



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！



4月1日、新元号が「令和」と発表されました！わが社では新元号が発表されると同時に、常務が工場中に響き渡るマイク放送で「新元号は『令和』に決まりました！命令の『令』に平和の『和』です」とお知らせしていました(笑)

西暦と元号の両方を使い続けている日本ですが、「〇年に何をした」などと思出す時、私はすべて「元号」で覚えています(西暦で言われてもイマイチピンときません)。それだけ日本人の生活に深く根付いた元号。安倍首相が「『令和』には人々が美しく心を寄せ合う中で文化が生まれ育つという意味が込められている」と言われるように、本当にそのような時代になればいいなと心から願っています。

代表取締役 王 愛

2019年04月01日

桜の季節にぴったりの「ごまだんご」！

新元号の発表をお祝いしているかのように、今福岡は桜が満開です🌸🌸🌸🌸🌸



至る所がピンク色に染められ、気分も明るくなります😊🌸🌸

こんな桜の季節にぴったりの「ごまだんご」がこちらです!!



↑ 「芝麻球(桜あん)」です🌸🌸🌸



↑ 生地はピンク色、中には刻んだ桜葉の塩漬けを入れた「桜あん」が入っています。

まさに「桜餅」のような風味です。

口に入れると、春の味が口いっぱい広がります🌸🌸🌸🌸🌸

春限定の商品です。

「芝麻球(桜あん)」に興味のある方は、お気軽にお問い合わせください😊🌸🌸🌸

販売を始めてから7年経ち、すっかり春の定番商品となりました!!
見た目でも味でも春を感じられる商品です。

桜あんの「ごまだんご」の製造が
始まると、「春だなぁ〜」と実感します。



「小寿桃」の製造工程！

今日は工場では「小寿桃」を製造していました。

お祝いの席にぴったりの桃まんじゅうです。

製造工程を少しお見せします🍵🎵



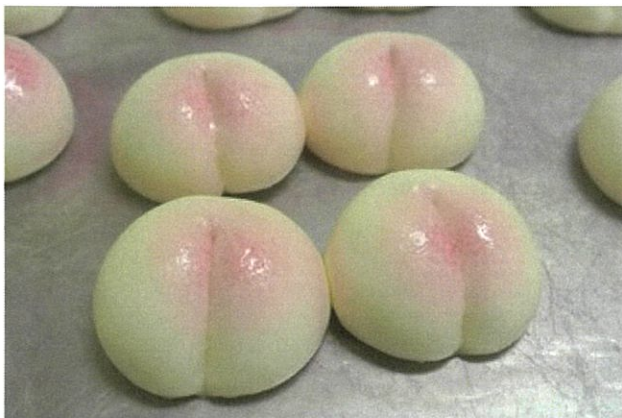
↑ へらで桃の割れ目を作っているところ。

手元の小道具は常務のアイデアで取り入れたものですが、いちお企業秘密かなと思い隠させていただきました🍵🎵



↑ 蒸し上がった饅頭に、ピンクの色を付けているところ。

ここでも常務のアイデアである小道具を使って色付けをしていますが、これも企業秘密かなと思い写らないように写真を撮りました🍵🎵



↑ 赤ちゃんのお尻みたいで可愛いです🍵💕



↑ 葉っぱを書いているところ。

ひとつひとつ筆を使って手書きしています。



↑ 出来上がりです🍵🎵

お祝いの席や、春のデザートにもぴったりの桃まんじゅうです🍵🎵

中には北海道小豆を使った中華こしあんが入っています。

興味のある方はお気軽にお問い合わせください。

【商品紹介】

商品名：小寿桃

規格：30g×30個×8P

📷 Instagram 始めました!!

五十番食品のインスタグラム 始めました。

「50banshokuhin」で検索すれば
出てくるかと思えます。😊

フォローをよろしくお願ひします!!

2019年03月27日

常務が、ついに全国デビュー！？

3月25日に放送されたフジテレビの「バカリズムのそこスルーする？」という番組で、

常務が…

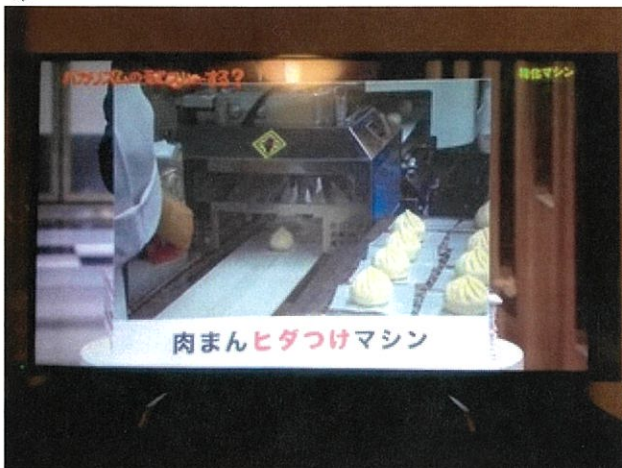
ついにっ…!?

全国デビューを果たしました!!

「特化マシン」を紹介するコーナー。

〇〇に特化したマシンを紹介するコーナーです。

そこで「肉まんヒダつけマシン」というものが紹介されました。
(↓)



その名の通り、肉まんのヒダだけをつけるマシンです。

わが社も何度か導入を考えましたが、包あんした饅頭にヒダをつけるだけ。

生産性ゼロ!!で、しかも高い!!😞

ということで、まだ導入には至っておりません。

そのヒダつけマシンが紹介される中で、「本来の肉まんのヒダは、具を手で包む際にできるもの」という紹介があり…そこで我々が常務の登場です!!!!!!

その映像がこちら!!



↑ これ…常務の「手」です!!!!!!

常務が肉まんを包んでいる手の画像が使われたんです🥰🌟🌟🌟



↑ ほら🥰!!

画像提供先としてちゃんと「五十番食品」と書いてあります🥰
♥♥

関根勤さんと五十番食品のコラボ。

なかなか見れないです🥰🎵

実はこの手はわが社のホームページで使っている画像。

この画像を番組で使わせていただけないかというご依頼をいただき、快く了承させていただいたという訳です。

…ということで、正確には「常務の“手”」がこの度全国デビューを果たさせていただきました🥰🎵

地味かもしれませんが、すごく嬉しいです🥰🌟

きっと「肉まん 包む」などのキーワードで検索したら、たくさんの画像が出てくると思うんです。

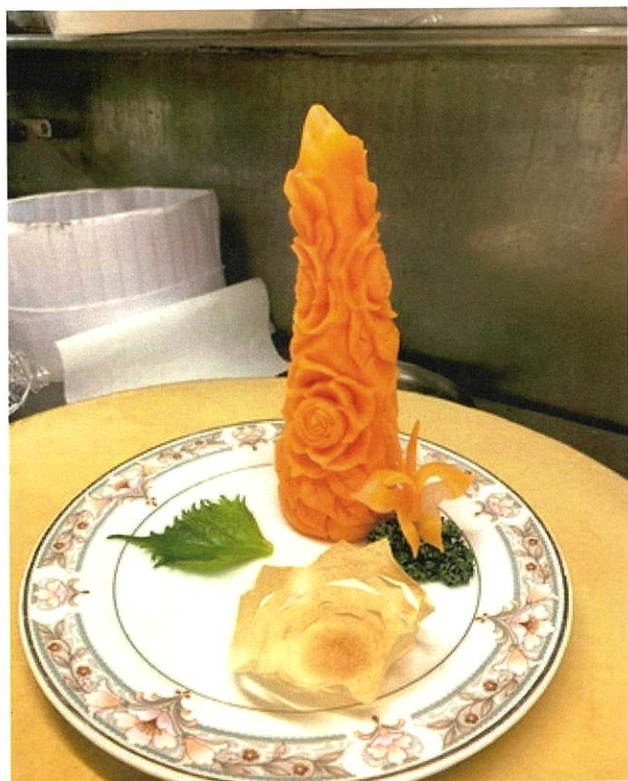
その中で、わが社のこの画像を選んでいただけたこと、とっても光栄です🥰🌟

ありがとうございます!!

たった数秒ですが、
“常務の手”が全国版のTVで
流れました!!
たった数秒ですが…とっても嬉しいです!!

春巻の皮、こんな風にアレンジできます！

先日、わが社の春巻皮をご使用いただいている愛媛県のお客様がこんな画像を送って下さいました😊✨



↑ 思わず人参の素晴らしい彫り物に目が行ってしまいますが、見ていただきたいのはその手前です😊🎵

水餃子が"ラビオリ"に!!



福岡のイタリアンレストランで特別に調理していただいたものです。お客様のアイデア次第で、わが社の商品の可能性が無限大に広がります!! 😊 本当に嬉しいです!!

こちらです!! (↓)



↑ こちらは何と、春巻皮を四つ切りにして、切れ目を入れて器型に揚げたものなんだそうです😊!!

まるで薔薇の花のような、本当に素晴らしい器になっています😊✨



↑ 料理はエビチリとエビマヨを盛りつけてくださっています😊🎵

本当に素敵な盛り付けです。

ありがとうございます!!😊✨

わが社の商品がお客様のところでこんな風に素敵にアレンジされて使っていただけているなんて、本当に嬉しいです😊!!

皆様、本当にありがとうございました😊!!

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。

