



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！



コロナ禍になって2年半が経ちました。まだ感染者数が急激に減ったわけではありませんが、私の生活は少しずつですが日常に戻りつつあります。コロナ禍になり九州を一度も出ていなかった私ですが、先月3年ぶりに関門海峡を渡り本州に行きました！約3年ぶりの広島出張です！久しぶりにたくさんのお客様とお会いすることができ、どれだけデジタル技術が発達しても、やはり顔と顔を合わせたコミュニケーションが一番だなと思わせていただきました。今まで中止が続いていた業界の集まりや展示会などの案内もたくさん届くようになりました。このまま日常の生活に戻ることを願わずにはおれません！「やっと暗くて長いトンネルから抜けた！」と言える日を心待ちにし、感染対策をしながらも日々を元気に明るく過ごしていきたいと思えます！

代表取締役 王愛

2022年06月17日

本格的に宣伝開始！「芝麻球(あんバター)」

去年新商品として販売した「芝麻球(あんバター)」。



コロナ禍ということもあり、お取引先様の展示会は相次いで中止、大々的に宣伝する機会がなかなかありませんでしたが... やっと通常の生活に戻り始め、「芝麻球(あんバター)」をお披露目する機会も増えてきました🎵



先日は日中協広島県支部の賞味会で「芝麻球(あんバター)」を協賛させていただき、他県で開催される日中協の賞味会にも随時協賛をお願いしています。

つぶあんにたっぷりのバターを練り込んだ「あんバター」は、あんこメーカーさんに特注で作っていただいています!! (既製品ではバターの風味が物足りませんでした)

ひとくち食べると、あんことバターの甘〜い香りが口の中に広がります🎵

今流行りの「あんバター」をごまだんごの中につめた「芝麻球(あんバター)」。

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: 芝麻球(あんバター)

規格: 30g×20個×15P

揚げ"たて注意!!

揚げ"たては中の「あんバター」が非常に熱くなっておりますので、食べられる際には十分ご注意下さい。(お客様にご提供される際にも十分ご注意下さい)

2022年06月06日

冷たくても、ちょっとだけ温めても美味しい！「紫イモノミーチ」

今日は「紫イモノミーチ」をご紹介します。

紫イモペーストを練りこんだ餅生地にあんこを包み込んだノミーチです。



以下、製造の様子を写真でもご紹介いたします。

まず、機械で包み込みます。

包み込まれた団子が、レーンを流れていきます。

団子がレーンを流れていき、ココナッツファインが入ったターンテーブルにダイブしていきます!!

ひとつひとつ手作業でココナッツファインをまぶします。

↓↓↓



ココナッツファインをまぶしたノミーチを、トレーに並べます。

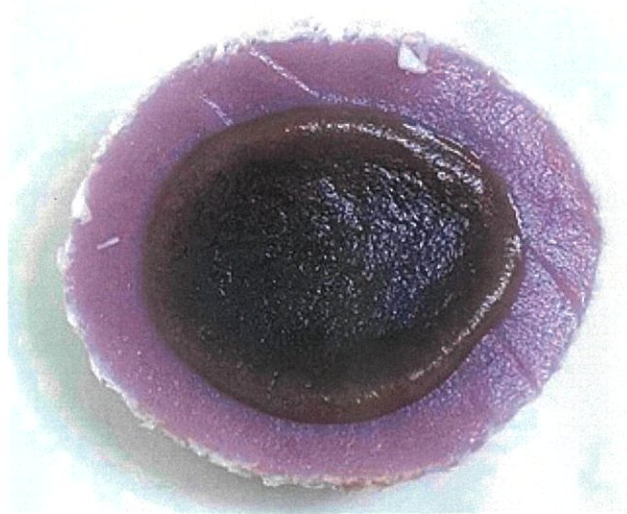
出来上がり!!

↓↓↓



大きさは30グラムです。

中には北海道産小豆で作った中華あんが入っています。



冷凍を自然解凍でお使いいただけるのでとても便利です。

これからの暑い季節は少し冷たい状態で提供しても美味しいですし、ちょっとだけ温めて(※)提供しても美味しいです😊🎵

※温める時は、“ちょっとだけ”、気持ち温かくなる程度だけ蒸してください。

長く蒸すと生地がダレてペチャンコになってしまいます⚠

中華デザート「紫イモノミーチ」に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: 紫イモノミーチ

規格: 30g×8個×42P

姉妹品に「いちごノミーチ」もごさいます。いちご風味の生地にはミルクあんです。

ご当地餃子、作りませんか？

五十番食品では、お客様のご要望に応じた「**オリジナル餃子**」の製造が可能です。

まず、餃子は**機械製造のみ**となり(手包みは承っておりません)、大きさは**10g・15g**のいずれかのみとなります。

打ち合わせから納品までの流れは以下のようになります。

1、打ち合わせ

(1) 具について

レシピがあればご提出ください。

工場の製造設備に合わせて多少のレシピ変更が必要な場合もありますが、レシピをいただくのが一番製品化が早いです。

味にそこまでこだわりはなく「**原材料**」にこだわりたい場合は、弊社の既存の餃子のレシピをベースに、原材料のみ指定の原材料を使用することも可能です。

(2) 皮について

皮に関しては、機械との相性があるので、基本的に**弊社指定のレシピ**とさせていただきます。(パリッと焼けて冷凍保管にも強い皮です)

(3) 包装形態について

バラでの袋入り(個数は指定できます)か、**トレー入り**(弊社指定の10個入トレー)が可能です。

10個入以外のトレーをご希望の場合はご相談ください。

袋に御社指定のラベルシール等を貼ることも可能です。

弊社で行えるのは袋詰めまでとなり、それを化粧箱に入れる等の作業は承っておりません。

(4) 製造ロットについて

餃子の最低ロットは**10000個**からです。

製造分は原則一括納品となります。

(5) リードタイムについて

商品決定後、商品受注から納品までのリードタイムは**約20日**となります。

2、見積もり(概算)提出

お客様との打ち合わせをもとに概算の見積もりを提出させていただきます。

3、試作

概算の見積もりを提出し、金額の条件が合えば試作に入らせていただきます。

状況に応じて試作代(原材料費)をいただくこともございます。

4、商品決定

必要に応じて試作と試食を繰り返し、商品を最終決定します。

5、見積もり(確定)提出

試作をするなかで当初の打ち合わせと変更があれば、見積もりを再提出させていただきます。

6、最終打ち合わせ

製造ロット数、リードタイム、商品の包装形態、商品価格などの最終打ち合わせを行います。

7、商品製造

お客様からの正式な発注をいただいたのち、製造をさせていただきます。

8、納品

製造ロット分は原則**一括納品**させていただきます。

「**オリジナル餃子**」の製造は以上のような流れとなります。

「ご当地餃子の製造に興味があるが、レシピはない」というお客様も、弊社既存レシピをアレンジして製造することも可能ですので、お気軽にお問い合わせください👍!!

餃子以外のオリジナル商品の製造も承っておりますので、お気軽にお問い合わせ下さい!!

芝麻ポンデの結果は・・・！？

お客様から「プチポンデの周りにごまをまぶした特注商品」のお問い合わせがありました。

芝麻球ならぬ「芝麻ポンデ」です。

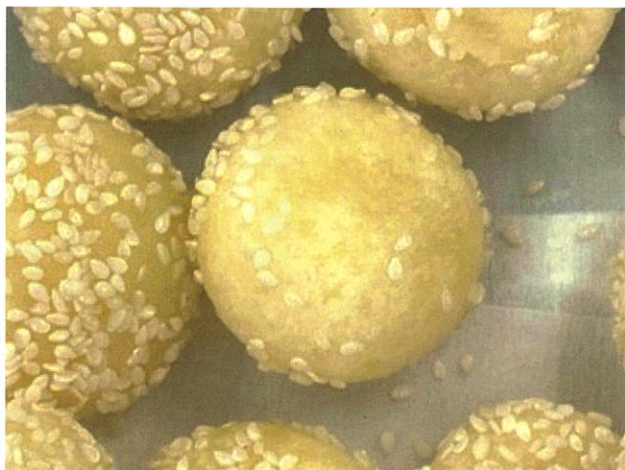
今までやって見たことがなかったので、今日やってみました！！

試作のあと、常務が事務所に揚げた芝麻ポンデを持ってきてくれました。

「結果はどうでしたか？！」と聞くと、「ほとんどハゲたパイ！！」との返事。

その試作品がこちら。

↓↓↓



見事に胡麻がハゲてます！！

揚げたら胡麻がほとんど剥がれてしまったそうです。

常務の「ハゲた」の言葉に、事務のSさんが常務に分からないように笑っています🤔

それを見て私も思わず笑ってしまいました。

笑った私を見て、「社長、ハゲに反応したやろう・・・」と常務から睨まれてしまいました🤔

常務の前で「ハゲ」は禁句です🤔👉

そして、工場のスタッフの仕事が終わる16時の少し前。

事務のSさんから「仕事が終わったパートさんに試作のプチポンデを配ってもいいですか？！」と聞かれました。

「担当営業のT課長に見せないといけないから、課長の分だけ残してあとは配っていいですよ。課長には特にハゲたやつを残しといてください！！」と言いました。

・・・？？

何か視線を感じて横を見ると、常務が私のことを睨んでいます🤔👉

・・・常務の前では「ハゲ」は禁句なんです🤔！！

今回の試作で、プチポンデのまわりに胡麻をまぶした商品は作れないことが分かりました。

上手くいってもいなくても、それが会社のノウハウになります。

常務が「生地に胡麻を練りこんだら作れるかもしれない」とのことだったので、もしお客様からそれでもいいとご要望があれば、また試作してみたいです🤔🎵

お客様からの「こんな商品作れますか？」のご意見で、五十番食品の商品づくりのノウハウは蓄積されてきました。これからも積極的にチャレンジしていきたいです！！

＜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】



50BANSHOKUHI

【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！