



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100号を迎えたパンダ通信。たくさんの方から「100号おめでとう！」とお祝いの言葉をいただきました。改めまして、皆さまの応援があってここここまで続けていくことができたことと感謝の思いでいっぱいになりました。本当にありがとうございます！
これから150号、200号と続けていけるように、いろいろなところにアンテナを張り、皆さんに楽しく読んでいただける記事作りを目指していきたいと思っております！今後とも変わらぬ応援をどうぞよろしくお願いいたします！

代表取締役 王愛

2017年04月25日

特注で“餃子”作ります！

最近、調理場の“人手不足”がいろいろなところで言われていますが、その影響なのか「**特注で餃子を作れないか？**」というお問い合わせがたくさん来ています。



五十番食品は**お客様のご要望に応じた特注商品を作ることを得意**としており、その中でも餃子は特に数多く作らせていただいております🐼👏

今年に入ってから新しい餃子製造機も導入し、以前よりも形良く、焼き目もキレイな餃子が製造できるようになりました🐼👏

特注餃子を依頼されるお客様にはいろいろなパターンがあります。

1、今までお店で手作りをしていたが、人手が足らずに他所に委託したい。

料理店様が一番多いケースです。

レシピがある場合がほとんどなので、そのレシピを元に一度試作し、味の微調整をします。

2、通販で売りたい。

通販用の商品として商品開発をしたいというお客様が最近増えてきました。

通販用には他所と差別化を図れる商品を求めている方が多いので、「このブランド肉を使ってほしい」とか「この特別な材料を使って欲しい」などのご要望もあります。

レシピはない場合も多いですが、お客様のご要望をヒアリングしながら一緒に商品開発をします。

3、道の駅やサービスエリアで売りたい。

道の駅などで販売したいというお客様は、“地域性”のある商品を求めている方が多いです。

地産地消で産地指定の肉や野菜を使って欲しいとか、また餃子の中に“その地域ならではの食材”を入れてほしいというご要望もあります。

その他にも**催事用やデパ地下**で販売したいというお客様もおられます。

特注餃子に関しては、

- ・餃子は機械製造のみで、手包みでは承っておりません。
- ・大きさは、10グラムと15グラムが可能です。
- ・ロットは5000個から承っております。

その他些細なことでも構いません。

特注餃子の製造に興味のある方は、是非お気軽にお問い合わせください🐼👏

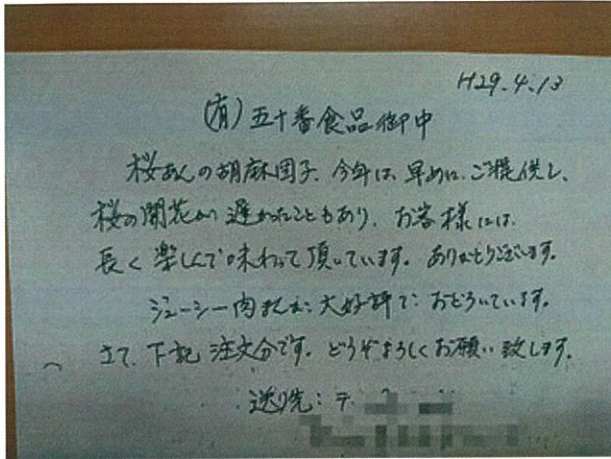
美味しい餃子、一緒に開発しませんか?? 😊

2017年04月17日

嬉しい注文書！

大阪のある中華料理店様は、FAXでご注文いただく時にも手書きのメッセージを書いて送ってくださいます👍👍

今回もメッセージを書いてくださり、とっても嬉しかったのでご紹介させていただきます👍👍



(有)五十番食品御中

桜あんの胡麻団子、今年は早めにご提供し、桜の開花が遅かったこともあり、お客様には長く楽しんで味わって頂いています。ありがとうございます。

ジューシー肉まんが大好評で、おどろいています。

さて、下記注文分です。どうぞよろしくお願ひいたします。



P様、嬉しいメッセージを本当にありがとうございます👍👍

私たちは業務用の製造卸なので、商品を食べさせていただく方の反応を直接見ることはほとんどできません。

このように、私たちの商品を食べお客様に喜んでいただいていることを直接知ることは、本当に嬉しくとても励みになります👍👍

本当にありがとうございます👍👍👍

いつも温かなお心遣い、本当にありがとうございます!!

百聞は一見に如かず!! 是非一度工場見学にお越し下さい!!

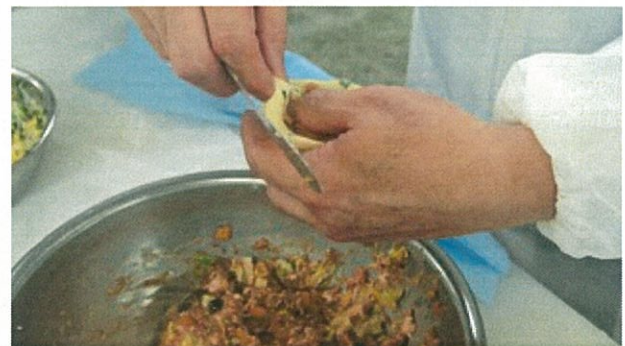
2017年04月19日

日中協大分からご来社されました！

先日、日中協大分県支部から3名の方がご来社されました👍👍

その日の夜に日中協の九州地区本部の賞味会が福岡であり、それを絡めてのご来社でした👍👍

工場に入り、肉まんの試作実演をしていただきました。



プロの技を間近で見れて感激でした!!

大分県支部の皆さんには7年前に一度工場見学に来ていただきましたが、今回ご来社のうち2名の方は工場見学に来られたことがなかったので、今回工場の中も隅々まで案内させていただきました👍👍

過去にも日中協各県支部の皆さまには、支部の行事の一環として団体で工場見学に来ていただいたことが何度もあります。

問屋様が営業マンの方をたくさん連れて、勉強会の一環として工場見学に来られることもありますし、お店の店休日等にスタッフ皆さんで来られる料理店様もごさいます。

実際に製造工程を見ることで安心して使っていただけたと思いますし、何より商品により愛着を持っていただけたら嬉しいなと思っています👍👍

工場見学に興味のある方は、是非お気軽にお問い合わせください👍👍

2017年04月10日

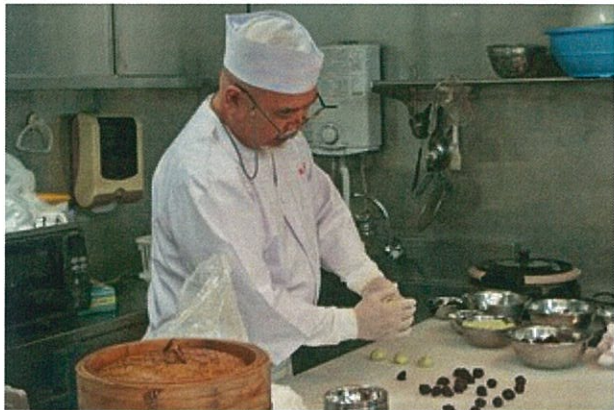
親子で料理教室！

先週の水曜日は、春休み特別企画!!親子で料理教室を開催しました👨🍳

4組13名の方がご参加されました。

今回のテーマは「色つき白玉生地でお団子を作ろう!!」

5色の白玉生地と3種類のおあんを用意し、自由な発想でお団子を作っていただくという企画です👨🍳



まずは常務に見本を見せていただいてから、クッキングスタートです!!



↑ 皆さん真剣に作っています!!

どんな作品が出来上がるのでしょうか!?

作ったお団子が蒸し上がると、皆さん一斉にセイロの前に集まってきました👨🍳



可愛くて個性的な作品がいっぱいです👨🍳



↑ こちらもクオリティが高い!!
ドラミちゃんです👨🍳

本当に可愛いですね👨🍳

ちなみにこちらは常務が見本で作った作品。(↓)



うっ、上手すぎます!!

常務にこんな才能があったとは!!
びっくりしました👨🍳

この料理教室が皆さんにとって良い春休みの思い出になったなら嬉しいです👨🍳

社会貢献活動の一貫として、
たまにこのような活動もしています。😊

五十番食品の歴史 10 ～水の問題～

かなり久しぶりの五十番食品の歴史シリーズ!!

連載で五十番食品の歴史をご紹介します📖🎧

前回の「[五十番食品の歴史 9](#)」では、父が社員とのコミュニケーションの場として始めた毎週水曜日の食事会についてお話ししました。

この時代の会社は、「[五十番食品の歴史 6](#)」でもご紹介しましたが、「中華点心」と「うどん」という全く違う商品を1つの工場で作っていました。

うどんは、うどんの生地をこねて丸めたもの（「ぼうず」と呼んでいたそうです）と、うどんの返し、返しを希釈したダシを製造し、うどん屋さんへ卸していました。

ダシは、うどん屋さんがお持ち帰り用として販売できるように、一人前分をペットボトルぐらいの大きさのチューブに入れて販売していました。

チューブに入れたダシは、お湯を沸かした大きなシンクの中に入れて煮沸殺菌し、そのあとに流水で冷却するという作業をしていたため、工場では毎日大量の水が必要でした。

水道代がとても高くつき、父は地下水を掘り当てようと工場の敷地内をボーリングしましたが、掘り当てた地下水は水質が悪く使えなかったそうです💧💧

父はいつも「水道代がバカにならん!!」とぼやいていたとか…📖🔥

父にとって「水の問題」は、ずっと頭を抱える大きな問題でした。。。

そして、ダシについてこんなエピソードを常務から聞きました!!

当時の常務は、うどんのダシを作り、煮沸消毒して冷水で冷やす作業を行っていました。

ダシを作ってチューブに充填する作業と、煮沸消毒して冷水で冷やす作業は、同じ敷地内でしたが別の建物の中で行っていたので、常務はチューブに入ったダシをコンテナに入れて台車にのせ、一旦外に出て冷水で冷やす作業をする建物まで運んでいました。

台車に高くコンテナを積んで運んでいましたが、道の途中にマンホールが5センチくらい盛り上がった場所があり、いつもそこに台車のタイヤがちょうどはまり、コンテナが倒れそうになっていたそうです。

ある日も、台車で運んでいる時にちょうどマンホールのところで台車のタイヤがはまってしまい、コンテナがものすごい音を立てて倒れてしまったそうです。

ちょうどその時2階の社長室に父がいたらしく、窓を開けて大きな声で「何しよるとかー!!!」と怒鳴られたとか📖!!!

しかもそれは一度や二度ではないそうです📖🔥



(↑ 相当色褪せてしまっていますが、右建物の2階が社長室でした)

…と、常務が当時の思い出をしみじみと語っていました。

当時は父の剣幕にしびれあがっていたでしょうが、今では良い思い出のようです📖🎧

このように当時は「水」の問題を抱えながらも、五十番食品はうどんと中華点心の製造を両立させながら進んでいくのでした。

…続く。

「水」のキーワードは、春暁から現在の筑紫野市に工場が移る際にも出てきます。今後の歴史シリーズもお楽しみに!! 😊

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ご覧いただけます。

