



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！



天皇陛下の即位を日本国内外に宣明する即位礼正殿の儀が10月22日に行われました。十二単を身にまとった女性皇族と高御座と御帳台に上がられる天皇皇后両陛下。まるで平安絵巻を見ているような厳かな光景に目が釘付けになりました。昭和から平成に変わる時はまだ子供だったのであまりよく覚えてはいませんが(生まれてはいました！(笑))、平成から令和への時代の変わり目はしっかりと感じさせていただきました。本当に感動しました！
そんな中祝賀パレードは立て続けに起こる自然災害のために延期になりました。この度の大雨は多くの地域に甚大な被害をもたらし、数多くの人命も失われました。心よりお悔やみ申し上げます。早期の復旧を切に願いたいと思います。

代表取締役 王 愛

2019年10月18日

「もちり餃子ボール」の美味しい提案！

昨日の展示会で「**もちり餃子ボール**」をこんな風に提案させていただきました。



↑ 上に「あるソース」をかけて試食をしていただきました。

そのソースというのが・・・



↑ こちら!!

李錦記の「**干海老香辣醬(ほしえびしゃんらーじゃん)**」です。

このソース、とっても美味しくて私も大好きなんです😊✨

お客様に説明するため展示会が始まる前に私もひと口いただきましたが、「やっぱり美味しい〜😊🎵」

もちり餃子ボールのもちもちの皮に香辣醬の辛さが絡まってよく合います。

ご試食いただいたお客様からも「美味しい😊🎵」というお言葉をたくさんいただき、とても好評でした😊✨

前のブログで「**プチボンデチーズ×はちみつ**」の提案もさせていただきましたが、調理法をお客様任せにするのではなく、私たちメーカーも積極的に「美味しい食べ方」を提案していくことが大事だと感じています😊🎵

昨日の展示会でもわが社の商品を使っているお客様に「どんな風に調理して提供しているんですか!?!」とたくさん質問させていただきました。

伊府麺を麻婆麺にして提供しているというお客様もおられて、「そんな使い方もあるんだ〜」と私たちがかえって勉強させていただいています😊✨

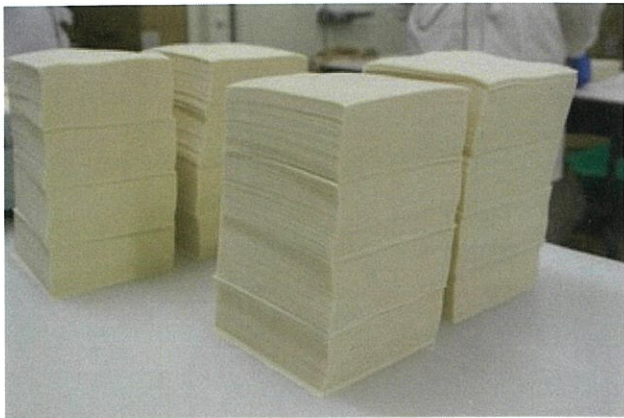
これからも積極的に情報収集をして、有益な情報はお客様に発信していこうと思います😊🎵

「**もちり餃子ボール**」は
蒸しても、茹でても、焼いても
お使いいただける商品です。

規格：22g×30ヶ×15P

皮室の“三種の神器”！

今日工場の皮製造室に入ると、ちょうど「ワントン皮」を製造していました👩💡



こちらは、皮製造室の“三種の神器”!! (↓)



「千枚通し」と「曲尺(かねじゃく)」と「大きな包丁」。

何に使うかというと・・・

まずワントン皮は、麵帯自動折畳機という機械で、長い帯状になり何重にも重ねられます。

その麵帯に、曲尺で長さを測りながら千枚通しで印をつけていきます。



そして千枚通しでつけた印の通りに大きな包丁で切っていきます。



ワントンの皮に限らず、四角い焼売の皮も、同じように手作業で四角に切っています👩💡

そして、四角に切ったものは既定の重さに計量をして、透明なビニールで包んでいきます。



これも手作業です!!

何だかプレゼントを包装しているみたいですね👩🎁

出来上がり👩🎵



↑ 見た目もプレゼントみたいです🎁

これを箱詰めしたものがお客様のところに届けられます👩💡

ツルツとした食感が美味しい
「ワントン皮」です!!

ミョウバンなしの「油条」を試作しています！

8月のブログ記事にも書きましたが、食品製造にもよく使用されている「ミョウバン」ですが、ミョウバンに含まれるアルミニウムが特に幼児が多量に摂取すると健康を害する恐れがあるという研究結果が出たことで、ミョウバンメーカーがミョウバン配合のベーキングパウダーやミョウバン単品の製造・販売を終了することになりました。

わが社もミョウバン配合のベーキングパウダーやミョウバン単体を使用しており、現在ミョウバンなしのベーキングパウダーを使用したテストや、ミョウバン単体を使用している製品のテストを行っています。

ミョウバンなしのベーキングパウダーを使用した発酵生地へのテストは終わり、ほとんど変わらない製品が出来たのですが、ミョウバン単体を使用している「油条」が難しく、ここ数ヶ月間何度も試作をしています。

父が30数年前に台湾で習ってきた「油条」のレシピを、代々受け継ぎながら今まで製造してきました。

そのレシピを変えて、今と遜色のない新しいものを作るのは本当に難しいです😓💧



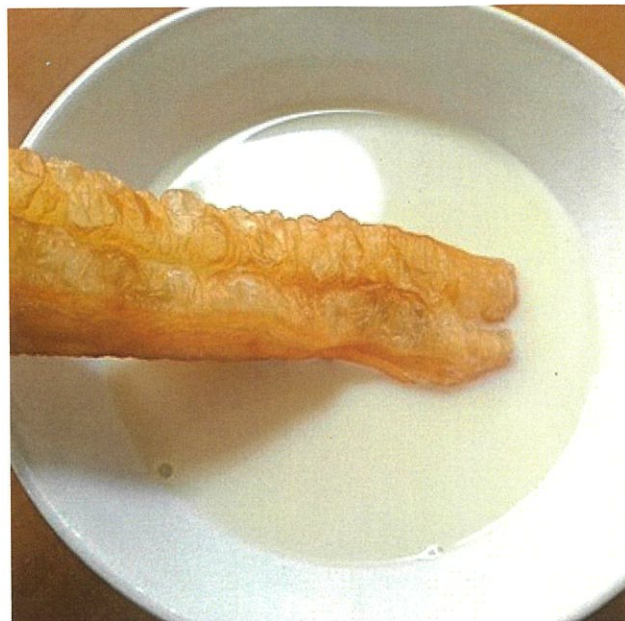
先週の土曜日も、油条製造担当のYさんが試作してくれました。

揚げたてを食べるとほとんど変わりありませんが、冷めたものを食べるとやはり歯ごたえに若干の違いがあります。

しかし、今回の試作は今までで一番良かったのではないかと思います😁🌟

使用している原材料が違うのでもちろん全く同じには出来ないかと思いますが、「これなら大丈夫!!」という納得のいく商品を生み出していきたいです。

・・・ということで、油条の試作が大量に出来るので、私もいろいろと工夫して食べています😁🎵



先日は、温かい豆乳につけて食べてみました。

台湾で油条を食べた時に豆乳につけて食べる食べ方がが本当に美味しくて、それを再現してみました。

またある日には、お粥に入れて食べました!!



薬味として使用すると、お粥の味に深みが出てこれもまた美味しいです😁🎵

工場で油条を製造している日には私も時々試食をしますが、ここ数ヶ月は人生で一番油条をたくさん食べている気がします😁🎵

油条の調理法をいろいろとアレンジしながら、油条の新たな魅力を発見していきたいです😁🌟

新「油条」が完成するのも、あともう少し😁!!

頑張ります😁🌟

最近油条の試食がタラからか、
顔に大きなニキビが出来ました!!(泣)

社員からの嬉しい報告！

先日のブログで「障害者雇用を考える」という記事を書かせていただきましたが、先月から障害者就労支援施設の方にお仕事に来てもらうようになりました👏🌟

とはいっても直接雇用ではなく作業委託の形で、商品を入れる袋に一括表示のシールを貼っていただく仕事を「1枚いくら」という形でお願いをしています。

週2回の2時間ずつですが、毎回数名の方に施設のスタッフの方と共に来ていただき、スタッフさんの指導の下にお仕事をしていただきます。

私たちも最初はやり方を教えますが、それをスタッフさんがそれぞれの障害者の方に合わせて分かりやすく説明を付け加えてくださり、指導もしていただけるので安心です👏

さて、先週の土曜日に全体会議があったのですが、毎月社員に先月の振り返りを書いていただき会議で発表してもらっています。

その時に事務のS主任が障害者の方にお仕事に来ていただいていることをこんな風に書いてくれていて、何だか嬉しかったです👏🌟

「見ていて感じたことですが、皆さん説明を真剣に聞き、普通は気につけない袋の折れや傷に敏感に反応され、丁寧に貼られています。

スピードは遅いですが真剣に貼られている姿を見て本当に感心させられます」

私も見ていて同じことを感じました。

このお仕事の質なら安心して任せられると感じました👏🎵

確かにスピードは人によって早い遅いがありますが、今は「1枚いくら」という形でお願しているの、今のところはそんなに問題には感じていません。(直接雇用となると、また事情は違ってくるんだとは思いますが…)

まだまだ始めたばかり。(今日で5回目でした!!)

作業に慣れてくると、また皆さんのスピードも変わってくると思っています。

これからのお仕事ぶりも見ながら、将来の障害者雇用についても考えていけたらと思います。

九州プロレスのばってん×ぶらぶらさんが、筑紫野市の保育園に施設慰問に来られました!!



会社からすぐ近くの保育園だったので見学に行かせていただきました。子供たちは大はしゃぎで「大喜び」でした!!

九州プロレスは社会貢献活動として、高齢者施設や障害者施設などにも慰問に行かれていて、わが社もわずかながら応援させていただいています。😊

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、keitaiやスマホからもご覧いただけます。

