



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！



先月は神戸の間屋様の展示会に出展させていただきました。その時にたくさんの方に「パンダ通信読んでよ！」と声を掛けていただきました。本当にありがとうございます！ある女性のお客様からは「私の父があなたのお父様とお知り合いだったそうで、パンダ通信が届くたびに『この社長のお父さんを知っているんだよ〜』と嬉しそうに話しているんですよ」と話しかけていただきました。そして「その本人と会えるなんて、なんか芸能人に会えたみたいで嬉しい♪」と…(笑) 私がまだ直接お会いしたことのない方もこのパンダ通信を通じて繋がっていると思うと、とても嬉しく感じた時間でした！本当にありがとうございました！

代表取締役 王愛

2018年10月04日

## 寒い冬にぴったり！「水餃子」のご案内

今年の夏はあれだけの猛暑続きで「本当に冬は来るのか!?!」と疑問に思うくらいの暑さでしたが、やはり季節は移り変わり段々と肌寒くなってきました。

確実に冬は近づいているようです🍁🌟

今日はそんな寒い冬にぴったりの「水餃子」をご紹介します😊🎵



もちもちの皮でスープたっぷりの具を包み込みました。

スープ餃子や鍋に入れても最適です😊🌟

この水餃子で思い出深いのが、もう15年くらい前の話になりますが、製造工程上のミスで規定よりも皮の薄い水餃子が大量に出来てしまったことがありました。

もちろん正規品としては販売できず、当時はエコ販もしていなかったのですが、個人的に知り合いの方に買っていただけないかお声かけをしました。

買ってくれた友人の一人に「愛ちゃんのところの水餃子、私が大好きな〇〇店(中華料理店)の味とそっくり!!」と言われて、こっぴどがビックリ!!

そこはわが社の水餃子の納品先だったのです😊

「その水餃子はうちの餃子だよ」とはもちろん言えず…、でもその友人は「大好きなお店の味とそっくりの水餃子がこんな格安で買えるなんて…」と喜んで大量にケース買いしてくれました😊🌟

その友人のお陰もあってそのB級品の水餃子も完売し、助かった記憶があります😊🎵

私の友人も大ファンの美味しい水餃子です!!

興味のある方はお気軽にお問い合わせください😊🌟

### 【商品紹介】

商品名:水餃子(すいぎょうざ)

規格:16g×10個×20P×2台

姉妹品に「白菜水餃子」もあります!

次頁に  
「水餃子を美味しく  
ゆでるポイント」を  
載せています!



要チェック!!



## 冷凍庫に保管した冷凍食品の袋がパンパンに膨らむ理由

たまにお客様から「**冷凍庫に保管していた商品の袋がパンパンに膨らんでいるのですが・・・**」という問い合わせを受けることがあります。

ご家庭の冷凍庫でも、しばらく保存していた冷凍食品の袋が気づけばパンパンに膨らんでいることはありませんか!?

今日はその理由をご説明いたします。

膨らむ原因としてまず考えられるのが「**昇華**」という現象です。

**冷凍庫の開閉などで庫内温度が変化すると**、冷凍食品の表面に付着していた細かい氷が蒸発し、袋の中の空気の体積が増加することで膨らみます。(この「氷から水にならずに直接気体になる現象」を昇華といいます)

そしてもうひとつ原因として考えられるのが「**袋のピンホール**」です。

冷凍庫の扉を開け、外の外気と庫内の冷気が入れ替わってから扉を閉めると、瞬間的に庫内の圧力は下がります。

すると、中にある袋は密封されているので膨らみます。(高い山に登った時や飛行機の中で、お菓子の袋が膨らむのと同じ現象です)

その後、庫内の圧力は徐々に元の気圧に戻りますが、この時に袋に微妙なピンホールがあると、ピンホールを通して袋の中に空気が入り込みます。

こうして**扉の開閉を何度も繰り返すことにより袋がだんだんと膨張して**いきます。

このピンホールの大きさも、小さいと空気の出入りがほとんどないので膨張せず、大きくても空気の出入りが自由なので膨張せず、微妙な大きさのピンホールがあると膨張現象が起きてまいります。

調べるとピンホールの原因もいろいろあるようです。(屈曲・摩擦・衝撃・突刺)

目視では分からない微小な穴で、いつも必ず起こるわけではなく、従って膨張現象も起こる袋と起こらない袋が出てくるとのことです。

以上、冷凍庫の冷凍食品がパンパンに膨らむ理由としては「**昇華**」と「**袋のピンホール**」が原因と考えられます。

「**冷凍庫の扉の開閉による庫内の温度変化**」が繰り返されることが昇華や袋のピンホールから空気が入り込む原因になりますので、**冷凍食品を長期間保存する場合には、なるべく扉の開閉が少なく庫内温度の変化が少ない場所で保管してください。**

上記が原因の膨らみであれば、袋の中の気体はほとんど空気と水蒸気ですので、通常通り召し上がっていただいても問題ありません。

しかしこれは「**冷凍庫内の十分な温度管理がされていること**」が条件ですので、もし常温に長時間置かれて膨らんでいるような場合には、解凍して腐敗しガスが発生している可能性もありますので、この場合には召し上がらないようにしてください。

## 水餃子を美味しくゆでるポイント!!

### 1、弱酸性の湯

ツルンと口当たり良い皮にゆで上げるには、ゆで湯に溶け出すでん粉の量を最小限に抑えることが重要です。

そのためにはpH5~6の「**弱酸性の湯**」がベストです!!

お酢を少量たらせば簡単に弱酸性の湯を作ることができます。

### 2、差し水

沸騰直後の段階では、食材の表面にだけ火が通って、中はまだ冷たい場合があります。

そこに「**差し水**」をしていったんお湯の温度を下げることで、再度沸騰した時に外側と内側の温度差をなくすことができます。

また、差し水には皮に「**コシ**」を出す効果もあります。

※ 中華麺をゆでたお湯は「アルカリ性」になるので水餃子をゆでるには不向きです。水餃子をゆでるお湯とは別にして下さいね!! 😊



とっても有り難い時間でした！

おとといは神戸で行われた展示会に出展させていただきました  
😊🌟🌟

そこでとっても有り難い時間を過ごさせていただきました。

今回展示会を開催された神戸のお取引先様は、私の父が新規  
開拓したところで、もうお取引は30年以上になると思います。

展示会でわが社のブースに寄っていただいたたくさんのお客様  
から「おたくのカオヤーピンずっと使っているよ!!」「五十番のカ  
オヤーピンが一番美味しい!!」などとたくさん声を掛けていた  
できました😊🌟🌟

父が新規開拓した神戸の土地で、お取引先様の営業マンの皆  
さんがわが社のカオヤーピンをたくさんのお客様にご紹介いた  
だき、そしてそれをたくさん料理店様が使っていただき、今に  
繋がっている。。。

決して自分たちだけの力で売っているのではない。

昔から今に至るまで、たくさんの方のお陰様で、今の五十番食  
品があるのだと感じさせていただきました。

また、お取引先の営業マンの皆さんが「俺は黒糖かりんとう饅  
頭が大好き!!」「俺はプチボンデ派!!」などと会話をされてい  
たり、営業マンの方が「これ絶対美味しいから試食してみてください  
!!」とわが社のブースにお客様を連れてきてくださったりし  
て、それも本当に有り難く感じました😊🎵

営業マンさんがわが社の商品を気に入ってくださって、自信を  
持って勤めてくださっている!!

わが社だけの力では限界がありますが、問屋様の力を借りて  
わが社の商品が全国のお客様の元に届けられているんだ、と  
いうことを改めて実感させていただきました。

他にも嬉しいことがありました!!

わが社の営業マンが名刺交換をさせていただいた方などにニ  
ュースレター「パンダ通信」を毎月送らせていただいています  
が、あるお客様が私の顔を見て「あっ、あのパンダ通信の方で  
すか!?!私の父があなたのお父様とお知り合いだったそうで、パ  
ンダ通信が届くたびに『この社長のお父さんを知っているんよ  
〜』と嬉しそうに話しているんですよ。その本人に会えるなん  
て、なんか芸能人に会えたみたいで嬉しい♡」と言われてしま  
いました😊🌟

なんだか気恥ずかしかったです。

他にも初めてお会いした方などに「パンダ通信、いつも楽しみ  
に読んでいますよ。頑張ってくださいね」とか「パンダ通信の王  
さんに初めてお会いできて嬉しい」などと本当にたくさん声を掛  
けていただき、こちらから一方的に送らせていただいているパ  
ンダ通信ですが、皆さんがちゃんと読んでくださっていること  
が、とっても有り難かったです。

改めて、手を抜かずに(笑)、皆さんのお役に立てる情報を提供  
できるように、毎回全身全霊でパンダ通信を作成しなければ!!  
と思わせていただきました。

そんなこんなで、たくさんのお客様にわが社のブースに寄って  
いただき、6時間の展示会はあっという間に終わってしまいま  
した。

心地よい疲れの中、帰りの新幹線ではチューハイと惣菜で一  
人で乾杯🍷😊



展示会での嬉しさも相まって、ほろ酔い気分楽しく帰らせて  
いただきました😊🌟🌟

展示会は終わってからが本当の勝負!!

たくさんのお客様にわが社の商品を使っていただけのように、  
しっかりフォローさせていただきます😊🎵



会社の創業から45年にな  
ります。たくさんの方の  
お力添えをいただき  
今まで会社が存続できて  
いることに感謝です!!  
本当にありがとうございます!!  
ます!!



**継続力を身に付ける！**

先月「**一日一回腕立て伏せ**」という記事を書かせていただきました。

知り合いの社長様の会社で、社員に継続力を身に付けさせるために、毎日無理なくサツとできる「一日一回腕立て伏せ」というユニークな目標を掲げて会社の皆さんで実践されているという内容でした。

その話を聞いて、私も継続力を身に付けるために「**一日腹筋5回**」と「**毎日仏壇の水を変える**」の2つの目標を掲げました🐼🌟

この目標を掲げたのが9月25日。

数えてみると、今日で21日目。

その後の進捗ですが…今のところ**一日も欠かさず続けています**🐼!!

まず、「一日腹筋5回」ですが、やり始めると一日5回では物足らず、毎朝目が覚めるとそのまま布団の上で10~15回ぐらいは腹筋をやっています🐼🎵

ほんの少〜〜〜だけおなかが固くなったかな〜〜〜という感じですが、体重も体型も正直何も変わりません🐼🌟

まあ、今回はおなかを引っ込めることが目的ではなく、あくまで「**継続力を身に付ける**」ことが目的なので、毎日無理なくサツとできる「一日腹筋5回」の目標はそのままにして、出来る時には多めにやろうということにしています。

そして、「毎日仏壇の水を変える」ですが、こちらも毎日続いています🐼🎵

以前も「毎朝仏壇に手を合わせる」という目標を掲げていたことがあったのですが…朝時間がバタバタしている時など、「もう今日はいいかなっ」とそのまま家を出ることがほとんどでした。

最近「毎日本を2ページ読む」という新たな継続目標も加わりました!!



そして、特に今年の夏は猛暑だったので、数日それが続くと仏壇の水が蒸発して半分以下になっていたり、時にはカラになっていることもありました🐼🎵(ご先祖様、本当にゴメンナサイ!!)

しかし、今回は、

**「掲げた目標は、どんなことがあっても必ずやること。もし、それをしたら遅刻しそうとか、電車に乗り遅れしそうとか、そういうことがあったにしても、遅刻してでも必ずやること」**

と教えられたので、時間がバタバタしていても、手を合わせる時間は数秒でも、仏壇の水だけは変えて家を出るようにしています。

21日間続けてみて感じることは、今まではいきなり高い目標を掲げすぎて続かなかったことがほとんどだったということ。

そして「必ずやる」という意志が弱かったということ。

今までは何となく目標を掲げて、何となくやってみたりみなかったりして、いつの間にかしなくなってしまうことがほとんどでした。

今回掲げた二つの目標は、やろうと思えば本当に簡単にできることで、また「どんなことがあってもやる」という自分の中での約束が、続けられている要因になっています🐼🎵

本当に小さな目標ですが、毎日続けられていることが、自分の中で少しずつ自信になってきています。

これを続けることで自分の意識がこれからどう変化していくのか、その後の進捗もまたお知らせさせていただきたいと思えます🐼🌟

10/31 現在で、37日 継続中です!!

習慣化するには 3ヶ月 かけると言われました。

まだまだ気を抜かず、継続していきます!! (それにしてもお腹は少し固くなりはしましたが、全く引込みません...)

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。

