



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！

先月、台湾に行ってきました！実に9年ぶりの台湾でした。今回の旅のテーマは「B級グルメ旅」。有名な観光地にはほぼ行かず、「食」がメインの旅でした。いろいろなB級グルメが有名なお店に行きましたが、店内は決してキレイではないし、接客も日本では通用しそうなほど雑！（笑）しかしそんなお店も店の前は大行列で、味はびっくりするくらいに美味しいんです！もちろん店内の清潔さや接客も重要ですが、それも「味」を追い求めた上でのプラスアルファの付加価値なんだなと感じました。

私たち食品工場では現在「HACCPに基づく衛生管理」が求められており、味以外の部分の管理が重要視されています。もちろん安心安全な食品をお届けするためにとっても重要なことなので、そこはしっかり押さえて製造を行っています。その管理だけに振り回されて、一番大事な「味」の部分をおさなりのしては本末転倒だと思いました。食べた方が笑顔になる「美味しい商品」を「安心安全」にお届けできるよう、味の追求と衛生管理の追求、どちらも両立しながらこれからも良品を製造していきます！

代表取締役 王 愛

2024年02月22日

「春巻皮」に関するお客様からの嬉しい声！

昨日はお取引のある問屋様の展示会でした。

五十番食品も出展させていただいたのですが、昨日の営業のH主任の日報に、わが社の「春巻皮」をご使用いただいているお客様からいただいた嬉しいお声がありました🥰🎵

〇〇幼稚園の給食の方が「春巻皮」をご使用いただいているそうで、当社の春巻皮は他メーカーと違い美味しく、使いやすいとお褒めの言葉いただきました。

本当に嬉しいです🥰!!

ありがとうございます🥰🎵

お客様から「使いやすい」とのお声をいただいた五十番食品の「春巻皮」、他社との一番の違いは皮と皮の間に透明のシートを挟んでいるところです。

↓↓↓



これは使う時に剥がしやすくするためです。

このシートのおかげで、サッと素早く剥がれます!!



シートがないと、春巻の皮同士がくっついて、こんな風にサッと素早く剥がすことはできません。

五十番食品の春巻皮を使えば、作業効率が格段にアップすること間違いなしです🥰🎵

春巻皮は20枚入と50枚入がございます。

（一時期品薄でお客様に大変ご迷惑をお掛けいたしました。増産のために新しい機械を導入し、今のところ在庫は大丈夫です）

剥がしやすく使いやすい五十番食品の「春巻皮」、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🥰🌟

シートがなくても剥がしやすい
「春巻皮50入(シートなし)」も ございます!!

紹興酒プリンと合体！

島根県の中華料理店店主のA様が、本日こんな画像を送ってくださいました🍡🎵



お店手作りの紹興酒プリンに、半分に切った「いちごノミーチ」をトッピングしてくださったそうです🍡💕

これは美味しそう🎵🍡🍡🍡💕💕💕

いちごノミーチの美味しさはもちろん知っていますが…紹興酒プリンとやらがとっても気になります!!

一体どんな味なんですか!?

島根県まで食べに行きたいくらいです!!🍡🎵

A様、いちごノミーチを素敵にアレンジしてくださり本当にありがとうございました🍡💕

また写真もありがとうございます!!

いちごノミーチは、いちご風味の餅生地の中にミルクあんをつめたノミーチです。



まさにこれからの季節にぴったりのデザートです🍡🎵💕

自然解凍でお使いいただけますよ🍡💕

いちごノミーチ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🍡🔼

【商品紹介】

◆いちごノミーチ

規格: 30g×8個×42P

こちらもおススメ!!

「芝麻球(桜あん)」



ピンク色の生地の中に 桜餅風味のあんこが入っています。

ひとくち食べれば"口の中が"春の味💕

4月末までの春限定販売です。

就業体験受け入れ！

昨日から特別支援学校の高校2年生の男子生徒Sくんを1人、就業体験で受け入れています👏🌟

今週一週間(5日間)の受け入れです!!

会社の近所の特別支援学校から受け入れ依頼の話が来たのが去年の9月。(こちらのブログに書いています)

実際に学校に見学に行ったり、先月には先生と親御さんとSくんの事前打ち合わせも行いました。

Sくんは見た目は本当に普通の高校生です。

背も高くてイケメン!!

事前打ち合わせの時に、Sくん自ら「自分の特性はこうです」と3つ教えてくれました。

・言葉が聞き取れないことがあり、2度聞くことがある。

・一度に2つの仕事をするのが苦手

・よく忘れやすい。間に別のことが入ると、最初にやっていたことを忘れやすい

このSくんの特性を社員全員に事前に共有して、この特性を理解した上でSくんと関わってもらうようお願いしました。

部署はその特性を踏まえ包装室に入ってもらうことにしました。

お世話係は包装室担当のKくんをお願いしました。

そして昨日が初日!!

朝礼で全員の前で挨拶してもらいましたが、大きな声で立派に挨拶していました!!

そのあと包装室でのミーティングにも参加。



私は働きぶりをずっと見ることはできませんでしたが、お世話係Kくんの昨日の日報にはこんな風にかかれていました👏🎵

本日から特別支援学校福岡高等学園よりS君が包装に入っております。

今日1日の仕事ぶりをみると、安心できるくらいに集中力があり、作業をこなしていました。

金曜日までの1週間で包装でしている仕事を体験できるように、計画を立てたいと思います。

S君が就業体験しやすい環境作りに努めます。

もちろんたった一日関わっただけでは分からないと思います。

でも嬉しかったです👏!!

今回特別支援学校から就業体験を受け入れるのは初めてで、受け入れを決めたのは私ですが、実際がつつり関わるのは現場の社員さんパートさんなので、どんな反応があるか正直ドキドキしています。

お世話係Kくんの日報にも安心しましたし、生徒のSくんも「(仕事が)楽しかった」と言ってくれていたそうで・・・ほっと一安心しました👏💖

もしかしたらわが社の仕事の中で、特別支援学校の生徒さんが得意な作業があるかもしれません!!

そしたら今後採用できる人材の幅も広がります!!

Sくんにとっても就業体験は今後の進路を考えるにあたって貴重な体験だと思いますが、わが社にとっても今後の採用計画を考えるにあたり貴重な体験です。

Sくん、5日間頑張れ～👏🌟

Sくん、5日間しっかり頑張ってくれました!! 卒業したらうちで働いてほしいなあと思いそれとなく希望の進路を聞いてみたら、車に興味があるそうで、車関係の会社で働きたいそうです(笑) うれしかったです、頑張っている!!

禁断の・・・両面焼き！

昨日は所属している団体の役員会がありました。

昨日はバレンタインデーでしたが、チョコ!!・・・ではなく餃子の差し入れをしたんですが、懇親会で急きょその餃子を焼いていただけることになりました🥰✨

店長のマリさんが本当に美味しく焼いてくれて・・・あまりに感激したのでご紹介させていただきます🥰💖

こちらです!!

↓↓↓



一見普通の餃子に見えますが・・・なんかちよつと違いますか!!?

こちらの餃子、なんと【両面焼き】しているんです🥰!!

私は両面焼きした餃子を食べたのは初めてでした。

餃子を両面焼きをすることで**皮のサクサク感**が更に増して、片面焼きにはない食感で本当に美味しかったです🥰🎵

次から次へと箸が止まらず(自分で差し入れた餃子なのに・・・)、ビールもおかわりしてしまいました🥰🍺

“餃子は焼き方で美味しさの90%以上が決まる”、と言っても過言ではありません!! (あくまで私見です🥰)

同じ餃子でも、焼き方次第で同じ餃子とは思えないくらい本当に味が変わります。

マリ店長の焼き方が上手かったのもありますが、それに【**両面焼き**】が加わって、より皮のサクサク食感が楽しめる餃子になっていました🥰🎵

お店側としては、餃子を【両面焼き】するとなると、二面に焼き目をつけるのは手間もかかるし、お客様に提供する時間もその分遅くなってしまうし・・・良い面ばかりではありませんが、時と場合でそういう提供の仕方もありだなーと思いました🥰✨

特に**ビールのお供**としては最高です🥰🍺!!

もちろん五十番食品の餃子は片面焼きでも十分に美味しいですが、【**禁断の両面焼き**】も是非一度お試しください🥰👉

ごまだんごの【両面焼き】も結構イケます!!



解凍したごまだんごを平たくつぶして、夕めの油で両面焼いても美味しいです! 50gのビック"麻球"でするのもオススメ!!

<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!