



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！

先日参加したスピーチ力を磨く勉強会で、「**耳で話して、口で聞く**」という面白い言葉を教えていただきました。

「**耳で話す**」とは、「自分の話した言葉が相手の耳から心に入った時にどのように感じるか、話したいことを話すだけでなく、受け取る人の心に届くように伝える」。

また「**口で聞く**」とは、「相手の話を聞く時に、自分がこの話をそのまま第三者に伝えた時にその内容や感動がそのまま伝わるように、相手の話を書き留めたり、言葉にない心情も感じ取りながら聞く」ということだそうです。

会社でも「**伝える**」と「**伝わる**」は違う！相手に伝わっていなかったら伝えたことにならない！」と社員に言うことがあります。まさに「耳で話して、口で聞く」を意識することが、自分の想いを誰かに伝える時にも、また人から聞いた話を別の誰かに伝える時にも、重要な心構えだと思いました。

良い学びをいただき感謝です！ありがとうございました！

代表取締役 王愛

2016年09月05日

「紫イモノミーチ」が更に柔らかくリニューアルしました！

柔らか〜い生地がとっても美味しい「紫イモノミーチ」。

この度生地を改良し、更に美味しくリニューアルしました🍡🌟

名前の通り、白玉生地の中に紫イモのペーストを練り込んでいます。

着色料は一切使っておらず、天然の紫イモの色です。



↑ 中には、北海道産小豆を使用した中華こしあんが入っています。

甘すぎない上品な美味しさです。

外側にはココナッツファインをまぶしました。

この「紫イモノミーチ」の特長は、なんといってもその**生地**の**柔らかさ**🍡🌟



↑ このように生地がものすごく〜伸びます🍡🌟

そしてこの度改良したのは、この**生地の柔らかさ**。

今までの紫イモノミーチも同じように生地が柔らかかったのですが、ひとつだけ残念だったのが、冷蔵庫で保管すると生地が固くなってしまっていました。

それをこの度改良し、**冷蔵庫で保管しても生地の柔らかさを維持できるようになりました**🍡🌟!!

おせちのデザートなど、お客様のところで冷蔵庫保管されるようなシチュエーションでも更に使いやすくなりました。

(しかしあくまで賞味期限は冷凍庫保管をした場合を想定しておりますので、解凍後は速やかに召上がってください)

リニューアルして更に美味しくなった「紫イモノミーチ」。

サンプル依頼も受け付けます。

興味のある方はどうぞお気軽にお問い合わせください🍡🌟↑

2016年09月15日

「中華の小鉢」が…最近キテます！

食べられる器「中華の小鉢」。



昨日のブログでもご紹介させていただいたばかりですが、最近いろいろなところで使っていただく機会が大変多くなっています😊👆

本当にありがとうございます😊!!

かれこれ15年ほど前に開発した商品なのですが、勝手に「中華の小鉢ブーム、再来~!!」と意気込んでおります😊🎵

こちらの中華の小鉢、いわゆる“肉まんの皮”を器型にしたもので、蒸しても、揚げても、焼いても良しのまさに“三方良し”の商品なのです😊👆

◆蒸して良し！



蒸した中華の小鉢の中に、お好きな料理を盛り付けてご使用ください。

蒸すと、まさに肉まんの皮のようなフワフワの食感になります。

器それ自体に特別な味はついていないので、どんな料理とも相性バッチリです😊👆

名前は「中華の小鉢」ですが、和洋中問わずいろいろな料理に使っていただけます!!



◆揚げて良し！



揚げた中華の小鉢の中に、お好きな料理を盛り付けてご使用ください。

揚げると、揚げパンのようなカリッサクッの食感になります。

揚げると器が丈夫になるので、ソースや汁気が多い料理にも使いやすいです😊👆

◆焼いて良し！



オーブンで焼いた中華の小鉢に、お好きな料理を盛り付けてご使用ください。

焼くと、ビスケットのようなカリッとした固い食感になります。

写真のようにグラタン風にしてもOK!!

特に汁気が多い料理と相性バッチリです😊👆

蒸しても良し！揚げても良し！焼いても良し！の三方良しの中華の小鉢。

大きさは直径約7cmの<中サイズ>と、約8cmの<大サイズ>の2種類ございます。

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：中華の小鉢(ちゅうかのこばち)

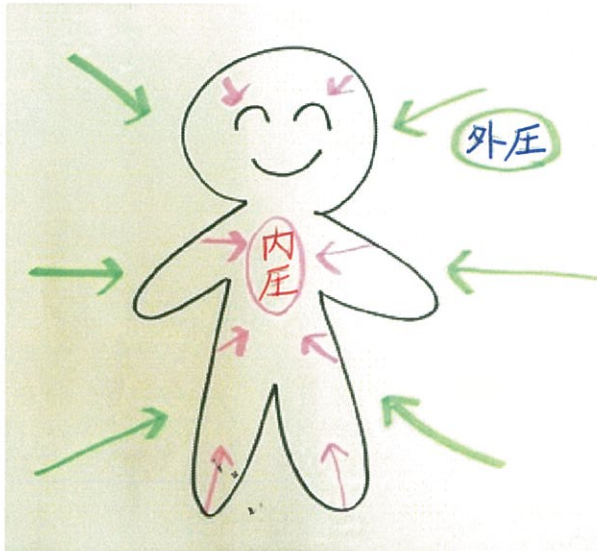
◆規格：大 30g×20個×6P

中 20g×20個×10P

内圧と外圧

昨日参加した勉強会で「内圧と外圧」について教えていただきました。

とても勉強になったので、皆さまにもお伝えさせていただきます
😊🎵



「外圧」は、言葉の通り「外から受ける圧力」。

「内圧」は、それと逆で「自ら自分の内側にかかる圧力」のことです。

例えば、飲酒運転を例にとると、「自分は飲酒運転はしない」と心に決めることは「内圧」で、飲酒運転で捕まった時の厳しい罰則が「外圧」になります。

そして、

内圧 + 外圧 = 100

という式を教えていただきました。

例えば、「飲酒運転は絶対にしない」という絶対に揺るがない強い意志があれば、飲酒運転で捕まった時の罰則が軽かろうか重かろうか、また罰則が全くなかったとしても、その人は絶対に飲酒運転はしないでしょう。

「飲酒運転はしない」という内圧が100であれば、外圧(飲酒運転の罰則)は0になります。

また、「飲酒運転はしない方がいい」と頭では分かっているけど、「ビール一杯しか飲んでない...運転しても平気なんだけど」とついつい心で思ってしまう人がいるかもしれません。

しかし、最近の飲酒事故の厳罰化を考えると、「もし警察に捕まったら人生終わりだ!!」という強い外圧が働いて、運転を思いとどまる人がほとんどでしょう。

内圧が20ぐらいに低くても、その分80の大きな外圧が働いて、飲酒運転をしないという選択をします。

これを聞いて、私たちは小さい頃から常に「内圧」と「外圧」の狭間で生きているな、と思いました。

例えば学生時代、親から「勉強しなさい!! 勉強しなさい!!」と厳しく言われた人も多いのではないのでしょうか!?

それは、「自ら勉強しよう」という内圧が働いていないから、その分親からの外圧が働いていると言えます。

いつも自ら進んで勉強をしていれば(内圧100)、親から叱られることはまずないでしょう(外圧0)。

車のシートベルトも「命を守るため」と思ってするのと「警察に捕まるから」と思ってするのでは、内圧と外圧の比率は違います。

また会社にあるさまざまなルールも、最低限の仕事をするための「外圧」と言ってもいいでしょう。

「内圧 + 外圧 = 100」を教えていただいた時に、自分の内圧と外圧の比率はどうかと考えさせられました。

どんな時も自ら内圧をかけて実践できる人は、本当に主体的に「自分の人生」を送ることができる人だと思いました。

そして自らを律することなく外圧だけに支配されて生きている人は、まさに奴隷のような生き方だと思いました。

そんな奴隷のような生き方はしたくないなと思いました。

とはいっても、私たちは弱いのでどうしても「外圧」は必要です。

「外圧」があるからこそ、人も企業も成長できるのではないかともあります。

さまざまな外圧を、自身の内圧を高めるためのチャンスと捉えて、感謝で受け止め実践していきたいです😊🌟

昨日は大切なことを教えていただき、本当にありがとうございました😊👉

「内圧と外圧」の考え方を教えて
 いただいたから、仕事をしている時や
 他のことをしている時も、「今、私は
 内圧で動いているかな。外圧で動い
 ているかな」と考えるようになりまし
 た。「内圧で動かそう!!」と思うと、一生
 懸命思考するので、たくさんのアイテ
 アが出てきます!! 主体性は大事
 ですネ!!

五十番食品の歴史⑥ ～意外な商品の開発！～

ただ今、「五十番食品の歴史」について連載で記事を書いています👏👏👏

前回の「五十番食品の歴史⑤」では、昭和50年代後半、当時日本ではまだ珍しかった中華点心を開発して県外にまで売りまわり、販路を広げていったお話をしました。

「業務用の中華点心の製造」という、現在の五十番食品の基礎が築かれたと言ってもいいこの時期、この道一筋で行くかと思いきや、父は意外な商品の開発に乗り出します。

それは…ナント“うどん”!!

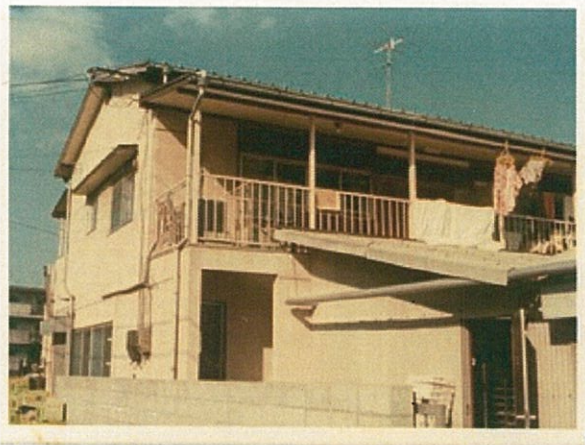
「元祖どんたく」という名前、うどんの“ぼうず”(生地を練って丸めたもの)と、“返し”、それを希釈したダシを製造し、うどん屋さんにお卸すことを始めました。

うどんと言えば…高松!! ということで、父はなんと高松に数ヶ月間修業に行き、うどんの作り方を習得してこの事業を始めたとそうです。

わが社から“ぼうず”を仕入れたうどん屋さんは、それをお店で麵棒で伸ばして「手打ちうどん」として提供し、またお持ち帰り用のダシとして1人前に小分けしたのも販売しました。

この頃のことになると、私の記憶にも薄っすらと残っています。

当時は工場と自宅が同じ場所にあったので、父と母の働く姿を間近に見ていました。



(↑ 当時の自宅兼工場)

父が実際に足で踏みながらうどんの生地を練っていたことは覚えていてます。

かなり大柄な父でしたので、父に踏まれたうどんはだいぶコシも出たのではないかと思います👏👏👏

また私たち姉妹も、たまに踏むのを手伝ったりしていました。

そして返しは、工場内に給食室にあるような大きな釜が2つあり、その釜で作っていました。

返しは、うどん用の“うどん返し”とそば用の“ザル返し”を製造し、業務用としては20リットルくらい入る大きな容器に入れて販売し、またお持ち帰り用のダシとして、ペットボトルくらいの大きさの透明なチューブに機械で小分けして詰めていました。

そのチューブに機械でダシを詰める仕事をしていたのが、私の母です。

まだ小学生低学年頃、学校から戻るとランドセルを背負ったまま、工場でダシを詰めている母のもとに「ただいま~!!」と帰っていたのを思い出します👏👏👏

そうやってチューブに入れたダシは、煮沸して殺菌し、そのあと大量の水で冷やしていたため、毎日かなりの量の水を使っていたそうです。

水道代もバカにならず、父は工場の敷地内に地下水を掘り当てようとボーリングをしたそうですが上手くいかず、水の問題にはかなり頭を悩ませていたそうです。

また、今の常務は、返しを作るのも、煮沸消毒して冷水で冷やすのも、お客様のところに配達するのも、全部やっていたそうです。

本当に何でも屋さんですね👏👏👏

常務曰く、ざるそば用の“ザル返し”を作るのにはコツがあり、沸騰寸前のダシにザラメを入れてさっと溶かさないとイケなかったそうで、油断して沸騰させてしまったら父から怒られるので、細心の注意を払って作っていたそうです。

しかし一度、まだダシがぬるいうちにザラメを入れてしまったことがあったらしく、それが初めての失敗だったそうですが、その時に限って父に現場を見られてしまい、大そう怒られたそうです👏👏👏

そうやって五十番食品は、「中華点心」と「うどん」というアンバランスな二足のわらじを履きながら進んでいくのでした…。

こちらのニュースレター「パンダ通信」は、社長ブログ「五十番食品★あととり娘の社長日記」の記事を抜粋して作成しています。ブログにはここには載せきれない記事もたくさん掲載しております。是非ブログもご覧ください！右のQRコードを読み取っていただければ、ケイタイやスマホからもご覧いただけます。

