



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、私が長年愛用していた靴屋さんが閉店しました。靴による足のトラブルに見舞われていた私は、そこの靴に出会って救われました。私の足のサイズや特性を理解して、私に合う靴しかオススメされなかつたので、そこの靴を履いていれば足が痛くなることもなく安心でした。10年間そこの靴しか履いていなかつたので「これから私はどこで靴を買えばいいの…？」と今まさに途方に暮れています。

その時に私は「会社を存続する責任」というものを強く感じました。わが社の商品を長年愛用してくださっているお客様がいます。中華点心を取り扱っている他メーカーももちろんありますが、きっと「五十番食品の〇〇でないとダメだ！」と思いつけてくださっているお客様がたくさんいるはずです。そのようなお客様が困る状態を作らないように、会社を存続することはもちろん、高品質の製品を提供し続けることが私たちの大きな責任だと改めて感じました。世の中のニーズに応じて変えるべきは変え、変えてはいけないものづくり精神は決して変えず、これからも良品をお客様にお届けしていきます。

代表取締役 王愛

2019年06月24日

バイキングにいかがですか？「ごまだんご（小）」のご案内！

今日はミニサイズのごまだんご、「**ごまだんご（小）**」をご紹介いたします！



通常のごまだんごの約半分、**15グラム**の大きさです。



(↑ 写真の左下のごまだんごが通常サイズ(30g)です。)

しかし、中のあんこも外のゴマも、わが社の定番商品「**芝麻球**」と全く同じものを使用しており、品質は変わりません!!

あんこはこだわりの**北海道産小豆**を使用しており、胡麻は**白ごまのむき胡麻**を使用しています。

ミニサイズなので**バイキング**や**パーティー**、また**デザート**盛り合わせの一品としてもご使用しやすいです♪♪

これから季節、ビアガーデンなどでバイキングをされるお店も多いかと思います。

デザートの一品にいかがですか!?

ミニサイズの「**ごまだんご（小）**」、興味のあるお客様は是非お気軽にお問い合わせください♪♪

【商品案内】

商品名:ごまだんご（小）

規格:1kg(約66個)×12P

調理方法:冷凍のまま、150°Cの油で約6分揚げて下さい。

老若男女、みんな大好きな
ごまだんごです!!



15gの小サイズの他に、
30gの中サイズ（芝麻球）、
50gの大サイズ（ビッグ麻球）
もございます。

2019年05月21日

パンダあんまんの表情がひとつひとつ微妙に違うワケ

今日は見ているだけで癒される可愛い「パンダあんまん」をご紹介いたします😊♪



パンダあんまんは、表情がひとつひとつ微妙に違います。

そのワケは、ひとつひとつ手作業で製造しているからです😊
♥

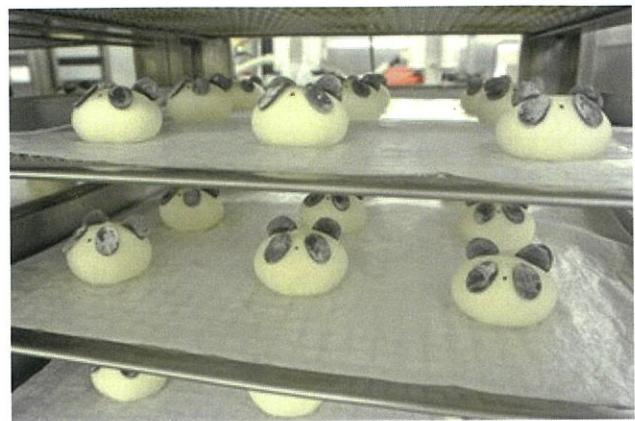
包あんまでは機械で行っていますが、そのあとの作業はすべて手作業です。



↑ ひとつひとつ手作業で耳と目を付けていきます。



↑ そして鼻を描いていきます。



↑ パーツがすべて揃ったら、ホイロで発酵させて蒸します。



↑ 可愛いパンダあんまんの出来上がりです😊♥

ひとつひとつ微妙に表情が違うのが、手作り感があって可愛いです😊♪

中には黒ゴマあんが入っています。

耳・目・鼻の黒色は、竹炭パウダーで色を付けています。

大きさは50グラム。

老若男女、みんな大好きなパンダです。

興味のある方はお気軽にお問い合わせください😊✨

【商品情報】

商品名:パンダあんまん(黒ゴマあん)

規格:50g×20個×10P

調理方法:冷凍のまま、強火で焼く12分蒸してください。

可愛い動物シリーズ"は、
豚の顔の「ブタちゃんまん」、
ヒヨコの顔の「ピヨカスター"まん」
もござります!!



味を受け継ぐ責任

先日、わが社に肉まんの製造を委託したいというお客様が工場に来られました。

数十年自社で製造し続けた肉まんだそうですが、昨今の人手不足や働き方改革で製造し続けることが難しくなり、他社で委託製造できるところを探していたところ、五十番食品を紹介されたそうです。

現場の製造担当の方が来られ、目の前で実際に具の仕込みを実演していただきましたが、びっくりするくらいの高級肉や高級材料を使い、とても手間をかけて作られています。

わが社のような食品工場だとロットも大きくなり、完全手作業での製造も難しく、どうしても出来ることと出来ないことがあります。

お客様の「ここは譲れない」という部分と、五十番食品の「ここまでしか出来ない」という部分、それを擦り合わせてお互いの妥協点を見つけ、お互いが最大限に納得のいく商品づくりをすることが大切です。

今回は、機械作りと手包みとで作ってみました。

実際に作ってみることで、改善点もいくつか見えてきました😊

特注商品を作る際、常務がよく「(お客様と)最初に喧嘩せんといかん!!」と言います。

「喧嘩」という言い方は大げさかもしれません、お互いの意見を遠慮せずにしっかりと伝え合うという意味です。

お客様のその商品に対する思いやこだわりをしっかりと聞き、わが社が出来る事と出来ないことをしっかりと伝え、お互いの「ここまでなら」という妥協点を見つけること。

商品化までの時間はかかりますが、長い目で見るとそれがお互いにとって一番良い結果になることを今までの経験で体感しています。

しっかり話し合った結果、お客様からお断りされることもありますが、わが社がお断りすることもあります。

しかし、その段階を踏まずに急いで商品化をしても、最終的にはお客様にご迷惑をお掛けしてしまうことになります。

以前こんなことがありました。

数十年手包みで肉まんを作っているお店から、製造委託の話がきました。

催事で販売をするのに大量に製造してほしいということで、機械作りで製造をすることになりました。

その肉まんの私たちが今まで作ったことのないようなタイプの肉まんで、何度か試作をしましたがなかなか上手くいきません。

しかし催事までに日数がなく、お客様は商品化を急がれています。

お客様も「とにかく急いで商品を作ってほしい!!」ということで、慌てて商品化をし出荷をしました。

しかし、今まで数十年そのお店の肉まんのファンだったお客様から「形も味も変わった」という意見をたくさんいたしました。そこで、結局はその委託の話はなくなり、自社での手包みの製造に戻されたそうです。

その時に「味を受け継ぐ責任」というものを強く感じました。

委託する側も委託される側も、最終的にその商品を食べられるお客様のことを忘れてはいけないと思いました。

ずっとその商品を愛し続けてきたお客様が答えを持っています。

自分たちの都合をお客様に押し付けてはいけないと思いました。

この苦い経験から、味を受け継ぐ責任として、限られた期間の中でお互いが納得のいく商品が出来ないのなら、無理に商品化してはいけない、というのが今のわが社の考え方です。

今回のお客様は、レシピも何もかもをすべて開示して、作り方も目の前で実演してくださいました。

今まで数十年門外不出のレシピだと思います。

それだけお客様の思い入れのある肉まんです。

わが社もその味を受け継いでいけるように、最大限努力したいと思います😊!!

五十番食品では、お客様のご要望に応じた特注商品の開発が可能です。小さなことででもお気軽にご相談下さい。

日中協山口県支部 賞味会！

昨日は日中協山口県支部の総会・賞味会に参加させていただきました😊✨

昨日はわが社が賛助会員となっている日中協だけでも3支部の総会・賞味会の日程が重なっていて、営業のT課長とH主任と私が分かれて参加させていただきました。

私は翌朝に予定があったため、日帰りできる山口県に行かせていただきました。

総会後の賞味会に「いちごノーミーチ」を協賛させていただきました😊❤️(↓)



今春新発売のいちごノーミーチですが、春限定ではなく通年で販売しています。

いちご風味の生地の中にミルク風味のあんがたっぷり入っています。

たくさんの方から「美味しい😊❤️」との声をいただきました😊❤️

ありがとうございます😊!!

冷凍を自然解凍で使用できるので、使い勝手もとても良いです😊♪

そして五十番食品に感謝状をいただきました!!



↑ 表彰されるところを島根県のA様が写真に撮ってくれました😊!!

突然のことでびっくりしましたが嬉しかったです!!

ありがとうございます😊✨

昨日お会いさせていただいた方々から「パンダ通信いつも読んでいます」との嬉しいお声がけもいただきました😊

終了後二次会にも行かせていただきましたが、少々スケベ的な会話をされていた方に「会話の内容を写真付きでパンダ通信にのせますよ～」と冗談で言ったら、みんな大笑いでした😊♪

昨日お世話になった皆さん、有意義な時間を本当にありがとうございました😊!!

私の前で「へンな話をしていたら、パンダ通信にのせられる可能性もありますよお～(笑)」
というのには冗談ですが、いつも「愛読ありがとうございます!!」

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、ケータイやスマートフォンからもご覧いただけます。

