



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！

去年初めてインドネシアから技能実習生を2名受け入れましたが、今年も新たに2名受け入れることになりました。今月(6月)末に会社に配属予定です。去年はすべてが初めてのことで不安だらけでしたが、今年不安は全くありません。というのも、一期生のリオさんとノさんがこの一年間、本当に一生懸命仕事を頑張ってくれているからです。人柄のいい2人を会社のみんなも温かく育ててくれています。本当に嬉しいです。

技能実習制度の本来の目的は、日本の技術を学び自国に持ち帰って活用するというのもありますが、実際的には日本に稼ぎに来ているという側面の方が大きいと思います。自国の家族に毎月どれくらいのお金を送金しているのかを聞いたら、本人の給与額からするとびっくりするくらい額を送っていました。本当に頭が下がります。

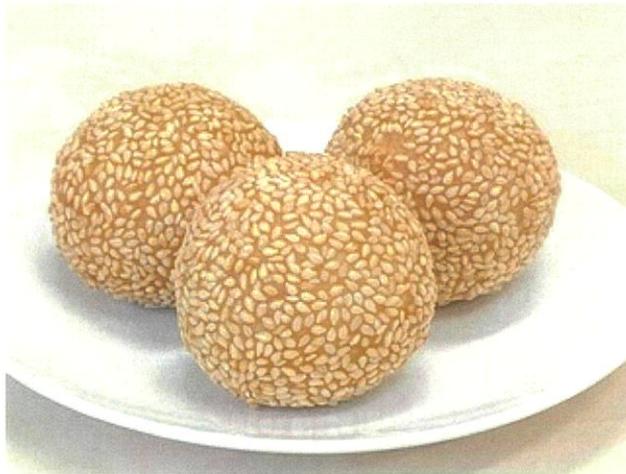
リオさんノさんには先輩として二期生をしっかり育ててもらい、それがまた本人たちの成長につながれば嬉しいです。

代表取締役 王愛

2024年05月14日

業務用製造卸の冥利に尽きる！

とある地域に、わが社の「ビッグ麻球」をかれこれ何十年も使い続けてくださっている中華料理店があります。



先日、そのお店の方と長時間お話しする機会があったんですが、ひたすらわが社の「ビッグ麻球の魅力」を語ってくださいました😊❤️

お店でコース料理を食べられたお客様が、「デザートでビッグ麻球が美味しかったから」と再訪されることもあるそうなんです😊🎵

春の時期に「芝麻球(桜あん)」をご提案するのですが、「お客様はビッグ麻球を楽しみに来店されるので、他のごまだんごは使えない」と仰います。

それくらいわが社のビッグ麻球がそのお店の看板メニューのひとつになっているそうなんです😊🌟🌟

そのお話を聞いて、「これは業務用製造卸の冥利に尽きるなあ」と嬉しく思いました😊❤️

五十番食品は業務用の製造卸なので、レストランに来店されるお客様はそのメニューが五十番食品で作られているなんて一切分かりません。

そのお店のメニューのひとつとして召し上がられます。

黒子役のわが社が表に出ることはなくても、わが社の商品がそのお店の「看板メニューのひとつ」になるくらい主役級になれば、これは本当に強いなあと思いました😊!!

同じようなことを別のお客様からも言われたことがあります。

わが社の創業は、餃子の具と餃子の皮を製造して、ラーメン店に配達するところから始まりました。

創業以来40年以上もわが社の餃子の具と皮をお使いいただいているお客様もおられるのですが、そのお客様から以前「五十番食品の餃子がうちのお店の味になっているから、他社の餃子は使えない」と言われたことがあります。

本当に有難いです😊🎵

お店の規模にもよりますが、飲食店様がすべてのメニューを手作りすることにはどうしても限界があります。

そういった飲食店様のお手伝いをするのがわが社の仕事なのですが、飲食店様が「手作りする時間の余裕がないから」とか「人手が足りないから」とかの理由で“仕方なく”とか“妥協して”既製品を使うのではなく、自店のメニューのひとつとして“自信を持って出せる”、そんな商品をこれからも作ってきたい!!と改めて思わせていただきました😊🌟🌟

N様、これからも五十番食品のビッグ麻球をご愛顧よろしくお願ひします😊🌟🌟

2024年05月24日

ブタちゃんまんの瞳

今、小豆が不足しているそうです。

去年の猛暑の影響で、北海道産小豆が不作だったんだそうです。

この小豆不足の影響をわが社も受けています…。

仕入れたあんこは別として、わが社が「小豆」を原料として使っている商品はただひとつ。

「ブタちゃんまん」です🐷

↓↓↓



ブタちゃんまんの「目」に、小豆を使用しています🐷

少し固めに煮た小豆を、手作業でひとつひとつつけています。

↓↓↓



先日仕入業者様から、小豆不足の影響で今まで使用していた小豆が仕入れられなくなり、別の種類の小豆になると連絡がありました。

納品された小豆を見ると、サイズがかなり小さかったんです。



↑↑↑

写真の右が今まで使用していた小豆、左が新たに納品された小豆。

サイズが倍くらい違います。

こしあんにするなら大きさはそこまで関係ないのかもしれませんが、わが社は小豆そのままを「目」に使用しています。

小豆のサイズが半分になると、ただでさえつぶらな瞳が更につぶらになってしまいます…😓💧

他の仕入先様にも大きな小豆を仕入れることはできないか聞いてみましたが、新規の小豆の注文は受け付けられないほど今小豆が不足しているそうです…。

しかし、常務の力で何とかサンプルをいただくことができました。

いただいたサンプルを煮て、大きさを比べてみました。

どれも今までのよりは小さめですが、今日この小豆でブタちゃんまんを試作してみました。

こちらが一番小さかった小豆で作ったブタちゃんまん。

↓↓↓



やっぱり今までのブタちゃんまんよりは目が小さくなってしまいました。

私たちが出来る限り今の大きさに近い小豆を仕入れたいとは思っていますが、今後若干ブタちゃんまんの目が小さくなってしまいうかもしれません。

どうかご了承ください。

今の小豆よりも「やや小さめ」くらいの小豆が仕入れられそうな目途が立ちました！表情はほぼ「変わらない」と思います。

五十番食品、すごいんです！

先週の水木金の3日間、マリンメッセ福岡で食品産業創造展がありました。

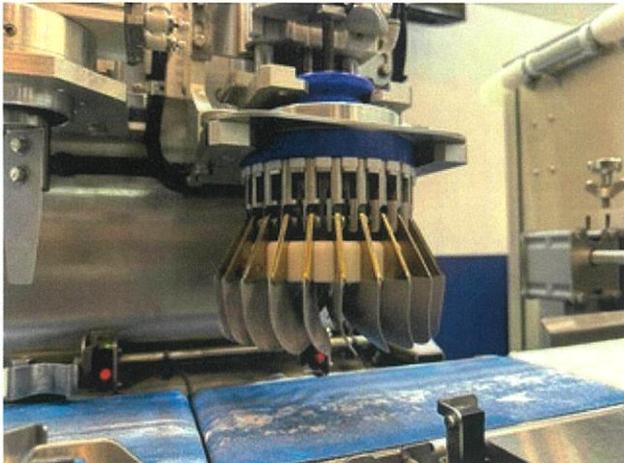
常務と一緒に行ってきました🥰✨



創造展には毎年行っていますが、今年も技術の進化を感じられる展示がいっぱいありました🥰!!

まずは、ヒダ付け機。

↓↓↓



こんなにキレイなヒダがつくんです。

↓↓↓



手包みと同等とは言いませんが、手包みにかなり近い感じでヒダをつけることができます。

今年の創造展は、工場の社員(正社員のみ)全員が見学に行きました。(1人は工場の機械トラブルで急きょ行けなくなったのですが・・・)

過去に何人かは行ったことがあったのですが、全員は初めて。

先月、カット野菜の工場に仕込み部署の社員3人と見学に行ったのですが、とっても刺激を受けたみたいだったので、これから外の工場を見る機会などをたくさん作っていかうと思っていました🥰✨

そんな時に食品産業創造展の案内があり、H工場長が3日間で全員が展示会に行けるように製造予定を組んでくれました🥰✨

それぞれ日報に感想を書いてくれていましたが、とても刺激を受けたことが伝わってきました。

その中で思わず笑ってしまったのが、入社2年目のTくんの日報。

↓↓↓

初めてマリンメッセの方で機械の展示会に行きました。

たくさんの企業が入っていて普段見れない機械などもあって楽しかったです。

新しい機械の事や、メンテナンス方法、毛髪の混入しないのためのインナーキャップ、服装の事などを企業の方に質問出来たのでよかったです。

企業の方から「お！五十番食品様ですか」と声をかけられたりしたので、五十番食品ですごいなと思いました。

またいつか行ってみたいです。貴重な体験ありがとうございました！

入社2年目のTくんに五十番食品がすごいことが分かってもらえてよかったです🥰✨

工場の社員に対して、今まで外に出る機会をほとんど作ってきませんでした。

五十番食品の工場しか知らない中で、「カイゼン提案」とか「新しい発想」とかを会社側が要求しても難しいのかなと思いました。

井の中の蛙というか・・・。

外の世界を知ることで、自社を客観的に見ることもできますし、その中からカイゼン提案や新しい発想も出てきます🥰✨

これからも機会があれば外にどんどん連れ出して行きたいです🥰!!

2024年06月01日

史上最速の商品化！？

今日は月に一度の全体会議でした。

食品工場あるある!!

毎回のように会議中に試食がありますが、今日も2種類の商品を試食しました🍌🎵

まずは、餃子!!

そして、今商品化を目指している「マンゴーノミーチ」の試食!!

今回は3回目の試作でした。

1回目の試作で「もう少しマンゴー風味がほしい」との意見が2人からあり(そのうちの1人は私)、2回目に生地マンゴーフレーバーの風味を強くつけて試作しましたが、逆にフレーバー感が強くなりすぎて人工的な味になってしまいました。

今回は、あんこメーカーさんにマンゴー風味をより強くしたあんこを試作してもらい、生地マンゴーフレーバーは2回目より弱くして試作しました。



↑ ↑ ↑

あんこの色も前回より濃くなり、生地との色合いもバッチリ!!

とってもキレイなマンゴー色です🍌🌟

みんなで試食をしましたが、「今までの中で一番美味しい🍌🎵」と大好評!!

全会一致で商品化決定となりました〜🍌🎵

私は、生地の色をもっと濃くした方がいいかなと思ったんです。

半分に割るとまさに「マンゴー!!」という感じなのですが、丸いココナッツファインがついた状態では、ちょっと色が薄いかなと思ったんです。

ココナッツファインがついた状態では、マンゴーというよりミカンみたいに見えるかなと思い、みんなに「色はどうですか!?!私 はもうちょっと濃い方がいいと思うんだけど・・・」と意見を出したんです。

しかし社員のEくんからは、「これくらいの色の方が上品でいいと思う」との意見。

常務が「色はこのままでいいと思う人!?!」と聞くと、全員が手を挙げ・・・👏、私の意見は全会一致で見事に却下されてしまいました・・・🍌💧

マンゴーノミーチ、まだあんこの見積りも出していない状態なので、商品化までもう少し時間がかかると思いますが、出来る限り早くご案内できるように動いていきたいと思えます🍌💖

どうぞお楽しみに🍌🎵

来月号では「新商品です!」とご案内できるといいです。😊

<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/>