



五十番食品
ニュースレター

パンダ通信

2021年7月号

Vol. 150



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！

「新型コロナウイルスのワクチンを接種した」という方が、私の周りでもちらほら出てきました。皆さんにはワクチンを打ちたいですか？打ちたくないですか？私は“会社の代表”という立場上「打たないといけない」とは思っていますが、正直怖いです。。。元来健康だけが取り柄で、入院も点滴もしたことがない私です。「ワクチンで発熱した」なんて聞くと、「病気にならないためのワクチンなのに何故？」と怖くなってしまいます。ウソかホントかワクチンの副反応に対する都市伝説のようなウワサも耳にしてしまい…怖さにますます拍車がかかります。

怖さの一番の原因は情報不足です。私の手元にもいつかワクチン接種券が届くと思いますが、世間の目を気に仕方なく打つのではなく、ワクチン接種でのメリット・デメリットを自分の中できちんと理解した上で、納得して接種したいです。

代表取締役 王 愛

2021年06月24日

双子のパンダ誕生！

昨日、上野動物園で双子のパンダが誕生しました🐼

コロナ禍の中で嬉しいニュースです🐼

2017年にシャンシャンが産まれた時にはパンダブームになりましたが、今回もパンダブームの再来となるでしょうか？

五十番食品にも“可愛いパンダ”が2頭います🐼

大きいパンダと小さいパンダです。

まず、大きいパンダのご紹介から。



「パンダあんまん」です。

中には黒ゴマあんが入っています。

大きさは50グラム。

目や耳の黒色は、竹炭パウダーで色をつけています。

冷凍を蒸してご使用ください。

そして小さなパンダ。



「パンダノーミーチ」です。

こちらはパンダ顔のお餅です。

中には北海道産小豆で作った中華あんが入っています。

大きさは30グラムです。

冷凍を自然解凍でご使用ください。

どちらとも福岡の自社工場で製造しています。

パンダブームにあやかって？、パンダ顔の商品はいかがですか？

興味のある方はお気軽にお問い合わせください！

パンダあんまん：50g×20個×10P

パンダノーミーチ：30g×8個×30P

2021年06月16日

食べ歩きにぴったり！巻き巻きグルメ

日本にはいくつか中華街があります。

横浜中華街や神戸の南京町、九州も長崎に中華街があります。

中華街での楽しみのひとつが「食べ歩き」。

食べ歩きには、箸やお皿を使わずにそのままパクリと食べられるものが嬉しいですよね♪

ということで、今日は食べ歩きグルメにぴったりな商材をご紹介いたします！

こちらです!!

↓ ↓ ↓



「カオヤーピン」です。

北京ダック用の包み皮です。

横浜中華街や南京町では、食べ歩き用にカオヤーピンで包んだ北京ダックがよく売られていますね♪

神戸南京町で人気急上昇中の北京ダックと角煮バーガー



参考：下記写真の元

最近、販売店で人気急上昇中ののが、中華料理の定番「北京ダック」。中華料理屋でオーダーすると

<https://www.cocochi-shokudo.com/2021/06/14/kaoya-bing/>

カオヤーピンは何を巻いても
美味しいです!!



出典 食べログ 物語さん

もちろん北京ダック以外にも、いろいろな料理を巻いてご使用いただくことができます♪

お店独自のメニュー開発に役立てていただけると嬉しいです

!!

五十番食品のカオヤーピンは、生地に薄くごま油を塗ってから焼いています。



(↑ 製造の様子)

やや甘みのある皮はごま油の香りがほのかにして、皮だけ食べても美味しいですよ♪

使用する時は、冷凍を強火で約2分ほど蒸してください。(自然解凍ではご使用いただけません)

食べ歩きグルメにぴったりの「カオヤーピン」。

大きさは大・中・小の3種類あります。

興味のある方はお気軽にお問い合わせください♪

大：直径 18cm， 中：直径 16cm

小：直径 14cm

2021年06月07日

テレビで直売所を紹介していただきました！

先日ケーブルステーション様に直売所を取材していただき、先週の金曜日にその放送がありました。

今日はその放送の様子をご紹介いたします。

創業時（「中華食堂五十番」時代）の父の写真も紹介していました。



「社長が仕事をしているところを映したい」ということで、パソコンを打っているところを映してもらつたんですが…



↑ それがその時の映像。

あまりにつまらない顔で仕事をしていることにびっくりしました。

表情には気を付けないと

インタビューを受けている時は、この笑顔です。



商品は「レンジで簡単に調理できるものを紹介したい」ということだったので、レンジ調理できる袋に入っている「ジューシー肉まん」を紹介していただきました。



とっても美味しそうに紹介していただきました～

ありがとうございます

ケーブルステーションは契約している人しか見ることができず、（大きな声では言えませんが）取材していただいたのにも関わらず私が契約しておらず、社内で契約者を探していたところ、パートのHさんが契約しているということだったので、録画してもらいました。

Hさん、今日は仕事がお休みだったのにも関わらず、わざわざ会社に録画のDVDを持ってきてくれて、いち早く見ることができました。

「いち早く届けたい」というHさんの気持ちが本当に嬉しかったです。

ありがとうございました。

九州プロレスのばってんぶらぶらさんが、先日ケーブルステーションで取材を受けたそうで、「やっぱり地元タレントは、ケーブルテレビに出てなんぼ。ケーブルテレビに出てようやく地元タレントとして一人前」と言っていました。

わが社もケーブルテレビに取材に来ていただき、ようやく地元企業として一人前になれました。

ケーブルステーション様、この度は取材に来ていただき本当にありがとうございました。

直売所で人気の「ジューシー肉まん」、業務用でも販売しています!! 豚ハラ肉をたっぷり使った肉まんはとってもジューシーで、フランクペッパーが味のアクセントになっています!!

外食崩壊寸前、事業者の声

先週の木曜日、コロナ禍で打撃を受けている飲食業界18団体が「外食崩壊寸前、事業者の声」と題した緊急記者会見を行った、とニュースで知りました。

この会見は、飲食店が抱える苦難や課題を集約し「食文化を未来に繋ぐ飲食アライアンス」として声を上げるため、飲食業界の厳しい現状を世に伝え、政府や自治体の政策について提唱するために開かれたそうです。

中華料理業界からは、あの中華の鉄人の脇屋友詞シェフが登壇し、「感染防止対策をしているお店に対しては要請が緩和されるガイドラインを作成していただくのが要望。この世の中から飲食店、食べることの喜び、飲むことの喜び、みんなの笑顔、それも消えてくような…。どんどんどんどんネオンを消して暗い街になる。職場の中でもそういう雰囲気が増えている」と訴えていました。

そして会見の中で、以下の5つが提唱されました。

- 1、“禁酒政策”的撤回と厳しい時短政策の緩和を
- 2、飲食店の感染対策において第三者認証を明確化し、認証店舗についてはメリットを
- 3、飲食店向け生産者や納入業者も苦しんでいる！減少分の補填など支援策の強化を
- 4、“アフターワクチン”に向け、米国RRF(レストラン活性基金)のような大規模経済支援を
- 5、わが国の食文化を守るためにエビデンスに基づいた飲食店政策を

飲食業界の中の世間にに対して一定の影響力のある方々が、このような提言をしてくださったこと、本当に有り難く思います!!

私も上記の提言に賛同します!!

以前、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されるまでのドキュメンタリーをテレビで見たことがあります。

「和食；日本人の伝統的な食文化」の「食文化」が、登録される際の重要なキーワードだったと言っていました。

つまり、日本食の具体的な内容やメニューが無形文化遺産に登録されたというわけではなく、「和食をめぐる文化」が登録されたということです。

和食だけでなく、日本の洋食も中華もその他の料理も、すべて日本人に合うようにアレンジされた「日本の食文化」です!!

日本の食文化を守るためにも、飲食店に一律に厳しい制限を課すのではなく、感染防止対策に応じた制限の緩和や、飲食店または飲食店向け生産者や納入業者を守るための政策を、今以上に行っていただくことを強く求めます。

旭酒造の桜井一宏氏が、「飲食が悪、アルコールを楽しむことが悪、そういった考えがあるように感じています。飲食は密接に地域の経済につながっている。酒蔵も経済圏の一員。その経済圏を守ってほしい。前向きに皆が戦っていく、進んでいく、そういった形を模索してほしい」と訴えていたそうです。

「飲食が悪、アルコールを楽しむことが悪」とされているのが、私も本当に悲しいです。

飲食に関わる私たちは、厳しい制限だけを課され、今何をどう頑張っていいのか正直分かりません。

飲食業界に関わる我々が、今の状況を“前向きに”頑張っているような、そんな政策が今後出されることを強く期待したいです!!

「食」は人間にとってなくてはならないもので、美味しいものを食べた時の幸福感・満足感は何物にも代えがたいです!! 日本の食文化を守るためにも頑張りましょう!! 😊

<各SNSでも随時情報発信を行っております！フォローをよろしくお願いします！>

【Instagram】



50BANSHOKUHIN

【LINE】



【facebook】



【ほぼ毎日更新！社長ブログ】



パンダ通信は、社長ブログの記事を抜粋して作成しています！