



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！

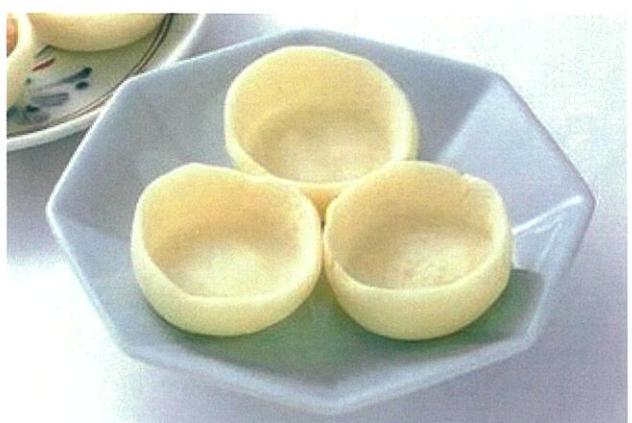
先日、私が通っている美容室のチャリティーイベントに行ってきました！この美容室では美容師さんが「自分たちの技術で社会貢献しよう」と毎年チャリティーイベントを開催しています。カットやシャンプー、マッサージなどの技術を格安で提供し、そのお金は全額義援金として寄付されるとのこと。私もシャンプーと頭と肩のマッサージをしていただき、“社会貢献”させていただきました！気持ちいい思いをして社会貢献できるなんてなんて贅沢！翌日には早速SNSに「延べ177名の参加と、225,022円の義援金が集まりました」と報告が上がっていました。

何よりも印象的だったのが、美容師さんたちが皆さん本当に生き生きと動かれていたこと！イベントは美容室の店休日に行っているので、本人たちはもちろん無給です。しかし、普段仕事をしている時よりも、笑顔いっぱいで施術をされていたのが印象的でした。皆さんの笑顔に私も笑顔をいただきました！今月号の写真は、募金箱に募金をしている時のワンショットです！(笑)

代表取締役 王 愛

2023年08月23日

## 食べられる器！



中華の小鉢は、蒸しパンの生地を器型にしたもので

蒸してご使用いただけるのはもちろん…

このように器を揚げてもご使用いただけます!!

↓ ↓ ↓



揚げると、多少汁気の多いものでも盛り付けることができます!!

焼くとビスケットのような食感になります。

蒸すと…フワッ!!

揚げると…サクッ!!

焼くと…カリッ!!

調理方法で食感も変わるので、是非いろいろな調理法でお試しください😊✨



蒸しパンの生地なので、どんな料理でも合います!!

食べられる器「中華の小鉢」に興味のあるお客様は、是非お気軽にお問い合わせください😊↑

規格は 20個×10P です。

2023年08月02日

## 印字不良を見逃さない！

先日、商品の封をするシール機を新しいものに入れ替えました  
😊!!



シール機を入れ替えるのに伴い、賞味期限の印字をインクジェット方式のものにし、新たに印字検査機も導入しました。

これが印字検査機です。



賞味期限を印字したあと、印字不良がないかカメラでチェックする機械です。



↑↑↑  
チェックした賞味期限はこのように画面に表示されます。

不良があれば音で知らせてレーンが止まる仕組みになっています。

今まででは目視でひとつひとつ確認していましたが、どうしても人間がやることは100%正確ではありません。

正直、過去に印字不良を見逃して出荷してしまったことがあります…そのラインに人を増やしてチェック体制を強化したり、新たなチェックルールを作って対応したりしていました。

それでもなお、ごく稀に見逃してしまうこともあります…これは人間が集中力を切らさずに印字不良を見逃さない努力をし続けるよりも、それをチェックする機械があるなら機械に任せた方がいいと思い導入を決めました。

機械の方が早く正確で得意なこともあります。

そういう作業はどんどん機械化を進めていきたいと思っています!!

もちろん人間にしかできない仕事もあります。

機械でできないこともないけど、人間がした方がより良い仕事もあります。

そんな仕事はこれからも手作業を続けていきます!!

機械化と手作業を上手く組み合わせて、お客様に安心安全で美味しい商品をお届けていきたいです😊✨

月島屋友詞 シェフの  
料理教室に参加しました!!

月島屋シェフ



料理教室のあと、コース料理もいたしました。やっぱ自分で作るよりプロの料理が美味しい!!(笑)

## 月イチの定期訪問！

技能実習生のリオさんとトノさんが来て、もうすぐ1ヶ月になります。

昨日は監理団体による初めての定期訪問がありました!!

1年目は監理団体の方が毎月会社に定期訪問をして、書類の確認をしたり、実際に実習生が働いている現場を見たり面談をする必要があるとのこと。

書類に関しては特に不備等はありませんでした。

よかったです!!

実際に工場にも入ってもらい、リオさんとトノさんの働いているところも見てもらいました。

まずはリオさん。

監理団体の方が「仕事はどうですか??」と聞くと、ひと言目に「タノシイ!!」という言葉が出ました。

これには監理団体の方も、私も(!!)、ひと安心♪

そしてトノさん。

トノさんからも「タノシイ!!」「ダイジョウブ!!」という言葉が出ました♪

監理団体の中にインドネシア人のスタッフがおられるので、インドネシア語で細かくいろいろ聞いてくれていましたが、2人とも今のところ仕事で特に困っていることはなさそうでした。

本当によかったです♪

初めての海外、初めての日本、そして初めての仕事。

言葉も文化もあまり分からぬ国で働くということは、それだけでたくさん不安を抱えていたと思いますが、現場のスタッフがリオさんとトノさんに本当に優しく温かく接してくれています。

今のところ2人が楽しく働けているのは、みんなのフォローのおかげが大きいにあると思います♪!!

もちろんこれからいろいろ出てくるかとは思いますが、その都度お互いにとって最善の方法を考えていきたいです。

そして今日は土曜日で技能実習生はお休みの日でしたが、現場の仕事が忙しく2人に出勤をお願いしたら、快く応じてくれました♪



(ちなみに、左手前がリオさん、右奥がトノさん)

冷凍したプチポンデを袋詰めする作業を行っていました。

「手が冷たくないですか??」と聞くと、リオさんは「ダイジョウブ!!」、トノさんは「ツメタイ デス!!」と言っていました♪

休日出勤してくれたリオさんとトノさんに、お礼にこれをあげました。

↓ ↓ ↓



チョコバッキー!!

私はまだ食べたことはないんですが、美味しいらしいです♪

「実習生にえこひいきしすぎかな…」と思ったりしますが、2人がとっても可愛いのでつい…♪

でも、母国の家族と離れて一生懸命働いてくれているんだから、チョコバッキーぐらいのえこひいきはいいですよね!!

(休日出勤してくれた他のパートさん3人にも、ちゃんと別のお菓子をあげましたよ♪)

技能実習生の在留期間は原則3年、最長でも5年です。

それだけの期間しか一緒に働けないと悲しくなりますが、その期間お互い大いに学び、大いに成長していきたいです♪!!

2023年09月02日

## 月イチ全体会議！

今日は月に一度の全体会議でした。

今日は試作品の試食がありました。

現在、餃子の皮のリニューアルを検討しています。

より良い皮にすることはもちろんなんですが、「食品ロスを減らす」ことも目的にしています。

現在わが社には餃子の皮のレシピが何種類もあり、餃子の皮を丸くくり抜いたあとの残りが残皮として残ってしまっています。

↓ ↓ ↓



今まで残皮を豚の飼料として業者様に引き取っていただいていたのですが、諸事情で引き取っていただけなくなってしまい、現在別の業者様を当たってはいますがなかなか見つからず、現在は仕方なくゴミとして廃棄している状況です。

毎日結構な量がでてしまいます。

今まで飼料として引き取っていただけていたとはいえ、残皮については以前からの課題ではありました。

「飼料として引き取っていただける業者様を探すよりも、そもそもロスが出ない作り方を考えた方がいいのではないか!?!」と思いま、まずは何種類もある餃子の皮のレシピを一本化できないかと、今回の試作に至りました。

もちろん「食品ロスを減らす」ことだけを目的とし、商品の質が悪くなってしまっては本末転倒です。

同程度の品質、もしくはより良い品質のものを作り、なおかつ食品ロスを減らすことができれば、お客様にとってもわが社にとってもハッピーなことです😊♪

今日は試作第一弾!!

2種類の皮の触り心地や、実際に餃子として焼いて食べてみての食感などを全員で確かめました。



今日の試食で今後やるべきことも明確になったので、テストを繰り返しながらロスの出ない製造方法を確立できればと思います😊

業者様から急に残皮を引き取れないと言われた時にはどうしようかと頭を悩ませましたが、こんなことでもないと残皮問題に本気で取り組もうともしませんでした。

食品ロスを減らすことはSDGsにもつながります!!

ピンチをチャンスと捉え、何とか商品化にこぎつけたいです😊  
✿✿

<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】



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！

有限会社 五十番食品

〒818-0066 福岡県筑紫野市永岡1312  
TEL (092)928-0050 FAX (092)928-7650

★ブログ随時更新中！★

<https://www.50ban.co.jp/>