



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！



最近「DX」という言葉をよく聞きます。最初「デラックス」と読んで周りに笑われましたが、「ディーエックス」です。「デジタルトランスフォーメーション」の略で、「企業がビジネス環境の激しい変化に対応し、データとデジタル技術を活用して、顧客や社会のニーズを基に、製品やサービス、ビジネスモデルを変革するとともに、業務そのものや、組織、プロセス、企業文化・風土を変革し、競争上の優位性を確立すること」という意味だそうです。

DXという言葉だけで何となく難しそうで、アナログな私には苦手意識がありましたが、コロナ禍で行動が制限される中、デジタル技術を使う機会が否応なく増えました。当初画面越しに話すzoomはとても苦手でしたが、もう苦手とか言っている場合ではなく、きっとこれが今からのスタンダードになっていくんだと思います。わが社も少しずつですがDXに取り組み始めていて、今月の会議からは「紙」が一切なくなりました！時代に取り残されないようにわが社も「変革」していきたいです！

代表取締役 王 愛

2022年05月25日

焼売の野菜たっぷりフライパン蒸し！

先日直売所で焼売をお買い求めいただいたお客様から、

「チラシに載っていた焼売の調理法を試してみたらとっても美味しかったです♪」

とのお言葉をいただきました😊✨

直売所には商品の調理方法をのせたチラシを置いているんですが、このチラシはすべて私が手作りしました😊✨

2年前、コロナ禍で業務用の売上がほとんどなくなった時に、なんとか一般の方向けの売上を作れないかと会社のキッチンで調理しながら写真を撮りながらせっせと作りました😊♪

一般の方向けの調理法なので、ご家庭でも簡単にできるアレンジ調理法ものせたんですが、その中の「**焼売の野菜たっぷりフライパン蒸し**」をお客様が試してくださったそうで、とっても美味しかったと言っていたんです😊♪

1、フライパンにキャベツや白菜などの野菜を細切りにしてたっぷり敷き詰め、その上に焼売を並べます。



2、水を入れます。（野菜からも水分が出るのでそんなにたっぷりの水でなくて大丈夫です）

3、フライパンを火にかけて、沸騰したらフタをして10分ほど蒸します。



4、出来上がり

野菜の水分でふっくらと蒸せますよ～。

焼売の肉汁が下に敷き詰めた野菜にしみて、とっても美味しいんです😊♪

この肉汁がしみた野菜を酢醤油で食べるのが私は大好きです😊✨

ただ今、焼売ブームです!!

蒸し野菜がたっぷり食べられるので、女性にもおすすめの調理法です。

是非お試しください😊✨

ビールに合う餃子 ベスト3！

5月に入り「今日は暑いな〜☀️」という日も増えてきて、着実に夏が近づいてきていることを実感します🥰!!

夏と言えば、ビールが美味しい季節です🍺✨

そしてビールといえば・・・餃子!!



ということで、今日は「ビールに合う餃子 ベスト3」をご紹介します🥰🎵

第3位は・・・

「生餃子」!!

五十番食品が40年以上「変わらぬ味」で作り続けている、いわば五十番食品の原点の餃子です。

もう40年以上使い続けてくださっているお客様もおられます。
(なので逆にもう味が変えられません)

キャベツがたっぷり入った野菜多めの餃子です。

しかし玉ねぎの甘みもあり、ニンニクも結構きいているので、野菜多めですがあっさりはしすぎでない餃子です。

私も小さい頃からこの餃子を食べて育ちました!!

第2位は・・・

「黒豚餃子」!!

現在、五十番食品の人気ナンバーワンの餃子です。

九州産の黒豚を100%使用した餃子です。

黒豚はやっぱり肉の甘みが違います!!

大きさは10グラムのひとくちサイズ。

何個でも食べられます!!

味は濃いめにつけているので、ビールのお供にぴったりです。

そして、栄えある第1位は・・・

「No. 3餃子」!!

ビールに合う餃子といえば、これ!!

かなり味にパンチがある餃子です。

どんなパンチかというと・・・胡椒がかなりきいています!!

しかも、通常よりも風味の強い胡椒を使用しているので、食べ終わったあとも胡椒のピリリが結構口の中に残り、ビールが止まらなくなる餃子です🍺!!

胡椒好きにはたまらない餃子です!!

ということで、今日は五十番食品の「ビールに合う餃子 ベスト3」をご紹介します🥰!!

興味のあるお客様は、お気軽にお問い合わせください🥰📞

私が選ぶ

餃子に合うお酒 ベスト5!!

1位 餃子 × ビール



2位 餃子 × ハイボール



3位 餃子 × ウーロンハイ



4位 餃子 × 紹興酒



5位 餃子 × 赤ワイン



基本的にお酒は何でも好きです♡



「手作り感」と「生産性向上」の両立

わが社では「手作り感のある商品づくり」を大切にしています。

皆さんが「食品工場」と言われた時に想像する工場と、わが社の工場はちょっと違うと思います。

以前工場見学に来られたお客様が、わが社の工場を「**大きな台所みたいですね**」と例えられたことがあります。

工場というより「大きな台所」。

そう言われるくらい、製造過程に「手作業」の工程がとて多いです。

しかし、手作業の工程が多いと、今度は「生産性」の問題が出てきます。

いわゆる大量生産が出来ません。

最近では大量生産ができないことで、繁忙期に商品を欠品させてしまい、お客様にご迷惑をお掛けしてしまうことが増えてしまいました。

かといって、すべてを機械化したところで、大手企業には到底叶いません。

中小企業は、大手ができないことをして付加価値を上げていくしかありません。

強みを強みとして生かしていくために、「手作り感」と「生産性向上」をどう両立していくかが喫緊の課題です。

今、わが社の強みを生かしながらも少しでも商品の生産性を上げるために、いろいろと試行錯誤しています。

手作り感を損なわない部分で機械化できることはないか？

手作業の工程のスピードを少しでも上げるための道具は作れないか？

今までのやり方がベストとは限りません。

変えてはいけないところと、変えていくべきところ。

すぐにベストな方法が見つからなくても、失敗しても、とにかく「やってみること」が大事です!!

やる前に「できない」と決めつけることほどナンセンスなことはありません。

今日は常務が割り箸で何か小道具を試作していました🤖🎵



歯医者さんにあるような機械を使って作業していたので、音を聞いているだけで歯が痛くなってきました🤖👂

こちらが試作品第1号。

↓↓↓



一体何に使うのでしょうか!?

もちろん1回で成功するとは限りません。

でもまずはこうやって「作ってみること」が大事です!!

現状に甘んじず、一歩踏み出すことが大事です!!

実際、工場で「常務の手作り道具」はいくつか活躍しています🤖✨

この「試作品第1号」から、生産性を上げる新たな道具が生まれることを大いに期待しています🤖🎵

「成功の反対は失敗ではない。成功の反対は何もしないこと」と教えていただいたことがあります。失敗を恐れずにチャレンジしていきたいです!! 😊🤖

衛生管理の勉強会！

食品衛生管理の更なる教育のため、今月から食品製造に関わるスタッフ全員に対して定期的にビデオによる教育を始めることにしました。

今日がその第1回目でした!!

会場の広さ的に全員一度には無理なので、数日に分けて開催することになっています。

今日は「励行しよう！食品衛生のルール」という20分間のビデオを見てもらいました。

ビデオのあとは、理解度を確認するためのテストです!!

2022年5月「励行しよう！食品衛生のルール」テスト

記入日: 年 月 日 氏名:

1. 「食中毒予防のポイント」について()を埋めてください。

●食中毒予防の3原則

微生物を() () ()

2. 微生物による「汚染」の原因になるもの4つについて()を埋めてください。

テストは私が作りました👍✨

ビデオをちゃんと見ていれば、答えられる・・・ハズ!?



テストは「難しかったー」という声もチラホラ・・・。

一方的に教育して終わりではなく、どこまで理解できたのかをきちんと確認することは大事だと思いました!!

みんなのテスト結果をまた次の教育に生かしたいと思います。

お客様に“安心安全”な食品をお届けするために、私たちも衛生管理に対する理解度を更に深め、仕事に臨みたいと思います👍✨

<あとがき>

表紙の冒頭に竟気揚々と「DX」のことについて書きましたが、このパンダ通信を作りながら「これってもしやDXに逆行してない!？」と誤ってしま

しました。。。時代はデジタル化にどんどん進んでいます、
「紙だからこその良さ」「アナログだからこその良さ」もあると思うんです!! デジタルとアナログの融合が大事だと思います。これからもパンダ通信は超アナログで作り続けていきます!! 😊

<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！