



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！

先日長野県にある「伊那食品工業」を訪問するベンチマークツアーに参加させていただきました。伊那食品創業者の塚越寛氏の「年輪経営」という本を読んでから一度は行ってみたいと思っていた会社でした。社是は「いい会社をつくりましょう」。急成長は望まず年輪のように少しずつでも毎年成長していくことを目指されていて、50年以上「**毎年増収増益**」を続けています。これは本当にすごいです！実際に自分の目で見た会社は、本で勉強していたことと何一つ違和感や矛盾がなく、本当に素晴らしい会社だと思わせていただきました。百聞は一見に如かず。現場に行き、現物を見て、現実を知ること三現主義と言いますが、自分の五感で感じることの大切さを改めて感じさせていただきました。五十番食品も去年よりも少しでも「いい会社」になることを目指して頑張っていきたいです。

代表取締役 王愛

2024年10月18日

## 最近引き合いが多いです！

最近、見積り依頼やサンプル依頼を多くいただいている商品があります。

中華カステラ「**マーラーカオ**」です。

↓↓↓



マーラーカオはフワフワした食感が美味しい「蒸しカステラ」です。

五十番食品のマーラーカオは20グラムのミニサイズ。

コース料理のデザートとして、また「**デザート盛り合わせ**」の一品にもぴったりです🥰🍷(※女子はデザート盛り合わせ大好きです🥰🍷)

マーラーカオ、冷凍を蒸していただいても美味しいですが、**自然解凍**でも美味しくいただけます🥰🎵

蒸すとフワフワ、自然解凍だとしっとりとした食感になります。

もうひとつ。

グラシン紙がくっつかずにキレイに剥がれるのも嬉しい特長です!!



以前お客様から「敷き紙がはがれにくい」とのご意見をいただき、ツルンとキレイにはがれるグラシン紙に改良させていただきました!!

グラシン紙をつけたままお客様に提供してもいいですし、何かアレンジされる場合はグラシン紙をはがしてご提供いただいてもいいですね。

しっとりフワフワの中華カステラ「**マーラーカオ**」、興味のあるお客様はお気軽にお問い合わせください🥰📞

マーラーカオは漢字で書くと「**馬拉糕**」。馬拉はマレーシア、糕はケーキの競味で、マレーシア人の褐色の肌の色からこの名がつけられたとも言われています。

2024年10月31日

## マンゴーノミーチがすごいことにつ！

先日、日中協の九州大会が長崎県のホテルニュー長崎で行われました。

私は参加できず(ベンチマークツアーで長野に行っていました!!)、営業のT課長が参加させていただきました。

賞味会にマンゴーノミーチを協賛させていただいたのですが、T課長に写真を見せてもらると、マンゴーノミーチがとってもとってもすごいことになっていました!!!!!!

こちらです😊!!

↓↓↓



小さなマンゴーノミーチにいろいろなものがトッピングされています😊❤️

T課長に確認すると、クリームチーズに、レモンに、クコの実に、緑のハーブに、エディブルフラワーに、四角に切ったマンゴーの果肉まで!!

下に敷いているのは、ココナッツファインを炒ったものなんだそうです。

とても美しく、まるでひとつの芸術作品のようです😊❤️

私自身は食べることは叶いませんでしたが、マンゴーノミーチをここまで素敵なデザートに仕上げただきとっても感動しました😊🎵

ホテルニュー長崎のT中華料理長が自ら調理してくださったそうです😊❤️

本当にありがとうございました😊!!

夏が終わり、マンゴーノミーチの売上がちと低迷しています...😊



マンゴーといえば「夏」のイメージが強いですが、台湾では真冬でもマンゴーかき氷の店が大繁盛していました😊!!



「マンゴーノミーチ」は**通年販売**しております!!

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😊👉

白黒印刷だとマンゴーノミーチのアレンジの美しさが伝わらないのが悲しいです。。。ホームページやブログに「カラ-版」をのせていますので、是非そちらを**「観**下さい! 😊

2024年10月26日

## またもやパクリ疑惑!?

今日は常務にごまだんごを試作してもらいました🥰✨



先日お客様から「ごまだんごに“あるもの”を入れると美味しい」と教えていただき、その“あるもの”の仕入先も教えてもらいました。

早速その“あるもの”を仕入れ、常務に試作をお願いすると、朝から張り切って作ってくれました🥰✨



↑  
“あるもの”が入ったあんこ。(何かはまだ秘密です🤫♪)

私も生地を量ったり、ごまつけをしたり、お手伝いしました🥰✨

早速揚げて、試食してみました!!



感想は、「うーん🥰💧」。

“あるもの”を入れる割合が少なかったみたいで、“あるもの”の存在感がイマイチありませんでした。

次は今の倍の量を入れて試作してみることにしました🥰!!

以前「芝麻球(あんバター)」を商品化した時に**“パクった疑惑!!”**がありました(詳しくは[こちらの記事!!](#))、今回はお客様に「うちでも試作してみます!!」と伝えたので(しかも“あるもの”の仕入先まで教えてくれました🥰)、パクリ疑惑をかけられることはないかと思ひます🥰🌟

美味しいものが出来上がったら、アイデアを教えてくださいましたお客様にも是非試食していただこうと思ひます🥰👆

2回目の試作はとっても美味しくできました!!  
アイデアを教えて下さったト様に  
試作品を持って行って試食して  
いただくと思ひます!! 😊

## 「パンダ通信、絶対読むべき！」

昨日は日中協広島の「賛助会員との親睦会」が行われました!!

美味しい料理を食べながら親睦を深めさせていただくことができましたが、その報告は次のブログ記事に譲るとして、何を差し置いても伝えたいとっても嬉しい出来事がありましたので、こちらを先に報告させていただきます!!

昨日の親睦会、お隣の席が某ホテルの料理長Y様でした。

「パンダ通信、いつも読んでいますよ」とお声を掛けてくださり、それだけでもとっても嬉しかったのですが、そのあとにパンダ通信について本当に熱く熱く語っていただきました😊!!

ためになる記事があれば厨房で回覧したり、とっても勉強になったと思ったパンダ通信の記事はなんと貼りだして下さっているそうなんです😊

(トイレ掃除について書いた記事を今でも貼りだして下さっているそうなんです、私自身がその記事のことを覚えていません😊過去のパンダ通信を引っ張り出して確認しておきます!!)

また、Y様が前に鳥取県の中華料理の店主様と一緒にあった時に、なぜか「パンダ通信」の話題になったらしく・・・その店主様も「パンダ通信、いいね～」を仰って下さっていたそうなんです😊

## 「パンダ通信、あれは皆さん絶対読むべき!!」

と熱い口調で語ってくださり、本当に本当に天にも昇るくらい嬉しい気持ちになりました😊💖💖💖

パンダ通信、前の記事に今月号をアップしていますが、今月で189号になります。

発行しだして16年目になります。

商品の紹介だけではお客様も楽しめないだろうと思い、商品紹介の他にも会社でのいろいろなエピソードをのせたりや、私が勉強会などに参加して「ためになった」と思うことのせたりしています。

毎月こちらから一方的に送らせていただいているので、そのまま封も開けずに捨てられている・・・そんなことがあっても仕方ないんです。

そして、郵便代の値上げがあり、社内では「パンダ通信の送り先を整理した方がいいのではないか」との話も出ています・・・😊

しかし、こうやって毎回隅々まで楽しみに読んで下さっている方がいます😊!!

そう思うと、これからもパンダ通信をたくさんのお客様に届けていきたいですし、お客様のお役に立てるよう更にパワーアップした記事をのせていこう!!と決意を新たにさせていただきました😊🌟

ちなみに、Y様のこだわりは「パンダ通信を一番後ろの記事から読むこと」なんだそうです😊🎵

基本的に4記事のせていることが多いですが、最初の2記事は商品について、1記事は社内エピソード、1記事は仕事には関係ないが私が勉強になったと思うこと、そんなバランスで作りたいとは思っています!! (いつもいつもそうなるとは限りませんが)

一番後ろの記事には「仕事には関係ないが私が勉強になったと思うこと」をのせる比率が高いんですが、Y様はそんな勉強になる記事がお好きなようです😊(やはり料理長なので、リーダーとして悩むポイントが私と似ているのかもしれない)

このブログ記事がパンダ通信の元ネタになっていますので、これからもお客様にとって有益な情報を発信し続けていきたいと改めて思わせていただきました😊!!

Y様、ありがとうございました!!

<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！