



台風21号で被災された方々に心よりお見舞い申し上げます。



先月号で西日本豪雨で被災された方々にお見舞いを申し上げたばかりですが、今度は台風21号が西日本に上陸し、広い範囲に甚大な被害をもたらしました。お亡くなりになられた方々にお悔やみを申し上げますと共に、被災された方々に心よりお見舞い申し上げます。テレビのニュース映像を見ていると、簡単に屋根が飛び車まで飛ばされてしまう被害に、只々自然の脅威を感じております。被災された地域の早期の復旧を心よりお祈りしております。今年には自然災害が多く、今後も影響も心配ですが、このパンダ通信ではそんな不安も吹き飛ばすような元気で楽しい記事を発信していきます！今後ともどうぞよろしくお願いいたします！

代表取締役 王愛

2018年08月30日

「紫イモノミーチ」をこんな風アレンジして使っていただきました！

本日お客様からこんな画像を送っていただきました😊🎵



↑ わが社の「紫イモノミーチ」をこのように使っていただきました😊🌟

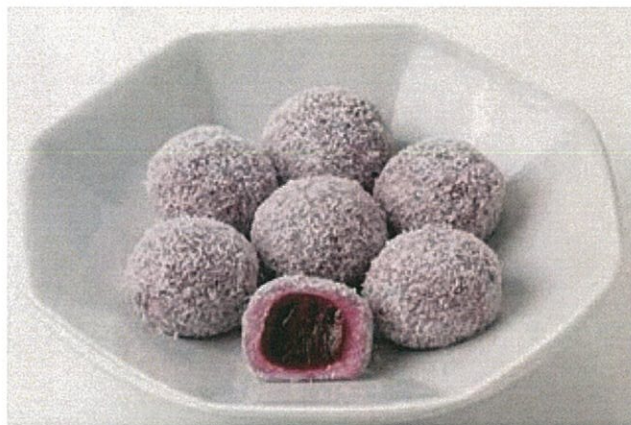
笹の葉でくるんでいます。

ひとアレンジ加えるだけで、盛り付けの雰囲気も全然変わります!!

高級感が増しますね😊🌟

S様、素敵にアレンジしていただき、また写真を送っていただき、本当にありがとうございました😊🎵

「紫イモノミーチ」は、紫イモのペーストを外側の生地に練りこんだ、自然解凍でお召し上がりいただけるデザートです😊



中には北海道産小豆を使った中華あん、外側にはココナッツをまぶしています。

コース料理のデザートや、おせちのデザートとしてもお使いいただけます。

生地がとっても柔らかくて美味しいですよ〜😊🎵

興味のある方はお気軽にお問い合わせください😊🌟

規格は 30g×8ヶ×42P です。

自然解凍でお使いただけて便利です。またセイロでほんのり温めていただくいても美味しくお召し上がりいただけます。(蒸しすぎは生地がとけるので注意)

「マーラーカオ」が味はそのままリニューアルしました！

中華カステラ「マーラーカオ」がリニューアルしました!!

レシピは変えていませんが、「より美味しく」になりました😊❤️

変わったのは、マーラーカオが入っているグラシニックップ!!

【改良前】のグラシンをはがすと・・・ (↓)



↑ グラシンに生地が結構ついてしまっていました。

【改良後】は・・・



↑ つるんとキレイにはがれ、グラシンに生地が全くつかなくなりました😊!!



↑ 左が改良前、右が改良後。

一目瞭然、全然違います😊🎵

冒頭に「レシピは変えていませんが、「より美味しく」になりました😊❤️」と書いたのは、あながち嘘ではありません。

改良前のマーラーカオは、グラシンをはがしたあとの生地がどうしてもボソボソになってしまっていて、口に入れた時の舌触りがあまりよくありませんでした。(今思えばですが)

新しいマーラーカオは、はがしたところもキレイにツルンとしていたので、口に入れた時の舌触りが滑らかで、しっとり感も増したように感じます😊🎵

社内で食べ比べをした時に、「以前のより数倍美味しくなった!!」「レシピ変えた!?!」との意見が続出。

レシピは一切変えていませんが、カップを変えるだけでこんなにも味の感じ方まで変わってしまうとはビックリです😊!!

今回の改良は、今年の5月に営業のH主任がお客様にマーラーカオを案内したところ、「以前使用したことがあるが、敷き紙がはがれにくいのが難点」という意見をいただいたことから、改良の方向に動き出しました。

私たちは「グラシンに生地がついてしまうのは仕方がない」と思っていました・・・業者様に問い合わせしてみると、とても良いグラシニックップが見つかりました😊🎵

以前はなかったものでも、技術革新が進む今、新しいものがどんどん生まれてきています!!

お客様のご意見を真摯に受け止め、現状に甘んじず、新しい情報も積極的に取り入れていかないといけないと思われました。

お客様、貴重なご意見ありがとうございました😊!!

とってもはがしやすくなった **マーラーカオ**。

賞味期限が「**2019年6月19日**」以降の商品からグラシニックップを変更しています。

サンプル依頼も受け付けますので、どうぞお気軽にお問い合わせください😊🎵

【商品紹介】

商品名:マーラーカオ

規格:20g×8個×12P×2合

是非一度お話し下さい!!

100グラムの中に“こだわり”をたくさん詰めて・・・

真夏の暑さが少し和らぎ少しずつでも冬が近づいてきたからなのか、最近“肉まん”のお問い合わせがとて多いです🍡



五十番食品はお客様のご要望に応じた特注商品の製造を得意としていますが、特に特注の製造が多いのが「餃子」と「肉まん」です。

特に肉まんに関しては、お客様がたくさん“こだわり”を持って特注依頼をされることが多いです。

肉まんは小さいものだと30グラムくらいから製造していますが、大きいものになると100グラム超!!

小さな餃子にいろいろと詰め込むのはどうしても限界がありますが、大きな肉まんだとある程度たくさんアイデアを詰め込むことができます🍡🌟

昔製造していたのが「太平燕包子」。

「太平燕(タイピーエン)」とは熊本名物の麺料理で、春雨の麺に玉子やエビ、イカ、キクラゲ、豚肉などが入った料理です。

それを肉まんにしたいというお客様のご要望で、春雨ベースの具に、うずらの卵1個とエビを2匹入れて手包みをしていました。

今は製造していませんが、今までで一番製造に手間がかかっていた肉まんだと思います!! (だから記憶にしっかり残っています)

あとは、肉まんの中に“地域の名物麺”が入ったものもあります。

まさに炭水化物 in 炭水化物!!

焼きそばパンみたいなものですネ🍡🌟

あとは、**地域の名産品**、例えば高菜や明太子、びっくりだったのは切干大根入りの肉まんの製造依頼が来たこともあります🍡!!

地域の銘柄肉を使った肉まんも多いです。

肉も豚肉だけでなく、牛肉や鶏肉もあります。

あと、**野菜の産地指定**もあります。

肉まんの特注依頼で多いのが、**地域の特色を強く打ち出したもの**。

お客様と打ち合わせをしていると、わずか100グラムの肉まんの中に、その地域の特色や良さをできる限りたくさん詰め込みたい!! という熱い思いが伝わってきます🍡🌟

手の平にのるサイズの肉まんに、その地域の良さがギュッと凝縮して詰め込まれていると思うと、本当にワクワクします🍡🌟

今年の1月に埼玉県で行われた「**中華まん博覧会**」。

北海道から沖縄までの全国の“ご当地中華まん”が100種類以上大集合する催しでしたが、その中の3つがわが社が特注で製造させていただいている肉まんでした🍡🌟

特注の肉まん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🍡🌟

日中協福岡県支部の皆さんに工場見学に来ていただきました!!



総勢18名で“ご来社”いただきました。ありがとうございました!!

中華料理にピッタリ！夏に「ドラゴンハイボール」！

昨日中華料理を食べに行った時に「ドラゴンハイボール」というものを初めて飲みました!!

皆さん、「ドラゴンハイボール」をご存知ですか!?

ハイボールは皆さんご存知だとは思いますが、ドラゴンハイボールは…



なんと!!紹興酒をソーダで割ったものです!!

私は紹興酒が大好きで中華料理を食べる時にはだいたい飲ませていただきますが、今年みたいに暑い夏にはやっぱり冷たいビールやハイボールも飲みたいです!!

でも紹興酒もやっぱり捨てがたい!!

…このドラゴンハイボールは、そんな二つの願いを一気に叶えてくれます!!

炭酸のシュワつと感とスッキリとした口当たり、暑い夏に中華料理を食べながら飲むのにピッタリのお酒です!!

紹興酒はその独特な味わいから「ちょっと苦手…」という方も多いですが、ドラゴンハイボールは口当たりがまるやかですっきり飲めるので、今まで苦手だった方にも是非チャレンジしていただきたいです!!

特に女子の皆さん!!

紹興酒には美肌やダイエット効果なども期待できるアミノ酸がたっぷりです!!

ドラゴンハイボールならアルコール度数も下がるし、今よりもっと気軽に紹興酒が楽しめると感じました!!

紹興酒が本当に好きな方は、紹興酒独特の旨味が薄まるので少々物足りないかもしれません。

私も紹興酒は大好きですが、そんなに度数の低いお酒ではないので、紹興酒を飲む時には結構気合いを入れて飲みます。

翌日大事な予定がある時なんかは「紹興酒やめとこうかな」という時もあります。

しかしドラゴンハイボールなら、アルコール度数が下がるので、今よりも気軽に紹興酒を楽しめると感じました!!(しかし、飲みやすくなる分、結局飲む量が増えてしまうかなとも思いましたが…)

ドラゴンハイボールについて調べていると、ソーダで割る以外にもいろいろな飲み方があったので紹介させていただきます!!

- ・香港フィズ…紹興酒+ジンジャーエール
- ・ドラゴンウォーター…紹興酒+ウーロン茶
- ・チャイナ・カシス…紹興酒+カシスソーダ

私はまだチャレンジしたことはありませんが、一度飲んでみたいです。

まだまだ暑い夏が続きます!!

中華料理を食べに行った時には、是非一度ドラゴンハイボールをお試しください!!

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、ケイタイやスマホからもご覧いただけます。

