



九州北部豪雨災害により被害を受けられた皆さまに心よりお見舞い申し上げます。

先月7月に福岡県朝倉地区、大分県日田地区を襲った記録的豪雨は、甚大な被害をもたらしました。わが社が朝倉地区に近いということもありご心配のお電話もたくさんいただきましたが、幸いにも被害はありませんでした。しかし朝倉にある知り合いの会社が本当に大きな被害を受け、未だ復旧の目途は全く立っていません。会社のあまりに無残な姿を見た時には言葉もありませんでした。。。

「毎日会社に来て普通に働けること」、何もないと当たり前にしがちですが、決して当たり前ではないということ、こういった災害を目の当たりにした時にはいつも思い知らされます。

現地でボランティアをされている方からの依頼を受け、わが社の商品を僅かばかりですが被災地に届けさせていただきました。被災地の一日も早い復旧を心よりお祈り申し上げますと共に、私たちに出来ることがあればこれからも協力させていただきたいと思っております。

代表取締役 王 愛

2017年07月24日

## 秋冬メニューにピッタリのデザートです！

料理店の皆さん、秋冬メニューのデザートはもう決まりましたか？！

今日は**秋冬メニューにピッタリのデザート**をご紹介します🍡🍡

皆さん、秋といって…思いつく食材はありますか？！

…

…

…そうです！！

**サツマイモ**です🍠🍠



秋に食べるほくほくのサツマイモは美味しいですね～🍠🍠

ということで、このサツマイモを使ったデザート「**芝麻球(スイートポテト)**」を本日はご紹介いたします🍡🍡



白玉生地の中に**たっぷりのスイートポテト**あんを詰めて、外側にゴマをまぶしました。

たっぷりの芋ペーストの中に白あんやバターを入れて、カスタードで風味付けをしています。

わが社だけのためにあんこ屋さんに特注で作っていただいている自慢のスイートポテトあんですよ🍡🍡

白玉は、当社自慢の冷めても固くなく、くい生地なので、揚げたてを提供できないお弁当や仕出しのデザートにもピッタリです🍡🍡

芝麻球といえば、小豆あんや黒ゴマあんはよくありますが、洋風の「スイートポテトあん」はなかなかありません。

お子様や女性にも喜んでいただけること間違いナシです🍡🍡

もちろん秋冬だけでなく、どの季節にでも使っていただけます。(通年取り扱っております)

サンプル依頼も受け付けております。

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×20g×15P です!!



「朝一番に生きたカエルを食べれば、その日の最悪事はもう終わったと安心して過ごすことができる」

わが社では毎日の朝礼に「職場の教養」を使っています👤👤



一日一話読めるようになっていて、仕事をするにあたっての心の持ち方等が書かれており、社員教育にはもってこいの一冊です👤👤

毎日読んでいて「なるほどな～」と思うことがたくさん書かれてありますが、正直仕事が終わる頃には内容を忘れてしまっていることも...👤

そんな中、未だに忘れない私の中で強烈に印象に残った一話があります👤!!

それがこちら!! (↓)

6/8 (木)

## 大変な仕事こそ

その日にするべき仕事が多数にわたり、悪戦苦闘することがあります。経営コンサルタントのブライアン・トレシー氏は、「最も重要な仕事」の選択と、その対処方法を、次のような独特の慣用表現を用いて説明しています。

「朝一番に生きたカエルを食べれば、その日の最悪事はもう終わったと安心して過ごすことができる」

ここでいう「カエル」は、難しく重要な仕事の比喩です。嫌だと思ふ仕事こそ、最も重要な仕事であることが多く、それを「完全に為し遂げるまで気を散らさず頑張ろう」と決意することが自己成長のカギだと氏は提言します。

一日の業務を確認したら、大変だと思うことから、番号を振っていきましよう。そして、区切りがついてから、次の優先的な仕事に移りましよう。区切りがつくたびに気が軽くなり、より意欲的に仕事と向き合えるはずですよ。

大変な仕事から着手することで、余裕を持つてほかの仕事もこなせ、仕事内容も充実してきます。嫌な仕事こそ、すぐに向き合うべき仕事なのかもしれません。

今日の心がけ◆大変な仕事から着手しましよう

この文章の中の

「朝一番に生きたカエルを食べれば、その日の最悪事はもう終わったと安心して過ごすことができる」

という一文が私の中に強烈に印象に残りました👤!!

ここでいう「カエル」は、難しく重要な仕事の比喩で、嫌だと思ふ仕事こそ最重要な仕事であることが多く、それを完全に為し遂げるまで気を散らさず頑張ろうと決意することが大事、という内容です。

このページを読んだ時、自分が生きたカエルを丸飲みする姿を想像してしまい...確かにどうせ丸飲みしないといけないなら、嫌なことは早く終わらせた方がいい!!と本当に強烈に思いました。

そして早速、朝礼後すぐに先延ばしにしていた仕事に取り掛かりました👤!!

「やらないといけない」とずっと思っていた仕事、でもちょっと面倒な作業で「まだ期日までは日にちがあるし...」と先延ばしにしていた仕事でした。

生きたカエルを目の前に、ずっと躊躇していました👤

でもいつか食べないと...と、ずっと憂鬱でした👤

でも思い切って食べてしまえば、もう目の前にカエルはいません!!

そのことに心を煩わせられることはもうありません。

本当に心がスッキリしました👤👤

嫌なことは早く終わらせた方がいい!!

本当に実感としてそう感じた出来事でした👤👤

## 後日談...

このブログの記事を書いた後、周りからびっくりする意外な反響をいただきました。きっとタイトルだけ見て記事を読まずに勘違いされたのだと思うのですが...

「王さん! 毎朝生きたカエルを食べているの?」

「毎日生きたカエルを食べているから、そんなに元気なの!?!」

... (X)(X)(X)  
断じて、「私、生きたカエルは食べておりませんっつ!!!」 あしからず....



2017年07月21日

### 丸くてコロコロしたもちりお菓子！

今日は丸くてコロコロしたもちりお菓子「プチボンデ」をご紹介します🍡

種類は、**チーズ・カスタード・チョコ**の3種類ありますが、今日は**チョコ味**をご紹介します🍡



もちもち生地の中に、**トロ〜りとろけるチョコレートクリーム**が入っています🍡

生地にもココアを配合していますので、ダブルの力カオ味が美味しいです🍡

もちもちの生地は食べるとクセになる美味しさ🍡

形はまん丸でコロコロしています。

アレンジとして周りに粉糖をまぶすと、高級なショコラのような見た目になり素敵ですね🍡

調理方法は、冷凍のまま油で4〜5分揚げてください。

**油の中でコロコロころがしながら揚げる**のが、丸く大きく揚げるコツです🍡

トロ〜りチョコクリームが美味しい「**プチボンデ(チョコ)**」。

興味のある方はお気軽にお問い合わせください🍡

#### 【商品案内】

商品名：プチボンデ(チョコ)

規格：15g×500g(約33個)×20P

調理方法：冷凍のまま、160℃の油で約4分間ころがしながら揚げてください。

もちもち食感がクセになる美味しさですヨ!!



2017年07月29日

### 餃子の皮の黒い斑点の正体

時々お客様より「餃子の皮を使おうとしたら、黒い斑点があるのですが・・・」と問い合わせを受けることがあります。

これは小麦の成分の「**ふすま**」と呼ばれるものです。

小麦粉は小麦の粒を製粉することで出来上がりますが、ふすまは小麦の外皮の部分で、製粉する過程で取り除かれていきます。

しかしふすまを完全に取り除くことはできず、どうしても微量は混入してしまいます。

この「ふすま」には色素が含まれていて、水分や空気の影響を受け、時間経過と共に段々と黒い斑点となって皮の表面に表れてきます。(※ 一番最後に詳しい説明を書いています)

それが黒い斑点の正体です!!

小麦成分の一部ですので、そのまま使っていて大丈夫です。

もちろん、餃子の皮の保存状態が悪い場合や、賞味期限の過ぎたものなどは、黒い点が「ふすま」ではない可能性もありますのでご注意ください🚨

(※一般的に、カピであれば皮の表面から生え、皮の内部にあればふすまと考えられます)

商品の一括表示に表記してある保存方法を守り、賞味期限内にご使用いただきますようよろしくお願いいたします!!

※「黒い斑点」を更に詳しく・・・

小麦粉を水と練ると小麦の中のチロシンというアミノ酸の一種が同じ小麦の中のチロシナーゼという酵素の作用で、メラニン色素(黒色)を発するということです。

外皮には、このチロシンとチロシナーゼの成分が多い為この部分が入ると製造後日数が過ぎるとふすま(黒い点)が発生します。

冷凍状態にしたり、pHを下げたり(pH調整剤添加)、もち米粉や米粉を加えたりすると、チロシナーゼの活性が阻害され黒い点の発育は遅れます。

(参照：全国餃子手作り協会HP)

餃子皮だけでなく、焼売の皮、ワンタンの皮、春巻の皮などにも同じことが言えます。



## “もち浜ストア”の中継内容！

先月、TNC「もち浜ストア」の“金曜おでかけ中継”というコーナーで、五十番食品の工場を生中継で取材していただきました👏👏

今日はその内容を写真でご紹介いたします👏!!

今回は「間近で見られる工場見学」ということで、工場内を隅々までご案内させていただきました。



↑ 私が工場をご案内させていただきました。

帽子とマスク着用で目しか映っておりませんが…ワタクシです👏👏

(紙面の都合上、間の記事を割愛させていただきます。ブログをチェック下さい!!)

そして次がラスト!!

ディレクターの方が「この商品の製造風景は絶対に紹介したい!!」とイチ押ししていた商品です。

何を作っているか分かりますか～!!



↑ 正解は、中華揚げパン「油条」です👏👏

中国人の職人夫婦が完全手作りで作っている商品です!!



↑ 橋本アナにご試食もいただきました👏!!

中国や台湾では朝食として普通に食べられている油条。

塩味が効いて美味しいですよ👏👏



↑ 社員の楊さんがとてもいい味を出して、橋本アナの絡みが面白かったです👏👏

このような感じで、約10分間の生中継が終了しました～👏👏

協力してくれた社員・パートの皆さん、本当にお疲れ様でした👏!!

この放送を見た社員が口々に言っていたのが「実際の工場より広くキレイに見える」👏!!

うちの社員の一人が「テレビ局のスタッフの皆さんが『良いものを作ろう』と本当に一生懸命動かれているのに刺激を受けた。自分たちも一丸となって良い商品づくりをしていきたいと思った」と言っていました。

当日は10分間の生中継でしたが、事前に工場にいられて打ち合わせをしたり、当日も早朝にいられて何度も何度もリハーサルをして中継時間の11時を迎えました。

もち浜スタッフの皆さん、最高のものを作ろうと一生懸命動いてくださり本当にありがとうございました👏👏

こちらのニューズレター「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。

