



五十番食品
ニュースレター

パンダ通信

2020年12月号

Vol. 143

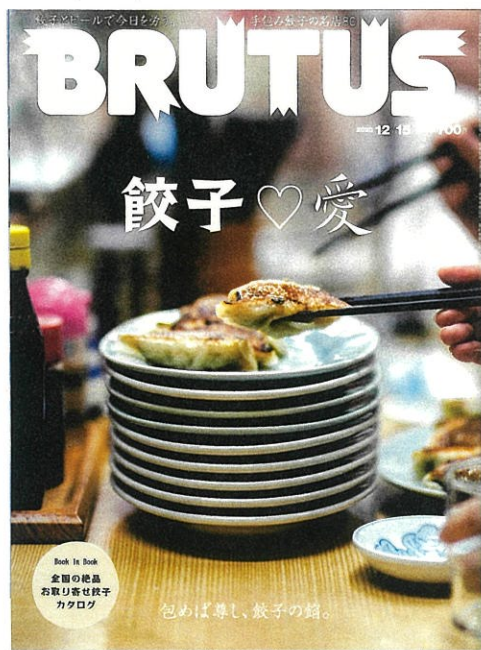
いつも五十番食品を応援していただきありがとうございます！



新型コロナの「第3波」と言われています。一時期は落ち着いていたコロナも、寒くなるとまた感染が拡大してきました。今年は企業の約9割が忘年会を取りやめるんだそうです。期待していた「Go To Eat」もこの状況では難しそうです。12月は一年間を振り返る時期でもあります。今年は文字通り「コロナ色」でした。毎月パンダ通信にコメントを書いているのですが、読み返すと「コロナ」の単語が出てこない時がほとんどありませんでした。季節を感じる余裕もないまま、あっという間に一年間が過ぎ去ってしまいました。しかし、このような苦難を経験した私たち、きっと一年前より強くなっています！冬の風雪に耐えた花だけが春に美しく咲き誇ります。コロナ後に美しく咲き誇るように、今はなんとか踏ん張りたいと思います！

代表取締役 王愛

雑誌「BRUTUS」で、わが社の「餃子皮」をご紹介いただきました！！



「手打風餃子皮(中)」

五十番食品 ●福岡・筑紫野

0.75mmとやや厚めの皮は強力粉を使用。具材をいっぱい包めるように弾力性と伸張性があり、破れにくいのが特徴。作り置きを冷凍しても、焼く時に破れにくいのが嬉しい。一枚一枚検品して出荷する。



432円
(φ 8 cm、50枚)

shop data

ごじゅうばんしよくひん 福岡県筑紫野市永岡13
12-1 ☎092-928-0050。10時～16時。土曜・日曜・祝日休。食材だけではなく加工品も豊富なラインナップ。餃子の皮は5袋以上で、HPから注文。

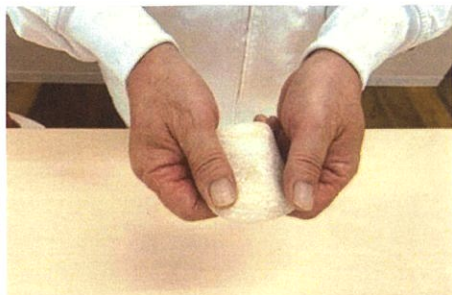
こちらの皮は、現在の「業務用餃子皮」の改良版です。

添加物を減らし、冷凍してもより割れにくい皮にしています。

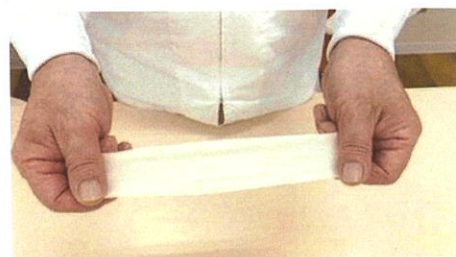
近々、「業務用餃子皮」もこちらの皮のレシピに変更予定です。

2020年12月15日号です

弾力性と伸張性に優れています！



餃子皮を横に引っ張ると・・・



こんなに伸びます!! 😊

おっきなごまだんご！「BIG麻球」のご紹介

今日はおっきなごまだんご「BIG麻球」をご紹介します



50グラムのビッグなごまだんごです！！

通常の芝麻球が30グラムなので、大きさは**1.66倍！！**（←細かい👀👂）

揚げると直径は約**5cm**にもなります。

この大きさをなんとか写真で伝えられないかと思い、大きさを比較できる何かがないかと辺りを見渡してみたものの見つからず・・・とりあえず手の平にのせて写真を撮ってみました。



↑ 手首から中指の先まで約17.5センチ、成人女性の標準的な手の大きさと比較してみました！！

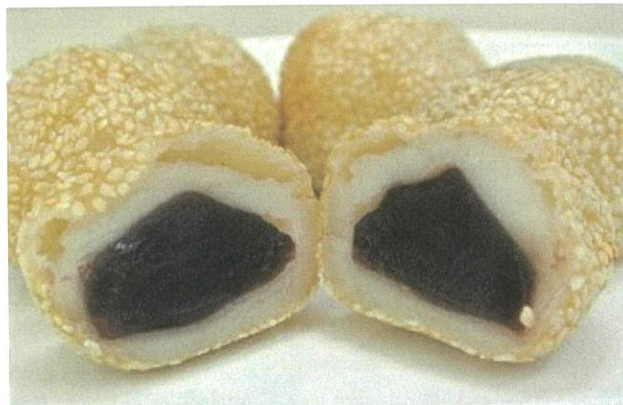
・・・伝わりますか！？

こちらの「BIG麻球」、通常の30グラムの芝麻球と少しレシピを変えています。

30グラムの芝麻球は、もちもち感の中にもサクツとした歯ごたえが出るように少し米粉を入れていますが、

BIG麻球は、歯ごたえがあると食べ応えがありすぎてしまうので、あえて米粉を入れずに白玉粉だけを使い、柔らかくもちもち生地に仕上げています。

なので、50グラムでも結構ペロリと食べられてしまいますヨ👀👂



↑ あんこは、北海道産小豆で作った中華あんを使用しています。

老舗のあんこメーカーさんから仕入れていますが、甘すぎず上品な美味しさです👀👂

食べ応え十分のおっきなごまだんご「BIG麻球」。

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：BIG麻球

規格：50g × 20個 × 15P

芝麻球は、この50gのビッグ"麻球"の他に、大きさ違いで

- ・30g ... 芝麻球
- ・15g ... ごまだんご(小)

が"ござ"います。

また、あんこ違いの

- ・芝麻球(スイートポテトあん) 30g
- ・芝麻球(桜あん) 30g

も"ござ"います。

「焼売」をフライパンで蒸してみました！

今、自社商品のいろいろな調理法を研究しています。

今日は焼売(シューマイ)を“フライパン”で蒸す方法をやってみました👤!!

1、細切りにしたキャベツや白菜などの野菜を、フライパンの底が見えないくらいに敷き詰めます。

2、その上に焼売を並べます。



3、水を100ccほど回し入れます。



4、フライパンを火にかけ、沸騰したらふたをして中火で約10分蒸します。



5、出来上がりです!!



最初に入れた水と野菜から出る水とで、ふっくらと美味しく蒸せました👤!

(火加減によっては水が途中でなくなることもあるので、様子を見ながら水を足してください)

この調理法がオススメなのは、野菜も美味しく食べられること!!



下に敷き詰めた白菜やキャベツに焼売から出た肉汁がしみて、とっても美味しくなります。

焼売と一緒に盛り付けて、野菜を酢醤油で食べるのが私は大好きです👤!

中華料理店ではセイロで蒸すことが多いと思いますが、ご家庭用の調理法として是非参考にしてください👤👉

焼売の下に敷いた白菜やキャベツはなんとも言えない美味しさです!!
「テイクアウト用焼売の」家庭での調理法のひとつとして、お客様に提案してはいかがですか??

マスク下の表情

先日、福岡市内の中学校に「社会人基礎講座」に行く機会がありました。

職場体験に行く前の中学生に、挨拶や返事、姿勢や表情、マナー訓練などを行う場です。

中学生はみんなマスク姿。

表情が見えずに、生徒のみんながこの研修を楽しんでいるのか、そうでないのか全く読めませんでした。

途中「笑顔の練習」をする時間があり、その時だけ一瞬マスクを外して練習をしました。

マスクを外した中学生は、みんな満面の笑み。

この研修をとっても楽しんでいるようでした👍👍

その笑顔を見て、ほんとに安心しました😊❤️

マスクひとつで表情が全く読めません。

コロナ前からよく知っている方とは、マスク越しに話すことにそんなに違和感は感じません。

悲しい顔、嬉しい顔、怒った顔、いろいろな表情を知っている中で、たぶんその表情を想像しながらコミュニケーションが取れているんだと思います。

ただ、初対面の方とマスク越しに話す時にはやっぱり戸惑います。

「目は口ほどに物を言う」とは言いますが、やっぱり初対面の方だと目だけでは分からないこともたくさんあります。

コロナ後に会った方もいますが、その中にはマスクを外した顔を一度も見た事がない方もいます。

コロナが収束して、初めてマスクを外した顔を見た時に、「えーっ!! そんな顔してたのー!!」とびっくりすることがあるのかもしれない👀!! (逆にびっくりされることもあるかもしれません👀👀)

そんな状況の中、唯一マスクを外してコミュニケーションが取れるのは、会食の時。

十分なソーシャルディスタンスを取っての会食にはなりますが、やはりマスクを取ってコミュニケーションが取れる場はとても貴重で嬉しい時間です👍👍

しかし、そんなことも今後出来なくなるのかもしれない。

「静かなマスク会食」という言葉を聞いた時には、ぞおっとしました👀👀

その言葉から「楽しい時間」が全く想像できないからです。

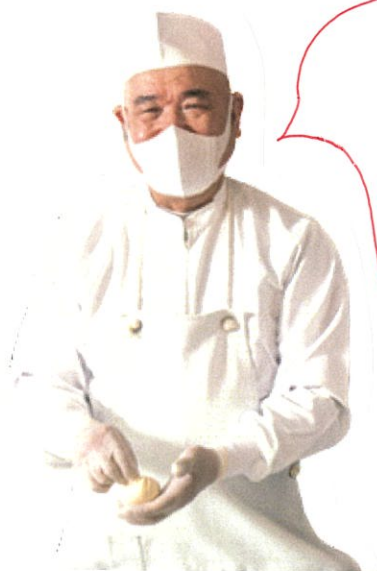
新型コロナが楽しい時間をどんどん奪っていきます。

もちろん感染拡大を防止するための苦肉の策と分かってはいるんですが、新型コロナが私が他のどんな時間よりも楽しみにしている「食事」の時間まで蝕んでいくのは本当に悲しいです👀💧

新型コロナが収束して、「さあ、今日からはみんなマスクを外して過ごしましょう👀!!」という日は来るのでしょうか??

そんな日がいつ来てもいいように、マスク下の表情はいつも笑顔を心がけて表情筋を鍛え、マスクを外して久しぶりに素顔を晒した時に「老けたね・・・」と言われないようにしたいです👀👀

マスク下も笑顔の常務❤



今はコロナで
大変やけどさ、
これからもうまか
点心を作り続け
るばい!!

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。

