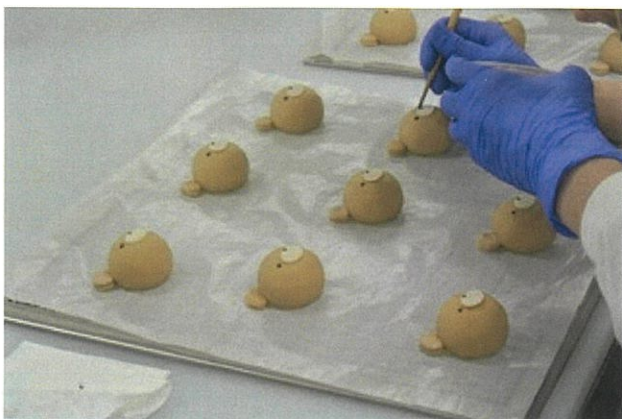
代表取締役 王愛

2020年10月16日

【新商品】くまチョコまん！

先日のブログで「商品化するかも!?」とお伝えしていたくまの顔のおまんじゅう、ついに商品化しました🐻!!

名前は【くまチョコまん】です。



↑ くまチョコまんの目と鼻は手描きです。(黒色は竹炭で色をつけています)



大きさは50グラム。

中には柔らかなチョコクリームが入っています。

動物シリーズ第4弾「くまチョコまん」。

興味のある方はお気軽にお問い合わせください🐻👆

【商品紹介】

商品名：くまチョコまん

規格：50g × 20個 × 10P

「フタちゃんまん」「パンダあんまん」
「ピョカスタートまん」に続く、動物シリーズ
第4弾です!!



焼いても美味しい！もちり餃子ボール

もちもちつるんとした皮で餃子のあんを包んだ「もちり餃子ボール」。



↑ このように茹でてスープに入れてもご使用いただけますが、「焼いて」も美味しくいただけます🍡🎵

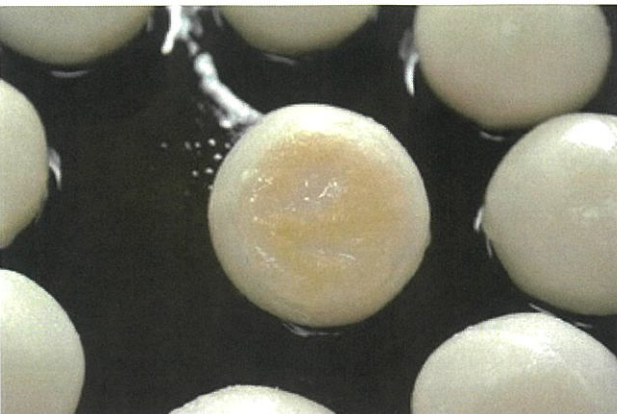
今日は焼いて調理する方法をご紹介します🍡🔥

1、



温めたフライパンに大きじ2杯の油をひき、もちり餃子ボールを並べます。

2、



ふたをして中火で2分ほど焼き、餃子の底にほんのり焼き目をつけます。

3、

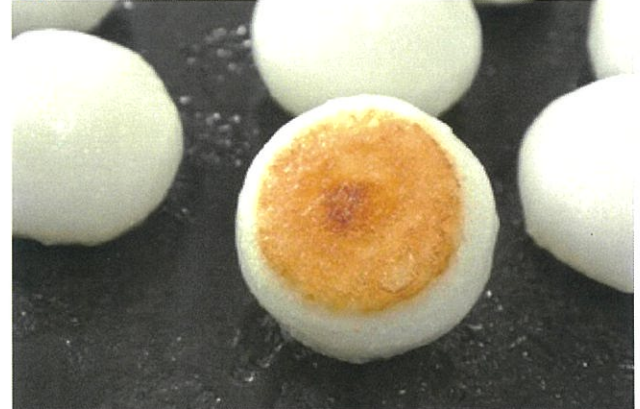


ほんのり焼き目がついたら、お湯を100ccほど入れ、ふたをして中火で4～5分蒸し焼きにします。

4、

パチパチと音がし出して水がなくなったら、ふたを開けます。

5、



こんがりきつね色に焼き色がついたら出来上がりです。



焼き目はカリッと、生地はもちっと、中の具はジューシーでとっても美味しいですよ🍡🎵

焼いても美味しい「もちり餃子ボール」、興味のある方はお気軽にお問い合わせください🍡🔥

【商品詳細】

商品名：もちり餃子ボール

規格：22g×30個×15P

2020年10月21日

サクッと食感が美味しい！黒糖かりんと饅頭

今日は私が個人的にも大好きなお菓子「**黒糖かりんと饅頭**」をご紹介します🍪🎵



こちらの「黒糖かりんと饅頭」は、名前の通り黒糖の風味のするかりんとうのような食感のお饅頭です🍪🎵

半分に割ると・・・



↑ 中にはこしあんが入っています。

黒糖かりんと饅頭の美味しさの秘密は2つあります👉

ひとつめは、**黒蜜**。

黒糖かりんと饅頭の生地は、水を一切使わずに**たっぷりの黒蜜**を使って生地を練っています。

なので、ひとくち食べると口の中いっぱい黒糖の甘～い風味が広がります🍪💕

ふたつめは、**米粉**。

米粉を使っているなので、何ともいえない**サクツ**とした食感が美味しいです🍪🎵

こちらは工場の製造風景。



↑ 機械で包あんします。

黒蜜たっぷりですとても柔らかい生地なので機械でしか包あんできません。



↑ 生地は黒蜜でテカテカしています。

こちらを蒸し器で蒸します。

正直蒸したてを食べてもあまり美味しくありません。

油で**“揚げる”**ことで、黒糖の風味とサクツとした食感が出て美味しくなります🍪🎵



黒糖の風味とサクツとした食感が美味しい「**黒糖かりんと饅頭**」。

興味のある方はお気軽にお問い合わせください🍪!!!

➤調理方法は、冷凍のまま、約4分揚げて下さい。

リスクがゼロはあり得ない

今日の日経新聞に「飲食時飛沫拡散 隣は正面の5倍」という記事が載っていました。

それぞれの飲食店で「感染対策」を工夫しておられると思います。

しかし、どれだけ感染対策をしても「100%大丈夫」ということは絶対にあり得ないと思います。

それはコロナ以外でもそうです。

例えば交通事故。

去年(2019年)の交通事故発生件数は全国で約38万、うち負傷者数約46万、死者数は3215人です。

人口10万人当たりの死者数は、**2.54人**です。

私は毎日車を運転します。

もちろん交通ルールを守って安全運転を心掛けていますが、だからといって「100%事故に遭わない」ということは絶対にありません。

「交通事故に遭うかもしれないから運転をしない」という選択肢は、今の生活スタイルからは私は選ぶことができません。

交通事故に遭うかもしれないリスクを背負ってでも、運転をするしかありません。

直近1週間の10万人当たりのコロナ感染者数(死者数ではない)は、福岡で**1.00人**。

コロナに感染するリスクよりも、交通事故で亡くなるリスクの方が**2.5倍**高いです。

そう考えると、コロナ感染を恐れるより前に、ハンドルを握る時に今以上に安全運転を心掛けなければいけないと思います。

ガンで亡くなる人に至っては、一昨年(2018年)の人口10万人当たりの死者数は、男性**361.6人**・女性**243.0人**。

コロナの比ではありません。

私は決してコロナを軽視していません。

感染対策は人以上に徹底していると自負しています。

しかし、コロナ以外にもいろいろなリスクを背負って私たちは生活しています。

そしてどのリスクもゼロにすることは絶対にできません。

コロナを恐れすぎて、他のリスクを軽視してはいけないと思います。

コロナ感染を恐れて、電車やバスを避けて慣れない車の運転をしている方がいるかもしれません。

そういう方は、コロナ感染よりも交通事故で亡くなる確率の方が数倍多いことを認識して、安全運転にはくれぐれも気を付けましょう。

コロナ感染を恐れて、病院での健康診断を先延ばしにしている方がいるかもしれません。

コロナ感染よりもガンで亡くなる確率の方が数百倍も高いです。

必要な健診は受けましょう。

もちろんコロナ対策は継続して徹底しましょう。

それぞれのリスクを「正しく恐れる」ことが大事だと思います。

そしてそれぞれに必要なリスク回避対策をすることが必要だと考えます。

何かだけを過度に重視して、他は軽視する、ということはおかえてリスクを増大させることになります。

正しく恐れましょう。

そして正しく対策をしましょう。

早く、みんなと普通に楽しく過ごせる日が来ますように🙏

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。

