



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！



5月です！新緑がキレイな季節となりました。

4月は環境が変わる人も多く、新しい環境に慣れずに5月病になる人も多いと聞きます。私は環境的にはほとんど何も変わっていませんが、5月になってから何となく頭がぼんやりとして体がだるく、「これはもしや5月病！？」なんて思っていました。今朝もカレンダーの数字がぼんやりとして読みづらく・・・「もしや！？」と思ってコンタクトを逆に付け直してみたら、はっきりと見えます！なんと数日間コンタクトを左右逆に付けたまま生活をしてしまっていました！視界がクリアになると、体調もシャキッ！！私の体調の悪さは、5月病でも何でもなく、ただコンタクトを逆に付けていることからの目の疲れが全身にきていただけみたいです。。体調もすっかり元に戻ったので、5月も新緑のように爽やかに元気に過ごしたいと思います！

代表取締役 王 愛

2022年04月08日

焼売、焼いてみました！

今年に入ってから、食のトレンドを紹介するサイトで「**焼売ブーム**」という言葉が何度か目にすることがありました。

焼売といえば普通は“蒸して”食べますが、「焼焼売(やきしゅうまい)」や「水焼売(すいしゅうまい)」なるものを提供しているお店もあるそうです!!

ということで・・・焼売、焼いてみました!!

以下の手順で焼いてみました。

1、熱したフライパンに油をしいて焼売を並べます。

2、底面にこれくらい焼き色をつけます。



3、水を入れて蒸し焼きにします。

たっぶりめに水を入れ、弱めの中火で5分ほどじっくり火を通します。(焼売は餃子よりも高さがあるので、蒸し時間が短いと中まで熱が通りません)

4、裏返して焼売上面にも焼き目をつけます。

5、出来上がり!!



早速試食してみると・・・私が思ったよりは皮がパリッとはならなかったものの、とっても美味しかったです👍🎵

やはり焼売の皮は餃子の皮に比べると厚みが薄いので、餃子の皮みたいにパリッとは焼きあがらないみたいです。

しかし、工夫次第でパリッと焼く方法があるかもしれません。

またチャレンジしたいです👍🌟

➡ 焼き面に小麦粉をつけたらどうかとアドバイスをいただきました!!

ただ今、**焼売ブーム**です!!

焼売に興味のある方はお気軽にお問い合わせください👍🔄

フライパンひとつで“おやき風ごまだんご”！

今日はフライパンひとつで簡単調理!!「おやき風ごまだんご」の調理方法をご紹介します🎵

1, ごまだんごを解凍します。(自然解凍か冷蔵庫解凍、時間がない時は電子レンジの解凍機能が便利です)

2, 解凍したごまだんごを平たくつぶします。

3, 多めの油を引いたフライパンにごまだんごを並べ、低温で揚げ焼きします。



※高温だとすぐに焦げ目がついてしまうので、**低温でじっくり揚げ焼き**するのがポイントです💡

4, 揚げ色がついたら、ひっくり返してもう片面も揚げ焼きします。



5, 最後になにふたをして、中まで熱を通します。



1分くらいフタをして置き、中まで熱を通してください。

6, 出来上がり



“おやき風ごまだんご”の出来上がりです!!

今回50グラムの「ビッグ麻球」でやってみましたが、平たくつぶすと結構な大きさ(梅が枝餅くらい)になり、ごまだんごの美味しさそのままに食べ応えもあって、ごまだんごの新しい調理法としていいのではないかと思います🎵!!

ごまだんごの新しい調理方法、是非お試しください🎵💡

今回は焼売と芝麻球の新しい調理方法をご紹介します!!
皆様のアイデアも是非教えて下さい!!

デモ機でテスト！

昨日、食品機械メーカーさんにデモ機を持ってきてもらい、製造のテストをしました。



↑ この真ん中の機械です。

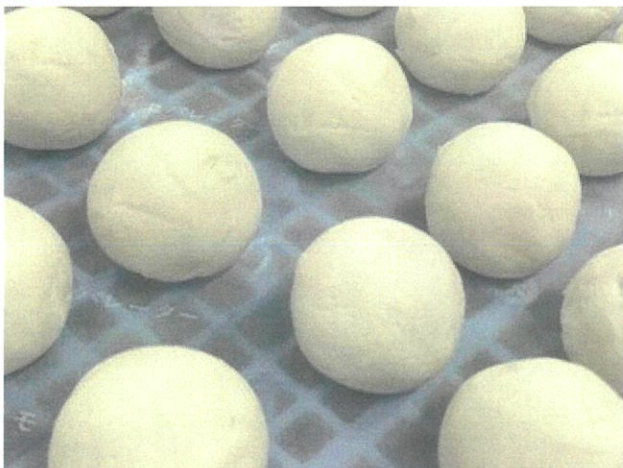
何の機械かというと・・・

【Before】



↑ こちらの団子が・・・

【After】



↑ こうなります！！

・・・って違いが分かりますか？！

上の【Before】の写真が、包あん機で分割したばかりの団子です。

ちょっと表面がガタガタしています。

それをデモ機を通すと、【After】は表面がツルンとなっています！！

その名も「まるめ機」！！（←そのまんま）

今まで手作業で行っていた手まるめ作業を、機械化できないかとデモ機を持ってきてもらいテストしました。

福岡にデモ機がなく、当初はこちらから生地を送って先方さんでテストしてもらう予定だったのですが、わざわざ福岡までデモ機を送ってもらいました。

でも、百聞は一見に如かず！！

実際に自分の目で機械の動きを見ることができ、いろいろなパターンでテストすることができて本当に良かったです！！

わが社は「手作り感のある商品づくり」を大事にしていますが、「手作り感」といっても何でもかんでも人間の手で行っていたら、コストがものすごくかかってしまいます。

機械化することで品質が劣ってしまうものはこれからも手作業にこだわっていきたいですが、機械化しても品質が変わらなかったり、むしろ良くなるものもあります。

「手作り感の中にも機械化できるところは機械化していこう」と、機械メーカーさんと相談しながら今いろいろと試行錯誤しているところです。

原材料も高騰し、人件費も年々上がり、人の採用も難しい世の中になってきました。

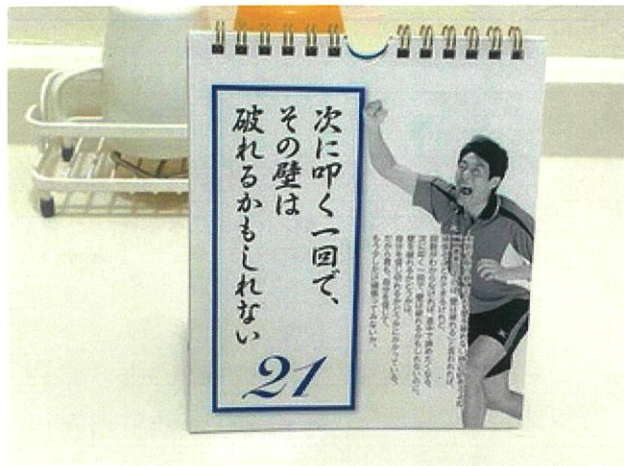
弊社の強みを強みとして今後も生かしていくためにも、手作業と機械化を上手く融合させながら、これからも「手作り感のある商品づくり」を目指していきたいです！！

会社の強みと弱みはある意味表裏一体だと感じます。我が社の強みは「手作り感のある商品づくり」ですが、それが故に「大量生産ができていない」という弱みがあります。工夫が必要なんです！！

“修造”に励まされる

昨日はいろいろとあり、いろいろと考え事をしながら家に帰りました。

そんな私に“修造”がこんな言葉を語りかけてくれました。



「次に叩く一回で、その壁は破れるかもしれない」

今の私の気持ちにぴったりの言葉で、図らずも修造に励まされてしまいました🤔🎵

このカレンダー知ってますか!?

「毎日修造」という、松岡修造の日めくりカレンダーです🤔✨

姉が持っていたのは知っていましたが、昨日帰ったらなぜか家のトイレに飾ってありました🤔💡

ドリカムの「何度でも」という曲にも、こんな歌詞があります。

🎵 悔しくて 苦しくて
頑張ってもどうしようもないときも
きみを思い出すよ
10000回だめで へとへとになっても
10001回は 何か 変わるかもしれない

この歌詞と重なって、いろいろあっても諦めずに頑張ろうと思えました🤔

毎日修造!!

これから家のトイレに行く時の楽しみが増えました🤔🎵

修造、今日はどんな言葉を語りかけてくれるかな!?

5月末で販売終了となる商品のお知らせ

五十番食品ではこの度商品アイテムの見直しを行い、以下の商品を5月末にて販売終了とさせていただきますこととなりました。

- ・百花寿桃
- ・百花寿桃(小)
- ・中華の小鉢(大) ※1
- ・もっちり餃子ボール
- ・ノーマーチ ※2
- ・黒糖かりんと饅頭
- ・カオヤーピン(小) ※3

今までご愛顧
いただいたお客様、
本当にありがとう
ございました!!

※1 販売終了となるのは大サイズのみで、中サイズは販売継続します

※2 販売終了となるのは白色のノーマーチのみで、紫イモノーマーチ、いちごノーマーチ、パンダノーマーチは販売継続します

※3 販売終了となるのは小サイズのみで、大サイズ・中サイズは販売継続します

<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！