



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！



2月末で首都圏を除く6府県の緊急事態宣言が解除されました。しかしながら飲食店は引き続き時短営業が要請され、しばらく厳しい状況は続きそうです。
先月の会議の際、社員全員で今年の抱負を色紙に書いて発表しました！私は今年の抱負を「**明朗**」にしました。自分にとって都合の良い状況の時は自然と明朗な心でいることができても、都合が悪い時にどんな心持ちでいられるか、そこに人の「**本質**」が表れるような気がします。去年はコロナ禍で不安感に苛まれることも多かったですが、今年はどうな状況の時にも「**明朗**」な心を持ち続けることができるように、そして時に落ち込むことがあっても一瞬で心を切り替えることができるように、意識して取り組みたいと思います！

代表取締役 王愛

2021年02月04日

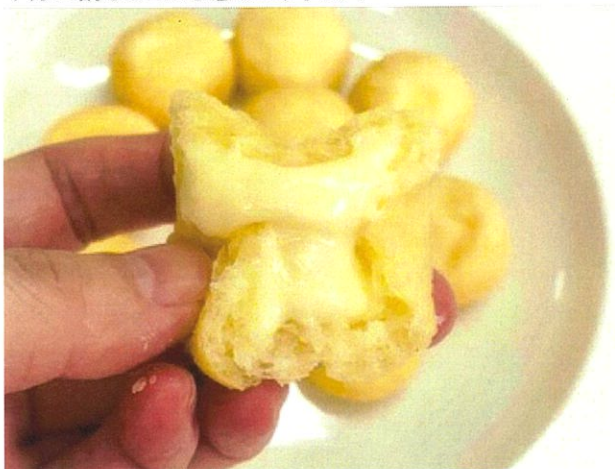
プチポンデチーズの“もちもち感”と“とろ〜り感”！

こちら「**プチポンデ(チーズ)**」。(↓)



もちもち生地の中にとろ〜りチーズが入った人気商品です🍴

半分に割るとこんな感じです。(↓)



調理方法は、冷凍のまま160℃の油で4分ほど揚げてください。

上手く揚げるコツは、

1、網じゃくしを使う

プチポンデが直接鍋底についてしまうと焦げてしまうので、網じゃくしを使ってください。

油の温度は、低めの**160℃**です。

2、コロコロ転がしながら揚げる

網じゃくしを時折動かしたり、菜箸でコロコロ転がしながら揚げるのが、大きく丸く揚げるコツです！！

3、揚げすぎない



揚げ過ぎると、生地が膨らみすぎて中のチーズが飛び出てしまいます。

「すこ〜し揚げ色が薄いかな」というくらいがベストな揚げ上がりです！！

老若男女、大人から子供まで人気の商品「**プチポンデ(チーズ)**」。

姉妹品に、「**プチポンデ(カスタード)**」と「**プチポンデ(チョコ)**」もございます。

興味のある方はお問合せ下さい！！

口いっぱい「いちご」が広がるノーミーチ！

五十番食品では、いくつかのSNSを使って情報発信をしています🐼🎵

そのひとつがInstagram。(五十番食品のInstagramはこちら)

更新はすべて私がさせていただいていますが、商品の写真や動画を随時アップさせていただきます。

昨日はこちらの写真をアップさせていただきました。(↓)



50banshokuhin
有限会社 五十番食品

...



春にぴったりの商品「いちごノーミーチ」のご紹介です🎵

すると「とても美味しそうで気になった」と、なんと富山県の中華料理店様から新規のお問い合わせをいただき、商品の詳細をご案内するとすぐにご注文までいただきました!!

「SNSをどのように活用すべきか!?!」と日々試行錯誤しながら更新させていただいていますが、このようにSNSから商品に興味を持っていただけるお客様がおられると、そしてご注文までいただけるとなると、本当に励みになります🐼!!

本当に嬉しかったです!!

ありがとうございます🐼!!

後日お客様よ

「ランチのデザートで使用したところ、とても美味しいと評判でした」と

メールをいただきました😊 ありがとうございます!!

「いちごノーミーチ」は、いちごパウダーといちごのエキスをたっぷり入れた餅生地の中に、ミルクあんを詰めたノーミーチです。

周りにはココナッツファインをまぶしています。



↑ 半分に割ると、たっぷりのミルクあんが入っています🐼🎵

とにかくいちごの風味がすごいです!!

袋を開けると、部屋中にいちごの香りが広がります🐼🎵

そしてひと口食べると、口の中いっぱいにいちごの風味が広がります🐼🎵

生地がと〜〜〜っても柔らかいのが特長です。

冷凍を自然解凍でお使いいただけるのも便利です。

春にぴったりのデザート「いちごノーミーチ」、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: いちごノーミーチ

規格: 30g × 8個 × 42P

五十番食品のInstagramはこちらよりフォローできます!!



Instagramのカメラで、こちらを読み込んで下さい!!

InstagramのQRコードをスキャンして50banshokuhinさんをフォローします。

「銘柄肉」を使つての特注依頼、増えています！

五十番食品では、餃子・肉まん・焼売など、お客様のご要望に応じた**特注商品の製造**も承っております。

お客様のレシピ通りに製造することはもちろん、レシピがなくても希望商品のイメージをヒアリングして商品化したり、弊社のレシピをベースに「肉」のみを**お客様指定の銘柄肉**を使って商品開発することもあります。

最近はこの「**地域の銘柄肉を使って商品を開発したい**」というお問い合わせをたくさんいただいております。

そして、中華点心によく使われる「豚肉」だけではなく、地域の「銘柄牛」や「銘柄鶏」を使った依頼もあります。

最近**食肉加工**の会社様から、自社でお取り扱いのある銘柄肉を使つての商品開発のお問い合わせも多数いただいております。原料としての肉だけでなく、加工品の販売にも力を入れるところが**増えているのだ**と実感しています。

特注商品の製造の場合、出来る限りお客様のご要望に応じたとは思っていますが、100%お客様のご要望にお応えできるとは限りません。

弊社にある設備で製造できる範囲内、お客様と打ち合わせをさせていただきながら一緒に商品開発をしていくこととなります。

例えば「**水餃子**」の特注製造の場合（最近、水餃子推しです👍!!）、水餃子は「**機械づくり**」のみの対応になります（手包みでの対応は承っておりません）。



↑ このように機械を使つての製造となります。

「水餃子」の他にも、

- ・焼餃子
- ・肉まん
- ・焼売

などの特注での製造が可能です。
詳しくはお問い合わせ下さい!!



↑ 形はこの形のみ、大きさは**16グラム**のみ製造可能となります。

具と皮の比率は、16グラムの範囲内で多少の調整は可能ですが、機械対応できる範囲内となり、特に具の比率を増やして皮の比率を減らすのは、皮の破れが発生しやすくなり難しいです。

「具」の肉に関しては、やはり「豚肉」が一番作りやすいですが、牛肉や鶏肉でも製造は可能です。（ただし、脂や筋が多い部位では作りにくい場合もあります）

具のレシピに関しては、粗めに切った材料や水分が多すぎる具、脂が多すぎる具は、機械との相性が悪く難しい場合もあります。

「皮」のレシピに関しては、薄力粉ベースだとグルテンが少なくて皮の破れが起きやすく、強力粉ベースでのレシピのみとなります。

以上のように、弊社で出来ることと出来ないことがあるので、お客様のご要望と弊社で出来ることを擦り合わせしながら、打ち合わせをし、商品開発していくこととなります。

ホームページに詳しい流れを説明しています。[\(こちら\)](#)

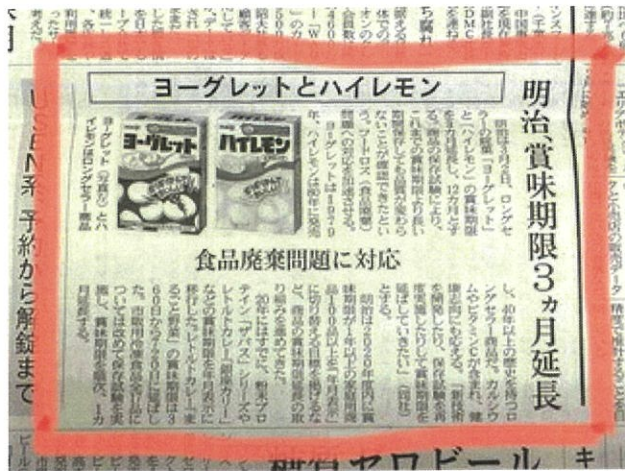
どうぞご覧ください👀🎵

最近「**ふるさと納税の返礼品に使いたい**」と、地域の銘柄肉を使った商品開発のお問い合わせも増えています。

特注商品の製造に興味のある方は、お気軽にお問い合わせください👀👏

賞味期限の見直し

今日の日経新聞に食品に関するこんな記事ののっていました。(↓)



お菓子のヨーグルトとハイレモンの賞味期限を3ヶ月延長したという記事でした。

これまでの賞味期限より長い期間保存しても品質が変わらないことが確認できたとのことです。

これからも「新技術を開発したり、保存試験を再度実施したりして賞味期限を延ばしていきたい」とのことで、食品廃棄問題への対応も加速させるとのこと。

わが社も最近、賞味期限の見直しを行った商品があります。



↑ こちらの「伊府麺」です。

今まで製造日より3ヶ月を賞味期限としていました。

しかし去年のコロナ禍でかなりの量を廃棄することになってしまい、「本当に3ヶ月が妥当なのか」を再度検討しようということになり、保存試験を行っていました。

食品には「賞味期限」と「消費期限」とがありますが、消費期限と違い賞味期限は「品質が保持されおいしく食べることができる期限」で、期限が過ぎた場合にもすぐに食べられなくなるわけではありません。

厚生労働省のガイドラインによると、「(期限の設定は)微生物検査や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に行うものであること」とされています。

保存試験を行っていた製造日より10ヶ月経過した伊府麺の微生物検査を行ったところ、菌数に問題はありませんでした。

そして官能試験を先日行いました。

全体会議の時に、製造日より10ヶ月経過したものと製造直後のものとを、社員全員で試食しました。

色・臭い・食感・味などを確認しましたが、全員で「問題ない」と判断をしました。

そして安全係数も考慮し、賞味期限を「**製造日から6ヶ月**」とすることとしました。

本日(2月25日)製造の伊府麺より、賞味期限が延長となっています。

SDGs(持続可能な開発目標)にも「食品ロスの減少」が掲げられています。

目標12「つくる責任つかう責任」の中に、

「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの**食料の廃棄を半減させ**、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける**食品ロスを減少させる**」

と掲げられています。

まだおいしく食べられるものが無駄に廃棄されることのないよう、私共も「つくる側」の責任として、科学的・合理的な検証のもと適正な賞味期限を設定していきたいと思えます。

SDGs、出来るところから取り組んでいきたいです!!

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。

