



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、日本中国料理協会の新年賞味会で東京に行ってきました！久しぶりにお会いした方もおられたのですが、沢山の方から「パンダ通信読んでいるよ！」「頑張っているね！」などと声を掛けていただき、パンダ通信が私たち五十番食品とお客様をしっかりと繋いでくれているんだととても嬉しく思いました！皆さん毎月読んでいただき本当にありがとうございます！

それにしても東京は人が多かったです！案内板を見ながら上を向いて歩いていると人にぶつかるし、電車もまず座れないし、「やっぱり福岡が良か～！」と思いながら歩いていると、一緒にいた鹿児島のお客様から「福岡人の一番いけないところは、福岡が一番いいと思っているところ！」と突っ込まれてしまいました。確かに福岡に住んでいて「福岡が嫌い」と言っている人を聞いたことがありません！食べ物は安くて美味しいし、都会すぎず田舎すぎずとっても住み良いです☆昨日運転しながらラジオを聞いていたら、森高千里の懐かしの曲「この街」が流れてきました。「♪この街が大好きよ～ 生まれた街だから～」他県に行って地元の良いさを改めて実感した出張となりました。

代表取締役 王愛

2019年01月28日

## 【新商品】いちごノーミーチ

今日は春に向けての新商品「いちごノーミーチ」をご紹介します🍓🌸



↑ いちご風味の生地につぶりのミルクあんが入っています

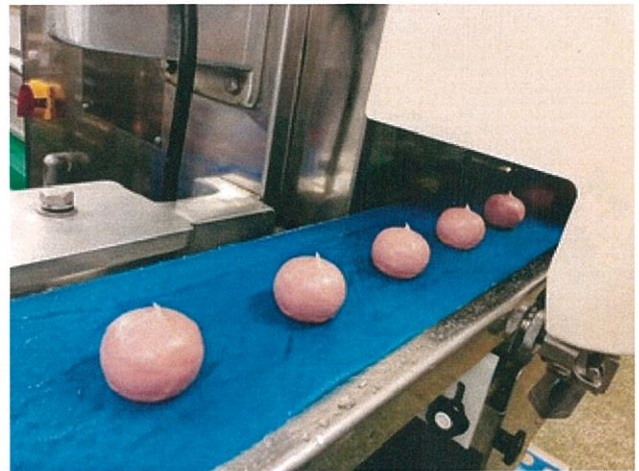


「いちご×ミルク」は相性パッチリです!!

外側にはココナッツファインをまぶしました。

色もキレイなピンク色で、春にぴったりのデザートです🍓🌸

白黒印刷だと  
分かりませんが、  
キレイなピンク  
色です!



↑ 手作業で丁寧にココナッツをまぶしています。

人気のデザート「紫イモノーミーチ」の姉妹品です。

生地がと～～～っても柔らかいです🍓

冷凍から**自然解凍**でお使いただけてとっても便利です。

興味のある方はお気軽にお問い合わせください🍓🌸

「春巻」に対する嬉しいご意見！

最近立て続けにわが社の「春巻」に対する嬉しいご意見をいただきました😊✨



先日、ホームページのお問い合わせフォームから「春巻」に関するお問い合わせがありました。

「以前そちらの春巻と餃子の皮を使用していましたが、仕入れていた問屋がなくなってしまい、人気だった春巻を販売することができなくなってしまいました。やっとこちらの会社の商品であることがわかり、取り寄せしたく価格等お知らせいただきたいです」

という内容でした。

さっそく営業のT課長がそのお客様を訪問させていただいたところ、お客様は精肉惣菜店様で、なんと20年くらい前にわが社の春巻と餃子皮を販売してくださっていたそうです。

特に「春巻」が非常に美味しかったのを忘れられず、この度お問い合わせいただいたとのことでした。

20年も前に使っていた「春巻」の味を忘れられずに、いろいろと調べてくださり、わが社にたどり着いてくださったこと、本当に有り難かったです😊!!

これを機にまたご縁をいただけると本当に嬉しいです😊✨

そして、もう一つ「春巻」に対する嬉しいご意見をいただきました。

それはふるさと納税サイト「さとふる」のレビューから。

わが社の「飲茶セット」を筑紫野市のふるさと納税のお礼の品に使っていただいておりますが、さとふるには選んだ方が感想を書き込めるところがあります。

わが社の飲茶セットを選んでいただいた方5名がそこに書き込みをしてくださっていて(本当にありがとうございます😊!!)、その中のお一人がこんな意見を書いてくださっていました。

「友人からの紹介でお取り寄せ3回目のリピーターです。春巻は自分の得意料理のひとつですが、それより美味しい冷凍品に初めて出会いました。」

本当に嬉しかったです😊❤️

貴重なご意見本当にありがとうございます!!

ちなみに、5名の方がレビューを書いてくださっていて、5名中4名が最高の星5つ、1名の方が星4つをつけてくださっていました。

他にも嬉しいご意見がたくさんあり、大変励みになりました。

ありがとうございます😊!!

(※さとふるのレビューは[こちら](#)から読めます。)

↳ 読みたい方は「ブログ」からどうぞ!!

..と、こうやって春巻のことを書いていたら、もう一つ嬉しいご意見を思いつきました😊!!

私が中学生の時、毎日持っていくお弁当にたまに「春巻」を入れてもらっていましたが、一緒にご飯を食べていた友達に春巻を半分分けてあげたところ、「この春巻、めっちゃ美味しい〜🎵」ととても喜んでくれて、それからは春巻を持っていく度にその友達に分けてあげていました😊🎵

そんな私の若かりし頃の思い出もある(笑)、五十番食品の「春巻」、主な具材は「豚肉・椎茸・竹の子」。



すべて細切りにし、ひとつひとつ丁寧に手巻きしています。

「春巻」に興味のある方はお気軽にお問い合わせください😊✨

【商品案内】

商品名:春巻

規格:35g×60本×6P

## 「継続目標」のその後・・・

去年の9月のブログに「継続目標」として「毎日腹筋5回」を掲げたことを書きましたが・・・皆さん覚えておられますか!?

11月のブログにもその後の経過を書きましたが、それからその話題に触れていませんでした🙄

**行動が習慣化するのには90日かかる**とも言われます。

9月25日から実践を始めて、カレンダーを数えると今日が**116日目!!**

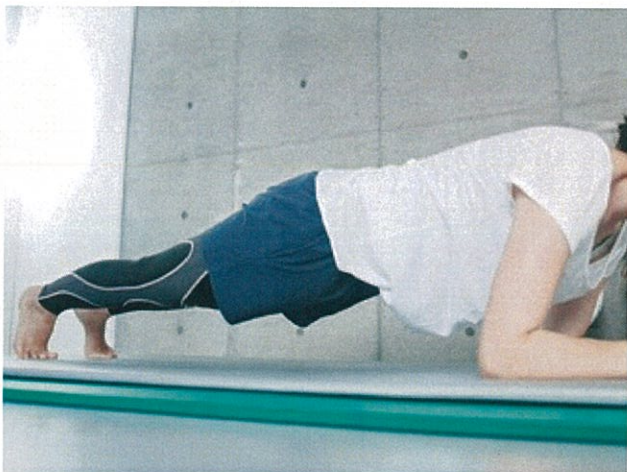
習慣化になる90日を過ぎています!!

今も継続できているのか!?!🙄🌟🌟

それとも止めてしまったのか!?!🙄🌟

今の状況をお知らせします🎵

最初は「腹筋5回」から始めましたが、インターネットで調べたり友人から教えてもらったりする中で「**プランク**」という体幹を鍛える運動が短時間で効果があると感じました。



↑ こんな風な運動です。

なので、途中から「腹筋5回」から「プランク1分」に目標を変えました。

「たった1分!?!」と思われるかもしれませんが、簡単そうに見えるけど本当にキツイ運動なんです!!

最初は30秒くらいしか出来ませんでしたが、段々と長い時間出来るようになりました。(といっても、今のところ最高が1分10秒です)

時間がなかったり体がキツイ時にはプランク1分だけ、ちょっと余裕がある時にはそれにプラスしてちょっとした運動も取り入れるようになりました。

結果・・・「プランク1分」は、今日までに2日だけ出来ない時があったんですが、ほぼ毎日継続できています🙄!! (今日も出張先のホテルで朝やってきました!!)

腹筋は・・・運動を始める前に比べると、かなりついた!!と自分では思っています🙄🎵

体重は・・・お正月前まで数百グラム減った状態をキープしていましたが、お正月にお餅をたくさん食べてしまい、年が明けてから飲み事も多く、ちょっと重くなってしまいました🙄🌟

結果、運動を始める前から体重は全く減ってはいませんが、筋肉量が増え、体が少しは(ほんの少しですが🙄)引き締まったかなと思っています。(脂肪より筋肉の方が重いと言われますしね🙄🎵)

そして、運動を始めて90日を過ぎ、継続目標はほぼ習慣化出来たかな、と思っています🙄🌟🌟

ある社長から「**わが社では今月の継続目標として『一日一回腕立て伏せ』を掲げている**」と聞いて、面白そうだなと思って始めた私の腹筋運動。

その社長から「**毎日無理なくサッと出来る目標を掲げてやり続けることで、継続の力を身に付け、最高の実力向上の「習慣」のステージアップができる**」と教えていただきましたが、今まで私の習慣になかった「運動」を100日以上続けることが出来、習慣化することが出来ました🙄🎵

時にはやるのが面倒だなと思うこともありますが、「**継続力を身に付けて習慣するには、出来る目標を掲げること。そして掲げた目標は、どんなことがあっても必ずやること。もし、それをしたら遅刻しそうとか、電車に乗り遅れそうとか、そういうことがあったにしても、遅刻してでも必ずやること**」と教えていただいたので、その言葉を胸に今日まで継続することが出来ました!!

教えていただいたK社長には本当に感謝です🙄🎵

腹筋と共に「毎日仏壇の水を変える」の目標も掲げていましたが、これも数回は忘れてしまったことがありますが、ほぼ毎日継続出来ています🙄🌟🌟

今は「毎日本を1ページ読む」と「毎日ストレッチをする」の2つの継続目標を新たに増やしましたが、こちらの方はまだやりやらかったり正直ムラがあります🙄

でも、一週間で4日くらいは出来ていると思います(いちお5割は超えています🙄🎵)

引き続き継続し、習慣化していきたいです🙄🌟🌟

五十番食品の歴史13 ~油条麵団~

五十番食品の歴史シリーズ。

前回の「五十番食品の歴史12」では、餃子皮の残皮を使って「肉巻き」という商品開発をしたことを書きました。

今日は過去に販売していた「油条麵団」という商品について書かせていただきます。

昔のカタログを見ると「油条」と一緒に「油条麵団」という商品も載っています。



↑「油条」は中華揚げパンですが、「油条麵団」というのは揚げる前の生地の状態のものです。

わが社では今でも油条を製造していますが、工場で揚げたものを冷凍して出荷しています。

お客様のところで冷凍を自然解凍か揚げ直してお使いいただけますが、やはり工場での作りたての味に勝るものはありません。

「お店で揚げたてを出したい! 油条の生地だけで売ってくれないか!?!」とのお客様のご要望もあり、「油条麵団」という商品の販売を始めたそうです。

お店で揚げたての油条が作れる油条麵団。

発想はとても良かったですが、問題も多かったそうです。

生地を冷凍すると解凍した時にベタベタしてしまい状態が良くないため、冷蔵でお客様のところへ送っていました。

しかし冷蔵で送ってもその間に生地が発酵してしまい、お客様がいざ使おうとした時には生地が柔らかくなりすぎて扱いづらくなってしまっていたこともあったとか。

油条を作り慣れた方ならその生地でも上手く打ち粉をうって作っていたようですが、作り慣れていないお客様の方が多かったため、その生地を使いこなすのはとても難しかったそうです。

また、ふすま(小麦粉の黒い斑点)が出て見た目が汚くなってしまっていた時もあったとか。

そこまでたくさん売れる商品ではありませんでしたが、それでも油条麵団のファンもいてしばらくは製造していました。

しかし、現在の筑紫野市の工場に移転してしばらくして、製造を中止したそうです。

製造中止から30年近く経った今でも、「昔、油条麵団作っていたよね!?!」とか「昔使っていたよ!?!」、「また販売再開できないの!?!」と聞かれることもあります。

本当に熱心なファンがいてくれたようです🎵🎶 ありがたい♡

そう言われたことを常務に伝えると、昔の苦い思い出を思い出すからなのか、即効で「あれはもう無理よ!?! 作れんよ!?!」と言われてしまいます💧

油条の揚げたてを食べたい方は、是非工場見学に来られてください🍡🍡



油条の製造日であれば、揚げたてをご試食いただけます🍡🎵

これを読まれている方で「油条麵団」を使ったことのある方はおられますか? おられたら本当にすごい!! 是非お会いした時にお話を聞かせていたいただきたいです!! 😊

こちらのニューズレター「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。

