



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！

1月に行く、2月は逃げるであつという間に3月になってしまいました！今年福岡はとても暖冬でした。雪も一度も降らないまま冬が終わってしまいそうです。皆さんは“春”を何で感じますか？気温、景色・・・いろいろあると思いますが、私は「鼻」で春を感じます。といっても沈丁花の花の香りではなく、私のムズムズする鼻が春の訪れを教えてください(笑) 今年には特に花粉の飛散量が多いようです。花粉症仲間の皆さん、頑張って一緒にこの時期を乗り切りましょう！(^o^)

代表取締役 王愛

2019年02月26日

黒糖かりんと饅頭が美味しいワケ！

今日は工場では「**黒糖かりんと饅頭**」を製造していました。

こちらわが社の「黒糖かりんと饅頭」。(↓)



外側がカリッ、中がサクツの食感で、私が個人的にも大大大好きなお菓子です🍡💕

五十番食品の黒糖かりんと饅頭が美味しいのにはワケがあります!!

それは、生地を混ぜる時に**水をほとんど使っていない**からです!!

水を使わずに、**黒蜜**をたっぷり使っています!!

なので、ミキサーで生地を混ぜる時には、黒蜜の何ともいえない美味しい香りがふわ〜と広がります🍡🎵

黒蜜大好きな私は、思わず「ああ、いい匂い🎵」とつぶやいてしまいました。

この黒蜜がたっぷり入った生地で、あんこを包みます。

規格は22g×30ヶ×15Pです。



そして蒸します。



しかし、蒸したてを食べても実はあんまり美味しくありません💧

黒糖かりんと饅頭は、**油で揚げる**ことで、外側がカリッとしたまさにかりんとうのような食感になり、黒糖の風味も増して美味しくなるんです🍡💕

1個食べると、続けて2個3個と食べたくなる後を引く美味しさです。

調理方法も、冷凍のまま油で4~5分くらい揚げるだけととっても簡単です。

五十番食品の「**黒糖かりんと饅頭**」は、黒糖の風味がとても濃厚で美味しいお饅頭です🍡🎵

♪興味のある方はお気軽にお問合せ下さい!!

「いちごノーミーチ」の販促POPも作ります！

今日は朝から営業のH主任が何かをラミネートをしていました。



春にぴったりのデザート「いちごノーミーチ」と「小寿桃」の販促POPを作っていました🍓🍑🌸

◆いちごノーミーチ



◆小寿桃



お客様から依頼があり、「POPが来たらすぐに注文するよ!!」と言われたそうで、朝から慌てて作っていました〜🍑🌸

価格はお客様のところで手書きされるとのことで、下を広めに空けています。

お客様から「価格を入れてほしい」や「店名を入れてほしい」などのご依頼があれば、そのように作らせていただくことも可能です。

その他にも「こんな風に作ってほしい」というご要望があれば、出来る限りお客様のご要望にお応えできるように頑張ります!! (プロではないのであまり難しいことはできませんが…)

弊社の商品であれば、どの商品でも作成可能です。

販促POPについてのご依頼やご相談は、お気軽にお問い合わせください🍓🍑🌸



春のデザート
取り揃えて
おります!!

春のデザート
一番人気は
「芝麻球(桜あん)
です!!



2019年02月14日

まんぷくラーメン！

私の毎日のささやかな楽しみ、それは朝ドラを見る事です👍
♪

オンタイムでは見れないので、家に帰ってから録画の15分を見るのが私にとって癒しの時間👍❤️

今オンエアされている「まんぷく」は、日清食品の創業者・安藤百福さんをモデルとして描かれたドラマです。

あのお湯をかけるだけで食べられるインスタントラーメンを開発した方です!!

ドラマの中で安藤百福さんは「萬平さん」という名前で、インスタントラーメンを作るために妻の「福子」と共にいろいろと試行錯誤します。

常温で保存できお湯をかけるだけで食べられる麺を開発するために、茹でた麺を天日干ししたり、陰干ししたり、麺の水分量を減らすために茹でないで蒸す方法に変えてみたり、はたまた高野豆腐の作り方を真似て麺の冷凍と天日干しを繰り返してみたり・・・そして最終的に「麺を揚げる」という方法に辿り着きます。

揚げた麺と言えば・・・



↑ わが社の「伊府麺」。

揚げた麺をお湯で戻して使う商品です。

いつもお客様に「伊府麺は“インスタントラーメンの元祖”と言われている麺なんですよ」と説明しているのですが、萬平さんがドラマの中でいろいろと試行錯誤している間、私はテレビに向かって「萬平さん、早く麺を揚げて!! 揚げたらいいよ!!」とずっと話しかけていました👍🌟

萬平さんが開発した麺は、麺自体に味がついていてお湯をかけるだけで美味しく食べられる麺ですが、伊府麺は味はついていないので、お湯で戻してから炒めたり湯麺にしたりして使います。

インスタントラーメンより伊府麺の方が歴史は古いとは思いますが、わが社の商品にも、過去の方たちが試行錯誤して生み出した技術が生かされているのだな、とそんなことを感じながら毎日楽しくまんぷくを見させていただいています👍🌟

【商品案内】

商品名:伊府麺

規格:5玉×8P

九州プロレスの ぼってんぶらぶら様
が"ご来社されました!!

→肉まんも買って帰られました!!👍



九州プロレスの社会貢献活動を応援
させていただいています!!

「九州は"元気にするバイ!!」

貧乏人の定義

私が午前中運転する時によく聴くラジオ(モーニングジャム)に「今日のひと言」というコーナーがあります。

世界の名言を紹介するたった10秒くらいのコーナーなんです
が、今日の「今日のひと言」は考えさせられるものがありました。

「貧乏人とは、多くを持たざる者ではない。多くを欲する者の事を言う」

貧乏人とは、多くを持たない人ではなく、多くを欲する人のことだ。

本当にそうだな～と思いました。

これを聞いた時に、以前母が何気なく言った言葉を思い出しました。

私の母は、(私が思うに)相当貧乏な家で育ちました。

戦後間もない頃ほどこの家も貧乏だったとは思いますが、私の母は貧乏の中でもかなりの貧乏でした。

学校で使う道具も買えず、いつも忘れたふりをして友達から借りていたそうです。

寝る時には家の中から星が見え、雨が降ると雨漏りが大変だったそうです。

祖父と祖母は働きづめで、学校から帰ると家のことから妹の世話から全部自分がしていたそうです。

私からすると相当貧乏に思える環境で育っていますが、母がある時何気ない会話の中で、

「お母さんが小さい時、家にお金はなかったけど、貧乏ではなかったよ」

と言ったのです。

それを聞いて「お金がない＝貧乏じゃないの!？」と聞くと、母は「**お金はなかったけど、貧乏と思ったことは一度もなかったよ**」と言いました。

「よく分からないけど、何だか深い言葉だなあ～」と思い、その言葉をずっと忘れられずにいました。

その母の言葉が今日の「今日のひと言」と重なり、母の言った言葉の意味がやっと分かりました🐼!!

「お金がない＝貧乏」ではない、そして「お金がある＝金持ち」でもない。

私たちから見て「お金持ち」と思う人でも、あれも欲しいこれも欲しいと欲する心が大きければ、いくらお金があっても足りないと思う(＝貧乏)なんだと。

逆に私たちから見て「お金がない」と思う人でも、それ以上を欲しなければ貧乏とは言えないんだと。

私の母がこの格言を知っていたとは到底思えませんが、自身の経験から何気なくこんな深い言葉が出てきたことが本当にすごいと思いました!!

すべて直感で動く右脳派の母です🐼🎵

いつも天然発言に笑われていますが、今回ばかりは深い言葉に感心させられました🐼🌟

五十番食品のインスタグラム始めました!!



こちらのネームタグをスキャンするとフォローできます。お役に立てる情報を発信できる様、更新していきます!!

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。

