



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！

去年のWBCからすっかり野球にハマっている王愛です！地元福岡ソフトバンクホークスの試合も何度か観に行きました！左は先月野球観戦に行った時の写真です。私は「趣味」というものがあるんじゃない地味な女なのですが、野球観戦は唯一の(!?)趣味とっていいかもしれません。ちなみに今年の野球観戦時のホークスの勝率は4勝1敗。勝率8割です！すごいでしょ！日本の野球も大好きですが、メジャーリーグの大谷翔平の活躍にも今年はしびれました！50-50をあっという間に達成して、その後も記録を伸ばしました。私たちが見ているのは表舞台だけですが、見えないところでの努力は本当に凄まじいものがあるんだと思います。でないとなんな超人的な記録は作れません。私も人が見ていないところでコツコツと努力できる人間になりたいです。

代表取締役 王愛

2024年09月18日

「五十番の春巻皮以外、考えられない！」

今日はお取引先様の展示会でした🥰✨

五十番食品も出展させていただき、いろいろな商品をご案内させていただきました。

当社ブースに寄っていただいたお客様から、本当に嬉しい言葉をいただきました!!

もう30~40年も五十番食品の春巻皮をずっと使い続けてくださっているお客様からの言葉です。



揚げた時の皮の固さや食感が、お店の春巻の味にぴったりなんだそうです。

他社の春巻皮を案内されて使用してみたこともあるそうですが、やっぱり全然ダメだったんだそうです。

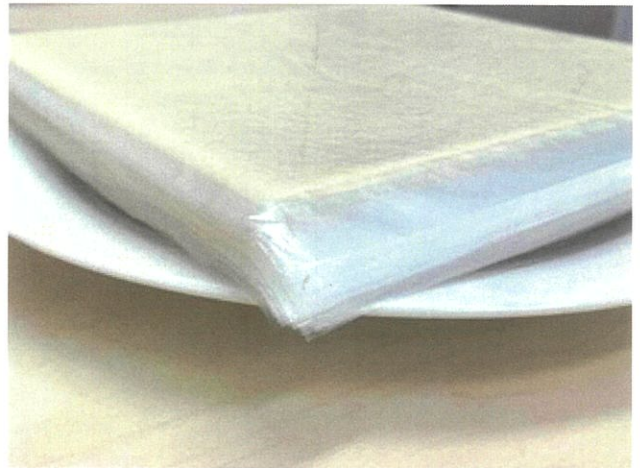
「五十番食品の春巻皮以外、考えられない!!」

と、最上級のお褒めの言葉をいただきました~🥰✨

ありがとうございます🥰!!!!!!

五十番食品の春巻皮は、数種類の小麦粉をブレンドしています。

小麦粉には大きく強力粉・中力粉・薄力粉とありますが、それぞれに特長があるので、数種類の小麦粉をブレンドすることで揚げた時の食感が、パリッとしていてサクッと歯切れが良い、そんなパリサクの皮に仕上げています🥰✨



↑ ↑ ↑

春巻皮の間に薄いシートを入れて、使う時に一枚一枚剥がしやすくしているのもお客様から大変ご好評いただいています🥰✨

作業効率が格段にアップします!!

規格は20枚入と50枚入があります。

長年ご愛顧いただいているお客様も多い五十番食品の「春巻皮」、興味のある方はお気軽にお問い合わせください🥰↗

一時期品薄が続きお客様に大変ご迷惑をお掛け致しましたが、増産のために新しい機械を導入し、現在は品薄状態は解消しております!!

2024年09月06日

もう刻まなくていいんです！

刻んだ焼売皮をまぶした華しゅうまい。

↓↓↓



普通の形の焼売とはまた違った華やかさがありますよね〜🥰
♪

華しゅうまいを作るのに、四角い焼売皮を包丁で細く手切りして
いるお店はありませんか!?

もう刻まなくていいんです!!

五十番食品には、最初から“切れている”焼売の皮がありま
す🥰👉

その名も「刻み焼売皮」!!



最初から幅2mm×長さ2cmに刻んであります。

最近「刻み焼売皮」の問い合わせを
たくさんいただいております。
華しゅうまいブーム!?



↑↑↑

こんな風に麺線機で細く切ったものを、更にカットしていきます。

幅も長さも一定なので、まぶしやすく見た目もキレイです。



商品は冷凍なので、使う分だけ解凍してお使いください。

もう刻む必要なし!!

「刻み焼売皮」に興味のあるお客様はお気軽にお問い合わせ
ください🥰👉



刻んだ焼売皮が
このように袋に入っ
ています。1袋 2.5kg
入です。
使う分だけ解凍し
ご使用下さい。

規格：2.5kg × 2P × 2合

10時と14時はチェックの時間！

五十番食品の工場では、毛髪の異物混入防止のため、工場入室時と作業中の10時と14時に「服装チェック」の時間を作っています。

顔まわりから髪の毛が出ていないか、白衣に髪の毛が付着していないかをチェックします。

今日も10時になると各部署で服装チェックが行われていました。



顔まわりや背中では、どうしても自分では見ることはできないので、他の人にチェックしてもらいます。

包装室は、パートリーダーのSさんが一人一人入念にチェックしていました。



↑ チェックしている人

そして肩についた髪の毛を発見して、取り除いていました。

よかった😊!!

新しいインナーキャップを導入して、チェックの時に顔まわりから髪の毛が出ていることがかなり少なくなってきたとのこと。

インナーキャップを見直しました！



改善前

改善後

良かったです😊!!

五十番食品の経営方針のひとつに

「私たちは、お客様の笑顔につながる良い商品・良いサービスを提供します」

という言葉があります。

五十番食品の従業員一同、お客様の笑顔づくりのために「安心安全な商品づくり」にこれからも真摯に取り組んでまいります!!

「食品衛生」の考え方も日々進化しています。常に情報を仕入れつつ、工場に落としこんでいきたいです。

2024年09月12日

進化系イモ飴！

先日、日中協山口の賞味会が行われました。

賞味会の詳細は次のブログに書くとし、「びっくり仰天」のデザートが出たのでそちらを先にご紹介させていただきます😊✨

最後のデザートに「イモ飴」が出たんですが、そのイモ飴が今まで見たことのないイモ飴だったんです!!

こちらです!!

↓↓↓



このイモ飴らしくないイモ飴。

何か分かりますか!?

ジーンと見てください👁️

“五十番マニア”の方なら分かるかもしれません😊🎵

答えは…

なんと「紫イモノミーチ」に飴を絡めてイモ飴にしているんです!!

本当にびっくり仰天でした!!

まさに【進化系イモ飴】です😊✨

味は、飴のパリッと感とノミーチのモチモチ感が絶妙にマッチしてとっても美味しかったです😊🎵

賞味会で「紫イモノミーチ」を使っていたけると聞いてはいたんですが、まさかこのようにアレンジして出していただけるとは😊!!

感動でした😊❤️

支部長自ら調理してくださいました。

ありがとうございました😊✨

作り方のコツも教えてもらいました💡

普通イモ飴を作る時は、鍋に飴を作って、その中にサツマイモを投入し全体に絡めますが、紫イモノミーチはとっても柔らかいので、そんな飴の絡め方をすると形が壊れてしまいます。

なので、飴だけを作って、紫イモノミーチの上からかけたんだそうです。

そしてもうひとつ。

飴は砂糖と油だけで作り、水は一切入れていないそうです。

水を入れると飴が柔らかくなりすぎて上手くできないとのことでした。

是非皆さまも、紫イモノミーチで【進化系イモ飴】を作ってみてください😊🎵

商品アレンジのアイデア、是非教えて下さい!!

<各SNSでも随時情報発信を行っております！フォローをよろしくお願いします！>

【Instagram】



50BANSHOKUHIN

【LINE】



【facebook】



【ほぼ毎日更新！社長ブログ】



パンダ通信は、社長ブログの記事を抜粋して作成しています！

有限会社 五十番食品

〒818-0066 福岡県筑紫野市永岡1312
TEL (092)928-0050 FAX (092)928-7650

★ブログ随時更新中!★

<https://www.50ban.co.jp/>