



新年明けましておめでとうございます。本年もよろしく願いいたします。



令和3年の幕が明けました。毎年元旦には「今年一年良い年になりますように」と願いますが、今年ほど心から！本気で！「いい年になってほしい！！」と願うことはありません。今年が「丑年(うしどし)」です。丑年は「先を急がず一步一步着実に物事を進めることが大切な年」と言われています。また牛は、大変な農作業をしっかりと手伝ってくれる働きぶりから、丑年は「耐える」、「これから発展する前触れ・芽が出る」というような年になると言われています。コロナ収束がまだ見えず、今年一年も厳しい年になるかもしれません。しかし、今やるべきことをコツコツと着実にいき、将来の発展のために力を蓄える一年にしたいです。

代表取締役 王愛

2020年12月11日

食品衛生優良施設 全国表彰！

この度、公益社団法人日本衛生協会より「令和二年度食品衛生優良施設」の全国表彰をいただきました！！

本当にありがとうございます😊！！

本来なら、今年の10月に東京の明治座で行われる表彰式に出席予定でしたが、コロナで中止となってしまいました。

昨日、筑紫食品衛生協会の会長が、表彰状と楯を会社まで持ってきてくださいました😊🎵



本当に嬉しいです😊🎵

ありがとうございます😊！！

振り返ると…

2011年 「食品衛生優良施設 福岡県介護部長表彰」

2014年 「食品衛生優良施設 福岡県知事賞」

をそれぞれいただきました。

この時も、我々の日頃の衛生管理がこのように表彰していただきとても嬉しかったのですが、今回はその上の「食品衛生優良施設 全国表彰」です😊！！

感激もひとしおです。

この賞に恥じないよう、これからもスタッフ一同なお一層の衛生管理に努め、安心安全な商品づくりに邁進してまいります！！

安心安全な商品づくりのために
コツコツと工場の改善に努めてきました。
それがこのような賞をいただくことにな
つながら、大変嬉しく思っています。
今はコロナで難しいですが、落ち着いたら
是非工場見学にも来て下さい！！
皆様のご来社、お待ちしております。



2020年12月19日

「ブタちゃんまん」が出来上がるまで

今日は可愛いブタ顔の豚まん「ブタちゃんまん」が出来上がるまでの製造工程をご紹介します🍡🎵

ブタちゃんまんは、包あんは機械でしていますが、それ以外の加工はすべて手作業で行っています!!

耳と鼻を付けているところ。(↓)



ひとつひとつ手作業で貼り付けます。

鼻の穴を開けているところ。(↓)



手作りの道具でひとつひとつ手作業で鼻の穴を開けます。

目をつけているところ。(↓)

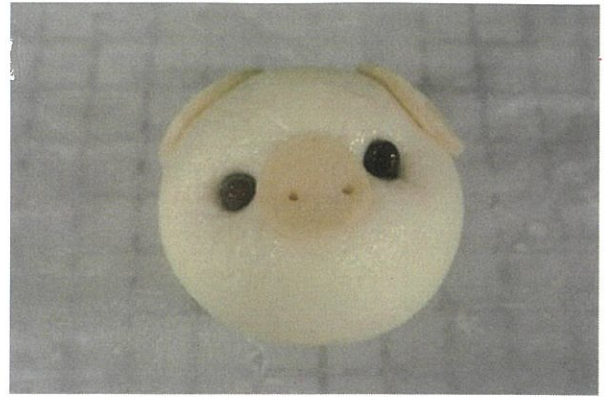


目は小豆です。

ひとつひとつ手作業で挿し込みます。

規格は 50g × 20個 × 10袋 です。

こちらが蒸す前のブタちゃんまんです。(↓)



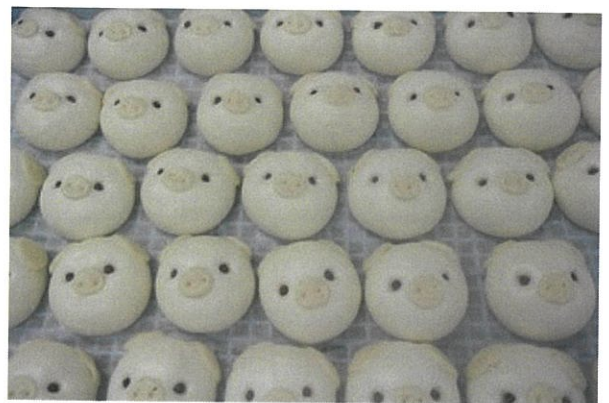
まだ発酵していないので小さな子豚です🐷

これを発酵させて蒸すと...



↑ 大きな豚になりました〜🐷👏

蒸し上がったブタちゃんまんを、ひとつひとつ検品しながらコンテナに並べていきます。(↓)



↑ すべて手作業で顔を作っているの、ひとつひとつ微妙に表情が違って可愛いです🐷🍡

動物シリーズは、こちらの「ブタちゃんまん」の他に、「パンダあんまん」「ピヨカスタードまん」「くまチョコまん」がございます。

どれも本当に可愛いですよ〜🐷🍡

興味のある方は是非お気軽にお問い合わせください🐷🍡

常務がテレビに……っ！！

現在、地元の高校とコラボして商品開発をさせていただいています👏👏

その様子がケーブルテレビで放映され、常務がテレビ出演を果たしました👏!!

太宰府といえば「梅」ということで、梅の果肉の入った梅餃子です。

高校生のアイデアです👏👏



常務も名前入りで紹介されました!!

すごいです👏👏👏👏



↑ 常務の焼いた餃子。

以前会社にテレビ取材に来ていただいた時に、カメラが回ると極度に緊張する常務は、「プロが教えるおいしい餃子の焼き方」のコーナーで餃子を焼いて大失敗をしました。

なんとか編集で失敗が分からないようにはしていただいたのですが…

その時に私から「二度とテレビには出しませんよ!!👏👏👏👏」とけちょんけちょんに言われてしまい、カメラの前では「餃子焼き恐怖症」になってしまいました。

今回はキレイに焼けていて良かったです👏👏



↑ こちらは高校のキャラクターのゆーかりんとさくらん。

中には梅肉入りのあんこが入っています。

こちらも高校生のアイデアを常務が形にしました👏👏



↑ 最後に常務がインタビューにも応えていました!!

全く緊張の様子も見せず、ハキハキと答えていました!!

放送では常務がたくさんテレビに映り、私は終始興奮しっぱなし👏!!

放送を見終わったあとに、「緊張していないように見えたんですが、大丈夫だったんですか??」と常務に聞いてみると、カメラが回って「よーい、スタート!!」という形で撮影が始まると緊張するけど、今回はそんな感じではなく自然な形でカメラがまわっていたので緊張しなかったそうです。

それプラス、すぐ口出ししたり失敗したら文句を言う私がいなかったのも、緊張しなかったひとつの要因かもしれません👏👏

兎にも角にも、このような形で地元へ貢献できること、本当に嬉しく思います👏👏

来月には商品化できる予定。

楽しみです👏!!

いちご&みるくの最強の組み合わせ！

今日はおせちやオードブル、またこれからの春メニューのデザートにぴったりのお菓子をご紹介します🍓🍓

「いちごノーミーチ」です。



名前の通り、いちご風味のノーミーチです。

生地にはいちごパウダーといちご風味のエキスを入れているので、袋を開けた瞬間に部屋いっぱいにはちごの香りが広がります🍓🍓

そして中にはたっぷりのミルクあんが入っています。



↑ 本当に“たっぷり”のミルクあんです🍓🍓

「いちご&みるく」と言えば・・・思い出すものはありませんか??

そうです!!

あのサクマの「いちごみるく」の飴です。

いちごみるくの飴は私も大大大好きですが、やっぱり「いちご&ミルク」の組み合わせは最強ですよ🍓🍓

まさにそのような味です🍓!!

外側にはココナッツファインをまぶしています。

大きさは30グラム。

生地はと~~~~~っても柔らかいです🍓🍓

(姉妹品「紫イモノーミーチ」をご存知のお客様は、まさにあれと同じくらい柔らかな生地です)

自然解凍でお使いいただけてとても便利です。

いちごの風味とミルクの組み合わせが最強の「いちごノーミーチ」。

興味のあるお客様はお気軽にお問い合わせください🍓🍓

【商品紹介】

商品名:いちごノーミーチ

規格:30g×8個×42P

おせちで使っていた料理店様から、「とてもいい香りで、お客様からも大好評だった!」と感想をいただきました。😊
これからの春の季節にぴったりのデザートです。

こちらも春デザートにぴったり!! 「小寿桃」



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。

