



父のお墓参りも一緒に行きました!!

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！

先月はとっても忙しい月でした！というのも、アメリカからいとこ家族3組10名が日本に遊びに来てくれたんです。父の兄弟は若い頃にほとんどアメリカに移住していて、いとこといっても幼い頃に数回会ったことがあるだけ。父が亡くなってからは会う機会もありませんでした。それが10年前に王家の家族会がニューヨークで行われることになり、私たち家族も招待を受け、そこで父方のたくさんの親戚に会うことができました。

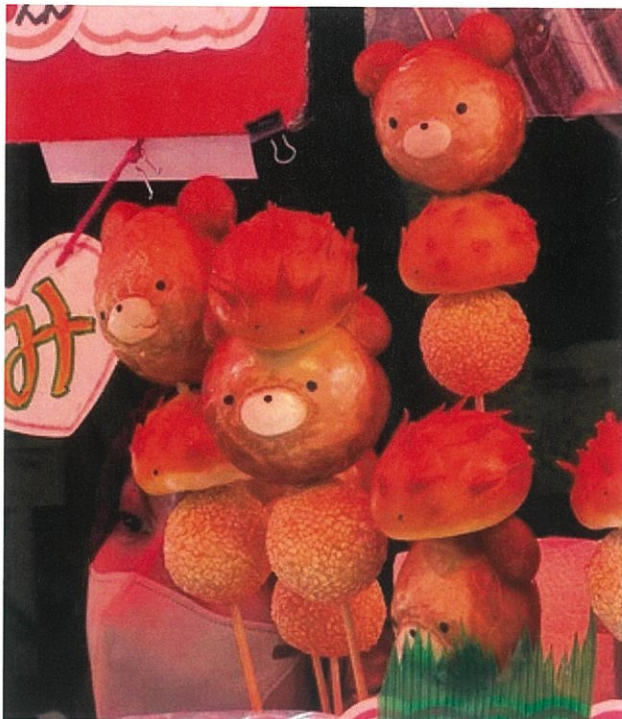
ニューヨーク以来の10年ぶりの再会！言葉の壁はありましたが(いとこは英語しか話せない)、スマホの翻訳機能を駆使しながらお互いに一生懸命コミュニケーションを取りました。言葉は通じなくても、やっぱり血がつながっているんだな—と感じることもたくさんあり、とっても幸せな時間でした！なんと来年、今度はカリフォルニアで王家の集まりを開催する計画を立てているそうなんです！次会った時にはもう少しともに英語でコミュニケーションが取れるように、今から英語の勉強頑張ろうと思います！

代表取締役 王 愛

2024年04月20日

斬新な販売方法！

先日、「くまチョコまん」がお客様のお店でこんな風に販売されているを見つけました😊!!



なんとっ!!

くまチョコまんが、ごまだんごやハリネズミまん(←他社製品)と一緒に「串刺し」にされていました—😊!!

ごまだんごを「玉」に見たて、「玉のり クマ吉くん」という名前までついていました😊🎵

本当に可愛い😊💕

動物まんを「串刺し」にして販売しているのを今まで見たことがなかったので、その斬新な販売方法に本当にびっくりしました!!

しかも「玉のり クマ吉くん」、このアイデアが功を奏して結構売れていたんです😊💰✨

わが社の商品が、お客様のアイデアによってどんどん進化していきます😊!!

本当に嬉しいです😊✨

ありがとうございます😊!!

「くまチョコまん」は、中に柔らかなチョコクリームが入ったクマの顔のおまんじゅうです。

大きさは50グラムです。

興味のある方はお気軽にお問い合わせください😊📞

【商品情報】

商品名: くまチョコまん

規格: 50g×20個×10P



It's so cute!!

くまチョコまんの可愛さは万国共通!!

アメリカから来たいとこの子供もその可愛さにメロメロでした💕

2024年04月19日

お祝いの席にぴったりです！

今日は工場で「小寿桃」(桃まんじゅう)を製造しました!!

こちらは葉っぱを書く前の小寿桃。

↓↓↓



まさに工場でしか見れない光景です🍡🎵

赤ちゃんのお尻みたいで可愛いです🍡💕

こちらのピンク色は、天然着色料を使用しています。(着色料に今問題になっている紅麹は使用しておりません!!)

ピンク色を吹き付けたあとは、葉っぱを筆を使って1個1個手作業で丁寧に描いていきます。



🍡 桃の点い 花もち(桃)も
あります!! 🍡

大きさは17gのミニサイズ。

自然解凍でお使いいただけます。

出来上がりがこちら🍡💕

↓↓↓



ピンクの色付けも、葉っぱ描きも手作業で行っているため、ひとつひとつ形が微妙に違います。

それがまた手作り感があっていいですね🍡🎵

小寿桃の大きさは30グラム。

中には北海道産小豆で作った中華あんが入っています。

桃は中国では縁起が良い果物とされています。(詳しくは[こちら](#)の記事に書いています)

お祝いの席にぴったりの「小寿桃」。

興味のある方はお気軽にお問い合わせください🍡🎵

【商品紹介】

◆小寿桃

規格: 30g×30個×8P



< 桃を食べれば"イ山人"くらいに
生きながらえることができる!? >

中国では桃は"不老長寿"の意味が込められ、お誕生日やお祝いの席でよく用いられます。

これは「西王母」という中国で信仰された女神の伝説からきています。

詳しくは上記のQRコードをスマホで読み取ってブログ記事をお読み下さい。

つつ、ついに新商品!?

今日は月に一度の全体会議でした。

全体会議の中で、新商品として販売を目指している商品の第一回目の試食会を行いました🍪🎵

こちらです!!

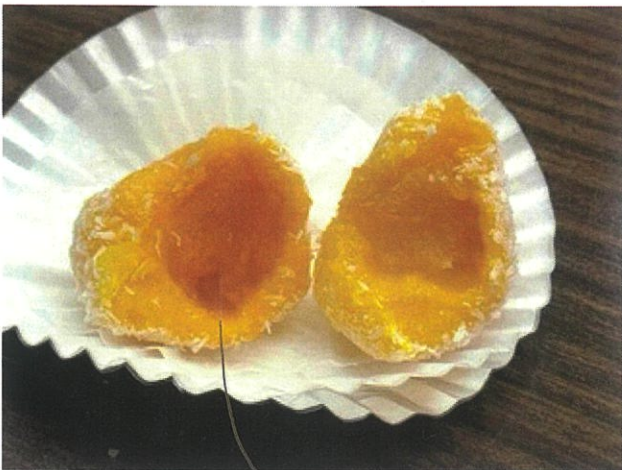
↓↓↓



ノーミーチの新ラインナップです🍪!!

現在ノーミーチ系は「紫イモノーミーチ」と「いちごノーミーチ」がありますが、新しい味「マンゴーノーミーチ」です。

常務があんこを変えて2種類試作してくれたので、それぞれ試食してみました。



あんこもマンゴー包!!

全員から感想を聞きましたが、試作1回目にしては「美味しい🍪🎵」と全員から好感触🍪💖

思ったより早く商品化できるかもです🍪!!

みんなからの意見を反映させて、2回目の試作をすることになりました。

ここ一年以上、既存商品の品薄や欠品状態が続いていて(本当にご迷惑をお掛けしました!!)、新規の特注商品の受注も止め、新商品を開発する余裕もありませんでした。

ここ一年くらいであまりにも多くなりすぎていた商品アイテムの整理を行ったり、生産性向上のために新しい機械を導入したりして、やっと新商品開発の余裕が出てきました。

先々月、台湾に旅行に行きましたが、マンゴーかき氷がすごく美味しかったです!!



マンゴー大好きなんですけど、今までマンゴーを使った商品開発をしたことはありませんでした。

マンゴーノーミーチ、何とか新商品として販売できるよう、試作を頑張りたいと思います!!

「マンゴーノーミーチ」、正式に商品化できたらまたご案内させていただきます!!

台湾の朝食の定番 シェントウジャン「鹵鹹豆漿」の作り方



(材料は裏面にのせています)

- ① 器に(A)の材料を入れる
- ② 豆漿しを沸騰直前まで温め、①の器に入れる
- ③ 豆漿しがふわふわに固まってきたら(B)をトッピングして完成!!

青ネギ

台湾の味が忘れられなくて・・・

先月カルディに行ったら、台湾フェアを行っていました。

2月の台湾旅行での美味しさが忘れられず、いろいろ買ってしまいました🥰!!



先日この中から「豆漿鷄湯麵(トウジャンジータンメン)」を作ってみました。

「豆漿(トウジャン)」とは、豆乳という意味です。

こちらです!!

↓↓↓



「油条」をたくさん入れました～🥰🌟



↑↑↑

油条の断面にはこんな風に気泡がたくさんあるので、たっぷりスープを吸って何ともいえないコクが出るんですね～🥰🎵

油条、本当に大好きです🥰❤

台湾では「鹹豆漿(シエントウジャン)」という豆乳スープが朝ごはんの定番で、このスープに油条をつけながら食べると本当に美味しいんです🥰🎵

カルディで「鹹豆漿の素」も買ったので、次はこちらを作ってみようと思います🥰❤

※カルディの台湾フェアはもう終了しているみたいです。

< 鹹豆漿(シエントウジャン)の材料 >
(作り方は裏面にのせています) 一人前

- 無調整豆乳 200cc (トツピング) お好みで
- 酢 大さじ1
- 古月麻油 小さじ1
- 醤油 小さじ2
- (お好みで) ナンプラーなど
- 油条 ※ たくさん入れとおいしい
- 香菜・ネギ
- 桜えび
- サラーサイ
- ラー油 など

<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！