



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！



新型コロナウイルスの影響が飲食業界にとどまらずあらゆる業界に大打撃を与えています。東日本大震災の時にも自粛ムードが広がりましたが、今回はそれ以上です。お客様からは何百、何千人単位での宴会のキャンセルが出ているとお聞きします。早期の終息を願うばかりです。私は全国の中華料理店のinstagramをフォローしていますが、皆さん厳しい中にもいろいろとコロナ対策を実施しておられます。アルコール消毒の設置、調理やサービススタッフのマスク着用、テイクアウトに力を入れられているお店もあります。びっくりしたのは「コロナビール何杯飲んでもタダ」のイベント！「コロナでコロナをコロスイベント」だそうです。イベント参加条件は「入店前にアルコール消毒と手洗いうがいをする事」。お店に利益はないかもしれませんが、お客様にお店に足を運んでいただくきっかけを作る面白い発想だなと思いました。こんな時だからこそ普段だったら思いもつかない発想が生まれます。ピンチをチャンスにできるように、私も前向きにいろいろと動いていきたいです。

代表取締役 王愛

2020年02月27日

小さな肉まん「ミニ包子」！

今日はミニサイズの肉まん「ミニ包子(ミニポーズ)」をご紹介します🎵



30グラムのひとくちサイズの肉まんです。

具材は豚肉・玉ねぎを中心に、オイスターソースベースで味付けています。

やや甘めの優しい味に仕上げしており、皮はふんわりとやわらかです🎵

機械作りなので、手包みに比べると価格設定も抑えめ。

バイキングなどにも使っていただきやすい一品になっております。

安心の**国内製造**です。(福岡の自社工場で製造しています)

小さな肉まん「ミニ包子」に興味のあるお客様はお気軽にお問い合わせください🎵

【商品紹介】

商品名:ミニ包子(みにぽーず)

規格: 30g×20個×20P

調理方法: 冷凍のまま、強火で約10分蒸してください。

五十番食品の商品は
すべて 国内製造 です!!

今のところ新型コロナウイルスで商品供給に支障が出ることはありませんが、長期化すると何らかの影響が出ることもあるかもしれません。
情報は早め早めに出させていただきます。



2020年02月10日

春のデザート！「いちごノーミーチ」の製造工程

今日は春にピッタリのデザート「いちごノーミーチ」の製造工程をご紹介します🍓🍰🌸



「包あん機」という機械を使って製造しています。

いちご風味の生地でミルクあんを包みます。(↓)



手作業で外側にココナッツファインをまぶします。(↓)



ひとつひとつトレーの中に入れていきます。(↓)



出来上がりです🍓🍰



姉妹品の「紫イモノーミーチ」と同様、生地がと〜〜〜っても柔らかいのが特長です🍓🍰

ひとくち食べるといちごの風味が口いっぱいにつわあつと広がります🍓🍰

いちごとミルクあんとの相性もバッチリ🍓🍰!!

冷凍を自然解凍でお召し上がりいただけるのも大変便利です🍓🍰!!

春にピッタリのデザート「いちごノーミーチ」に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: いちごノーミーチ

規格: 30g×8個×42P

製造時には工場にいちごの香りが広がります!! 😊
とっても甘い香りです。🍓



五十番食品の自信作です!
サンプル依頼は
お気軽にどうぞ!! 😊

2020年03月03日

料理店の新型コロナ対策！

新型コロナウイルスの影響で、飲食店もかなりの打撃を受けています。

宴会のキャンセルや、お店自体の来店も極端に少なくなっている状況です。

これから歓送迎会のシーズンですが、かなり厳しい状態が見込まれます。

私は全国の700店舗以上の中華料理店のinstagramをフォローしていますが、最近はコロナ対策を載せているお店の記事を多く見かけます。

厳しい中にもお店お店でそれぞれに工夫されていて、ただただ不安がるのではなく今出来ることを精一杯やっていかないと励まされています👍!!

全国の中華料理店が行っているコロナ対策をまとめてみました。

1、衛生管理の徹底

お店にアルコール消毒液を置いたり、調理やサービススタッフのマスク着用、空気清浄機を新たに設置したお店もあります。

2、濃厚接触の回避

隣の席との間隔を開けたり、(規模の小さなお店だとは思いますが)夜の予約を一日一組に限定し、不特定多数の人との接触がないように工夫されているお店もあります。

3、料理・ドリンクの値引

ランチを100円引き、ドリンク全品半額などをされているお店もあります。次回使える割引券をお渡ししているお店もあります。

5、中華弁当

新たにお弁当を始められたお店もあります。

4、おうちで中華

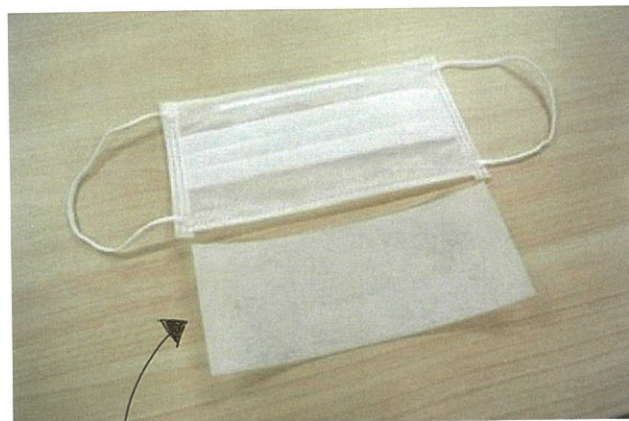
お持ち帰りメニューを充実させたり、オードブルにも対応することを大きくアピールされているお店の記事は一番多く見かけます。Uber Eatsをされているお店はそれも宣伝されています。

マスク不足への対応で

こんなものを使い始めました!!

マスクの次回入荷未定の状態が続いています。

わが社は食品工場なのでセカラすわけにもいかず、臨時の措置としてこんなものを使用することにしました。



こちらのシートです。

このシートをマスクと口の間に置いて、なるべくマスクを汚さないで使用することにしました。



「トレイマイト ディオ 65×160mm」という商品です。

マスク不足でお困りの方、参考にされて下さい!! ☺

新型コロナウイルスについて思うこと。

新型コロナウイルス。

このたったひとつのウイルスが、今世界を大きく混乱させています。

私の周りでも、行事のキャンセルや延期が立て続けに起きています。

お客様からも、数百人、お店の規模によっては数千人単位で予約のキャンセルが入っているとお聞きます。

「この先どうになってしまうのだろう…」と何とも言えない不安感で心がザワザワしています🤔

私自身、新型コロナウイルスに絶対にかかるまいと、毎日**手洗い・うがい・手指の消毒**を徹底して行っています。(おかげで手が荒れてハンドクリームが欠かせません)

新型コロナウイルス、本当に怖いです!!

何が怖いかって、自分が感染して症状が重症化してしまう不安というのは、私はほとんどありません。(基礎疾患のある家族が重症化してしまう不安はありますが)

もし感染してしまったら、自分の行動記録が日本中に晒されてしまうこと、まずこれがとっても怖いです🤔💧

そしてその中で私が「濃厚接触」した人が調べられ、その方の行動記録も洗いざらい世間に晒されてしまうこと。

そして私が会った人や立ち寄った場所にとっても迷惑をかけてしまうこと。

これがまず怖い!!

そして何よりも一番怖いのが、私や私の家族、社員や社員の家族がもし感染してしまったとしたら…会社は一体どうになってしまうのか。

感染した社員だけでなく、濃厚接触した他の社員までが自宅待機になってしまったりしたら…工場自体が稼働できなくなります。

そしてもし感染者を出してしまったとしたら、会社の風評被害も出てきてしまうと思います。

そんなことを想像すると、本当に恐ろしくて仕方ありません💧🤔

でも出来ることは、まず自分が感染しないように手洗い・うがいを徹底することと、社員や社員の家族が感染しないように手洗い・うがいを徹底してもらうこと、それを口がすっぱくなるまで言い続ける事、それしかありません!!

落ち込んでも状況は何も変わらないので、自分出来ることをコツコツとやっていくしかありません!!

Instagramで全国の中華料理店をたくさんフォローしていますが、今までは料理の写真をアップしているお店がほとんどだったのが、最近は新型コロナウイルス対策で消毒液の写真をアップしたり、具体的にお店でどのような対策をしているのかを詳細に書いている記事をよく見かけるようになりました。

現状を嘆くより、出来ることを精一杯やっていくことが大事なんだと、お客様から教えていただいています🤔!!

本当にありがとうございます!!

数ヶ月後に「あのコロナの騒ぎは一体何だったんだろうね」と振り返られる日が来ればいいと思います。

そのためには、感染拡大防止のために、一人一人が出来ることをコツコツとやっていくしかないです。

最後になりますが、新型コロナウイルスでお亡くなりになられた方に心よりお見舞い申し上げます。

そして、罹患された方の早期の回復を心よりお祈り申し上げます。

最後に、医療関係従事者の方、対応にご尽力くださっている方、本当にありがとうございます。

早期の被害鎮静を心より願います。

手洗い・うがいを徹底して
早期終息を願いましょう!! 🙏💧

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。

