



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2017年の流行語大賞が発表されました。今年の大賞は「インスタ映え」と「忖度(そんたく)」。どちらも今年の世相を反映する言葉ですね。料理店の皆さまの中にも「インスタ映え」する料理や盛り付けを意識された方も多いのではないのでしょうか！？わが社の商品で言えば「ブタちゃんまん」「パンダあんまん」「ピヨまん」などの動物顔の商品がインスタ映えする商品ではないかと思いますが、今年は上野動物園に赤ちゃんパンダのシャンシャンが生まれたこともあり、特に「パンダあんまん」や「パンダノーミーチ」の商品の問い合わせが多かったように感じます。これからの赤ちゃんパンダの公開に向けて、日本中のたくさんの方々の方々のSNSにわが社の「パンダあんまん」がたくさん登場することを密かに願いつつ年末を迎えたいと思います☆

代表取締役 王愛

2017年11月21日

蒸し過ぎるくらいが良い！！

今日のお昼は「**ジューシー肉まん**」をいただきました🍡

直売所にはレンジでそのままチンできる袋に入ったジューシー肉まんが売っているんですが、私は断然**蒸す派！！**

レンジと蒸し器だと、生地のおふんわり感やジューシー感が全然違います！！

レンジだと数分で出来上がりますが、蒸すと数十分かかりません。

それでもやっぱり蒸して美味しく食べたいです🍡

昼休み前の11時30分頃、常務のいる事務所で「お昼はジューシー肉まん食べよっかな～」と独り言のようにつぶやいたら、常務が「社長、ジューシー肉まん食べると**？**じゃあ俺が蒸しちゃろう！！」と言ってすぐに蒸す準備を始めてくれました🍡

常務はいつも「**ジューシー肉まんは蒸し過ぎるくらい蒸した方がいい**」と言います。

私もその意見に大賛成です🍡！！

20分以上蒸すと、生地はふんわりもちもちで柔らか、中の具も更にジューシーになりとっても美味しいんです🍡💖

20数分後・・・

蒸し上がりました🍡！！



見るからに生地がふんわりです。



↑ 生地にもたっぷり肉汁がしみています🍡

お昼ご飯に美味しくいただきました🍡🍡

ごちそうさまでした！！

最近は蒸し調理をしないご家庭も増えてきていて、飲食店でさえ蒸す設備がないお店もあります。

レンジはとっても便利ですが、やっぱりジューシー肉まんは**蒸し過ぎるくらい蒸して**食べていただくことをオススメしたいです🍡

規格は 120g x 107 x 109 です！！

今までありがとう！そしてこれからよろしく！

五十番食品の2階の入口ドアを開けてもらすと、ウェルカムボードが置いてあります。



アポイントを取ってご来社されるお客様は、こちらに名前を書いてお出迎えさせていただいています🐼👉

かれこれ8年以上使っているウェルカムボード。

所々テープで修繕してしたり使っていましたが、さすがに傷みがひどくなってきました。

先日ホームセンターに買い物に行った時にホワイトボードが売っているのをたまたま見つけて、新しく作り直そうと思いましたが🐼👉



↑ 左が旧で、右が新。

文字の色合い等、前回のものとほぼ同じです🐼👉

真似ようと思ったわけではなく感覚で作ったのですが、私のセンスが8年前と全く変わっていないんですね…🐼👉

折角作り直したのに、新鮮味が全くないのが残念です🐼👉

来週からは右の新しいウェルカムボードがお出迎えさせていただきます🐼👉

よろしくお祈りします🐼👉

今まで8年間使っていたウェルカムボード。

ご来社された方、特に初めてご来社された方には「ウェルカムボードに名前を書いていただきありがとうございます🐼👉」と大変喜んでいただいていたいました。

たくさんの方に喜びを与えてくれた旧ウェルカムボードさん、本当にありがとうございました🐼👉

以前知り合いの方からこんな話を聞いたことがあって、その方はリースの終了したコピー機を業者さんが引き取りに来られる当日、今までの感謝の気持ちを込めて、きれいに乾拭きしてお渡しされたそうなんです。

その話を聞いて私は本当に感激しました🐼👉

そのコピー機はきっとそのまま処分されるだろうに…「そんなことでも無駄」とかではないんですよね🐼👉

今放送されているNHKの朝ドラ「わろてんか」でも、借金のカタに家を取られて出ていけないという当日、最後に柱も床も家中をきれいに拭き上げて出ていくシーンがありました。

人だけでなく物にも感謝の気持ちを形で表す、本当に大事なことだと思います。

私も8年間大活躍してくれたウェルカムボードに感謝の気持ちを表したいと思い…



↑ とりあえずきれいなお花と一緒に写真を撮ってみました🐼👉

今まで本当に本当にありがとうございました🐼👉



「物を大切に使えるは”その持主のために喜んで”働かき、粗末にあつかえは、すねて持主に反抗するだけでなく、時には腹立てて食ってかかる」という言葉を教えていただいたことがあります！大事な事ですね!!

ごま油の風味が美味しい「カオヤーピン」のご紹介！

今日はわが社の「カオヤーピン」をご紹介します👏👏



カオヤーピンは中国語で書くと「烤鴨餅」。

烤は「焼く」の意。

「鴨」はそのまま「カモ」の意。

「餅」は日本の一般的なお餅のことではなく、「小麦粉をこねて薄く円盤状に伸ばし、平鍋で焼くか蒸すかした食べ物の総称」のことを言います。

難しく説明をしましたが、ひと言でいうと「北京ダック用の包み皮」のことです。

五十番食品のカオヤーピンは、一枚一枚鉄板で手焼きをして製造しています👏



パートさんが焼き具合を見極めながら手早く焼いていきます。

まさに職人技です👏👏

焼く前には生地の上に**ごま油**を塗っていて、焼くことでそのごま油の風味が更に引き立ちます!!

食べた時にもごま油の風味がほのかにして、皮だけで食べてもとっても美味しい包み皮です。

北京ダックの包み皮としてはもちろんのこと、北京ダック以外にもいろいろなものを巻いてご使用できます!!

わが家では、お正月やお盆など家に家族がたくさん集まる時などは、「野菜巻き巻きパーティー」を行います👏👏

まず、用意するものは、たっぷりの野菜!!



↑ 白葱、キュウリ、ニンジン、大根などを細切りにしてたくさん用意します。

蒸したカオヤーピンにテンメンジャンをぬり、その上に野菜をたっぷりのせます!!



↑ 野菜だけでは物足りないので、お肉系のおかずも一緒にのせます。

あとはクルリと巻いて食べるだけです!!

こうやって食べると本当に美味しくて、野菜がいくらでも入ります👏👏

上記はご家庭での食べ方の一例ですが、お店でも北京ダック以外にいろいろなものを巻いてご使用してはいかがでしょうか👏??

特にテンメンジャンと野菜はとっても合うので、美味しいメニューが出来上がると思いますヨ👏👏

是非お試しください👏👏👏

大きさは 大(直径18cm)、中(16cm)、小(14cm)の3種類です!!

2017年11月15日

点心製造会社の美人社長！？

昨日のブログでも紹介しましたが、五十番食品では毎月ニュースレター「パンダ通信」を発行しています。

毎回私が手作りで作成していて、今月で107号を迎えました🐼!!

皆さまの応援、本当にありがとうございます🐼🙇

お客様に毎月お送りさせていただいていますが、県外のお客様などに久しぶりにお会いすると「いつもパンダ通信読んでるよ～」などと声をかけていただくこともあり、それが大変励みになっていて、継続する力になっています🐼🙇

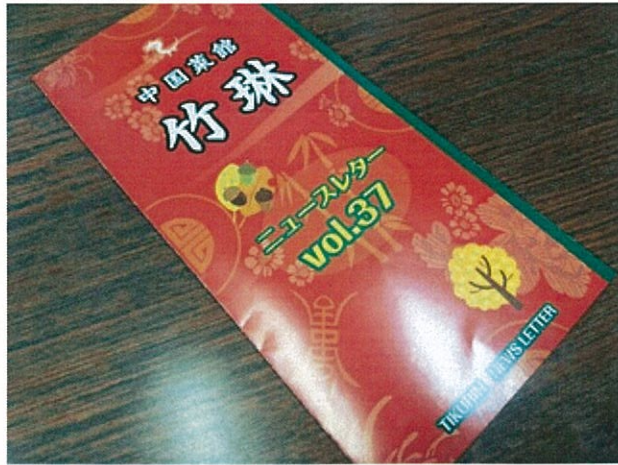
本当に有り難いです。

そんなお客様の一人に、広島県の「竹琳」という中華料理店があります。

竹琳さんもニュースレターを発行していて、作成の苦勞をご存じなだけに、お会いするたびに「毎月発行し続けていて、愛ちゃん本当にすごいね!!」と言っていただけます。

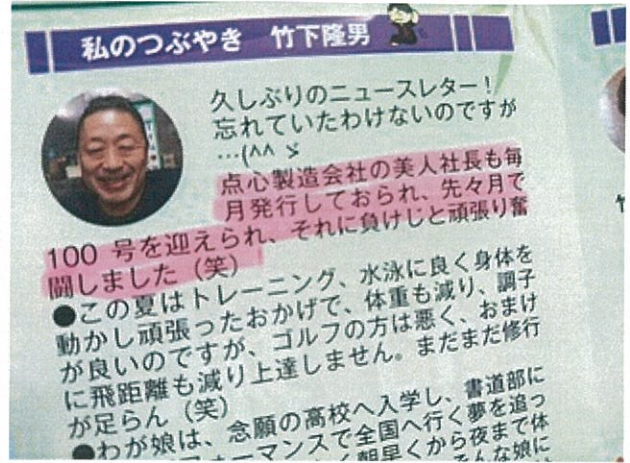
竹琳さんのニュースレターは、担当営業のT課長が広島に行く度に貰ってきてくれます。

今月も広島出張があったので貰ってきてくれました。(↓)



最後までお読みいただきありがとうございます。今年一年大変お世話になりました!! 来年もどうぞ宜しくお願い致します。よいお年をお迎え下さい!!

中を開くと、マーカーを引いている箇所が。。。(↓)



久しぶりのニュースレター！

忘れていたわけがないのですが…(^^)

点心製造会社の美人社長も毎月発行しておられ、先々月で100号を迎えられ、それに負けじと頑張り奮闘しました(笑)

んんっ??

おおっ??

この「点心製造会社の美人社長」というのは、もしや私のことではないのか??

点心製造会社の女性社長で、ニュースレターを100号以上発行しているのは…たぶん日本中探しても私しかいないと思います🐼!!

ニュースレターに私のことを書いていただいたのが嬉しくて、一人で盛り上がってしまいました～🐼🙇

しかも「美人社長」だなんて…🐼🐼🐼💖

ありがとうございます🐼💖

「美人社長」の言葉を励みに、これからも200号も300号も続けていけるように頑張りますっ🐼!!

(美人社長、アピールしすぎ??🐼)

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。

