



五十番食品
ニュースレター

パンダ通信

2019年12月号

Vol. 131

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！



令和元年もそろそろ終わろうとしています。平成最後の4ヶ月と令和最初の8ヶ月、皆さまにとってどのような年でしたか？「初日の出を拝む人は多いが、大晦日の最後の夕日を拝む人は少ない」と言っていた方がおられます。その方は毎年、大晦日には夕日の見える海辺に行き、沈んでいく夕日を見ながらその年にお世話になった方などを思い出し、「感謝」で一年を締めくくるそうです。大晦日はお正月の準備でバタバタすることも多いですが、少しの時間でもそうやって一年間を振り返り感謝を思い起こす時間が持てれば、翌年は絶対いい年になると思いました！毎月パンダ通信を読んでくださっている皆さまにも本当に感謝です！一年間本当にお世話になりました！来年もよろしくお願いいたします！

代表取締役 王 愛

2019年11月27日

「マーラーカオ」のちょいアレンジ！

五十番食品の「マーラーカオ」は、20グラムのひとくちサイズです。

生口お菓子の家から まじだ？「一、二、三、四、五、六、七、八、九、十」

代表取締役 王 愛

「春巻皮」・・・お客様からの嬉しい声！

今朝のミーティングで、営業のT課長から嬉しい報告がありました😊💡

長崎の中華料理店様で、わが社の「春巻皮」をずっとご使用いただいているお客様のところに昨日訪問したそうです。



お店を移転するのにしばらくお店を閉められていて、最近移転オープンされたのですが、移転前に在庫の関係でやむなくスーパーで買った春巻皮を使用したそうなんです。

すると、そのスーパーの春巻皮で巻いた春巻を食べられたお客様から「いつもの春巻と全然違う!!」と言われてしまったそうなんです。

春巻がお店の人気メニューのひとつだそうで、春巻皮の違いに気づいたお客様もすごいと思いますが、改めて**わが社の商品がお客様のお店の味を陰で支えさせていただいているんだ**と、とても嬉しく思った出来事でした😊🎵

わが社の「春巻皮」は、皮の間に一枚一枚透明のシートを挟んでいます。



シートを挟むことで皮同士がくっつかず、使いたい枚数だけすぐに取り出すことができ、使う時にもすばやくサッと剥がすことができます😊💡

また「春巻皮に表裏はあるんですか!?!」とたまに聞かれることがありますが、あります!!

春巻皮は、下記の写真のように丸いドラムを使って焼いています。(↓)



ドラムにくっついていて側の片面だけを焼いていますが、この焼いた方が春巻の表側になるように巻きます。

見分け方は、皮の💡ツルン💡とした方が表です!!

シート入りをご使用いただいているお客様は、シートがくっついていてツルンとした側が表になるように巻いてください😊💡

これからもお客様のお店のメニューを陰からお支えできるように、良品づくりに努めてまいります😊!!

▶ プチアイデア!! 😊

▽ 透明シートの二次利用!!

春巻皮で春巻を巻いたあと 冷凍保存する場合、この透明シートでくるんでおけば 皮の乾燥や劣化を防ぐことができます。※ お客様から教えていただいたアイデアです!

2019年11月30日

これは旨そう！シビ辛麻婆麺！

昨日営業のT課長が日報にこんな画像を付けてくれていました
👍🌟🌟



お客様のお店でランチを食べた時の画像だそうですが、こちらの料理にわが社の「伊府麺(イーフーメン)」を使っています👍🌟🌟

その名も「シビ辛麻婆麺」!!

真ん中に玉子がのって、山椒もたくさんかかっていて...
写真を見るだけでも本当に美味しそう〜👍❤️

絶対私の好きな味だと思います👍❤️

お店の人気メニューだそうです👍🎵

ありがとうございます👍!!!!!!

「伊府麺」は卵麺を揚げたものです。



使う時はお湯で戻してから調理します。

「インスタントラーメンの元祖」と言われている麺です。

2019年11月25日

中国料理は、技術の料理！

先日ブログで「筑前町の中華屋さん!」という記事を書かせていただきました。

その中に、こんなことを書かせていただいていた。

店主のH様とは、中華料理業界の人手不足の話になりました。

最近人手不足の話をよく聞きます。

私も、このまま中華料理のcockさんを目指す方が少なくなってきたら、20年後30年後に日本で美味しい中華料理が食べられなくなるのではないかと危惧しております。

中華料理は本当に美味しいです👍🎵

世界中のどの都市でも食べられるのは中華料理だけです!!

するとその記事に対して、福岡のある有名な中国料理店のO店主からこんなコメントをいただきました。

「世界中で中国料理が食べられているのは、中国料理が素材の料理ではなくて技術の料理だからです」

...なるほど~!!

本当にその通りだと思いました👍!!

例えばお寿司は完全に素材の料理ですね。

中華は「技術の料理」だからこそ、その土地土地の素材を使って世界中で調理されてきたのだと...

だから世界中のどの都市に行っても中華を食べることができるのだと...

すごいです👍!!

中国料理は本当に奥が深いです👍!!

中国料理の技術があれば、世界中どこに行っても食べていけます👍🌟🌟

私はこれからも中国料理を食べる方がますます増えるように、そして中国料理のcockさんを目指す方がどんどん増えるように、「中国料理の美味しさの伝道師」として、ますます中国料理の魅力を発信しようと思われました👍🎵

常務がドライヤー！？

先ほど常務が工場のH課長に「ドライヤー持ってきて」と内線をかけていました。

「えっ!? 常務がドライヤー?!?!」

と私は耳を疑いました!!

常務を知っている方なら、私のこの言葉をすぐに理解していただけたと思います😊

だって常務は・・・スキンヘッドなんです!!

しかもスキンヘッドになって、もう三十数年!!

年季の入ったスキンヘッド!!

そんじゃそこの「にわかスキンヘッド」とはワケが違います!!

毎日髪を剃っているスキンヘッドの常務に、ドライヤーが一番無縁のもの。

だからびっくりしたんです!!

そんな私の心を察してか、すかさず常務は「社長、『なんで常務ドライヤー?!?』って今不思議に思ったやろうが~!!」と言います😊

「いやいや、そんなことは思ってませんよ・・・😊 それにしても一体何にドライヤーを使うんですか?!? しかもなんで工場にドライヤーなんてあるんですか?!?」と尋ねると、「工場でも何かを乾かしたりドライヤーはいろいろと使うとよ」と言います。

そして数分後、工場のH課長がドライヤーを手にも事務所にやってきました。

H課長もニヤニヤしながら常務にドライヤーを手渡しています😊

(きっと私と同じことを考えていたに違いありません😊!!)

五十番食品 勤続40年以上の常務の
知恵はすごいです! いつも感
心させられます。

常務の机には分解した電子ばかり。

ドライヤーを手にとると、分解した電子ばかりに温風を当て始めました。



聞くと、電子ばかりにエラー表示が出たらしく・・・だからドライヤーの風を当てているとのことですが、どうして故障した電子ばかりに風を当てるのか、私にはさっぱり意味が分かりません。

しかし、数分風を当てて電源を入れてみると・・・



↑ なんとゼロ表示が出ました!!

なんで直ったのか、ますます意味が分かりません😊

映らなくなったテレビを叩くようなもの?!?!?

・・・きっと常務が長年に渡り培ってきた知恵があるのでしょう😊

しかし工場では重さを量る大事な電子ばかり。

本当に治ったのかをきちんと確認してから使っていこうと思います😊!!

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。

