



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、社員の結婚式に参列しました！（左の着物の写真はその時のものです）今回なんと人生初の「祝辞」をお願いされ、緊張しましたが無事にお役目を果たすことができました。結婚した社員のHくん、会社ではどちらかといういつも“ぼや～っ”とした感じなんですけど、結婚式では「こんな笑顔、会社では見たことない！」というような“満面の笑み”を終始見せていました！その笑顔を見て、一緒に参列していた工場長に「Hくんが会社でもこんな笑顔で働けるようにしていけないといけないね」と話しました。わが社の経営理念は「笑顔づくり企業」です。お客様の笑顔はもちろん、社員の笑顔をもっともっと作っていきたいと思いました！

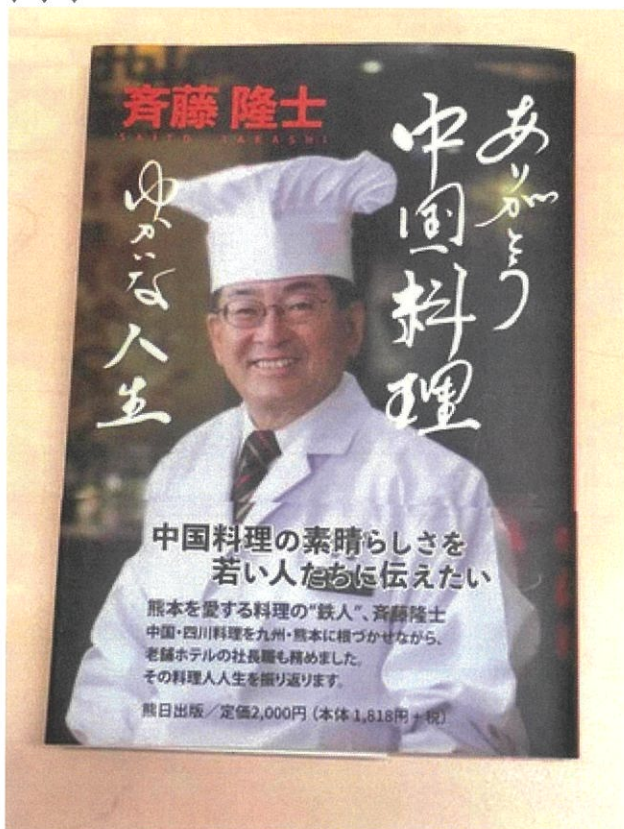
代表取締役 王 愛

2024年11月16日

九州で美味しい四川料理が食べられるのはこの方のおかげ！

今、こちらの本を読んでいます！！

↓↓↓



斉藤隆士氏著の「ありがとう中国料理 ゆかいな人生」。

熊本ホテルキャッスルの前社長です。

料理人が老舗ホテルの社長になったという、他に類を見ない異色の経歴を持たれた方です！！

17歳で中国料理の世界に飛び込み、今の時代では考えられないような厳しい修業時代を経て、ホテルの料理長から社長にまでなられ、また社長を辞めてから現在のことまで、斉藤顧問の口調そのままに書かれていてとっても読みやすいです🍵✨

ひとつの道を究めることでここまで人生が大きく広がり豊かになるんだと、とても勉強させていただいています。（約4分の3まで読み進めました！！）

今九州で美味しい四川料理が食べられるのは、まさに斉藤顧問のおかげです！！

斉藤顧問が初めて九州に四川料理を持ってこられ、キャッスルで弟子をたくさん育て、その弟子が各地でお店を開き、九州中に四川料理が広まりました🍵✨

そして、私の大好きな酸辣湯麺、酸辣湯に麺を入れるというアイデアは、なんと熊本ホテルキャッスルが最初に始めたんだそうです🍵！！

本当にびっくりです！！

あの伝説の番組、料理の鉄人のエピソードもたくさん書かれています。

斉藤顧問が出演したのは一度きりのようですが、裏では番組制作にがっつり関わられていたそうです！！

本当に面白いですよ🍵✨

こちらの本、ネット等では販売はしていないみたいですが、日中協の方を通じて購入できると思います。

オススメです🍵！！

ネットでも販売することになったと聞きました！！ 😊

あなたは「あり派」？「なし派」？

皆さま、五十番食品の「春巻皮」に2種類のタイプがあるのをご存じですか!?

シートがあるかないかの違いです!!

シートありの方は、このように春巻皮の間に透明の薄いシートを入れています。



そしてシートなしの方は、シートを入れない代わりに皮と皮の間に薄く打ち粉をしています。



シートも打ち粉も、春巻皮を一枚一枚剥がしやすくするためのものです。

当初は「シートあり」のみの販売でしたが、「シートを剥がす手間も省きたい」というお客様の声から「シートなし」を商品化しました。

シートありの販売歴の方が長いので、今のところシートありの販売数の方が圧倒的に多いですが、シートなしを使い始めたお客様からは「作業性が格段にアップした」との嬉しい声もいただきます。

それぞれの特長をお伝えします。

シートありをご使用されているお客様からは、「シートを再利用している」という声をよく聞きます。

春巻皮で春巻を巻いたらこのシートで包み、冷凍保存しているんだそうです。

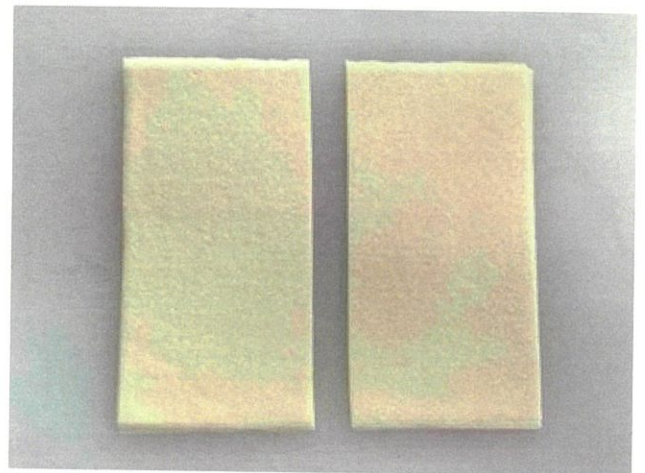
シートでくるむことで、皮の乾燥やひび割れを防ぐことができます。

このようなお客様からは「絶対にシートを入れるのをやめないでね」と言われます。

そしてシートなしをご使用されているお客様は、春巻を大量に巻く料理店様や食品工場などです。

剥がしやすい上に、シートをはがす手間すらないので、生産性が格段に上がります!!

あとは、「春巻皮をカットして使いたい」というお客様は、断然シートなしです。



間にシートがないので、どんな形でもまとめて自由に切ることができます。

揚げた時の食感は、全く変わりません。

揚げ色は若干変わります。

どちらが良い悪いというわけではなく、揚げたものを見比べると若干色が違います。

あなたは「あり派」？「なし派」？

それぞれに特長があります!!

是非お客様の好みに合わせて「シートあり」「シートなし」をお使い分けください🍴🎵

シートなしは50枚入、シートありは20枚入と50枚入があります。

とうふしゅうまい、こんな風に作っています！

昨日工場では「とうふしゅうまい」を製造していました🥰
✨✨

製造の様子をご紹介します!!

あんは機械で分割します。

↓↓↓



分割されたあんが、刻み焼売皮がたっぷり入ったターンテーブルにダイブします!!

↓↓↓



手作業で皮をまぶします。

↓↓↓



トレーに並べていきます。

↓↓↓



蒸したら出来上がりです🥰🎵

↓↓↓



「とうふしゅうまい」という名前なので、「精進焼売ですか!？」と問い合わせを受けることがありますが、精進焼売ではありません!!

豆腐がメインの具材ではありますが、鶏肉やエビの動物性の食材も使っています。

豆腐と鶏肉で通常の焼売よりもヘルシーですが、あっさりしすぎない味付けにしています🥰🎵

あっさりヘルシーな「とうふしゅうまい」に興味のあるお客様、是非お気軽にお問い合わせください🥰🔄

【商品紹介】

商品名: とうふしゅうまい

規格: 30g×8個×36P

「華しゅうまい」、見た目も華やかです!! 🌸🌸🌸

極道の妻！？

昨日は社員の結婚式に参列しました！！

この度人生で初めて「祝辞」の大役をお願いされ、私も着物を新調し、気合いを入れて参列しました！！

着物の私と常務のツーショット姿がこちら！！

↓↓↓



「極道の妻」と言われてしまいました・・・😓

私単体だとそうは見えないと思うんですが、常務に隣に立つとどうしてもですね・・・😓

とにかく常務の迫力がすごかったです😓！！

祝辞のお役目も何とか無事に果たすことができました！！

新郎のHくんは入社3年目の社員ですが、バイクトライアルという自転車競技を小さい頃からしていて、なんと日本一になったこともあるんです！！



お色直しからの再入場の時に自転車で会場中を走り回り、会場は大盛り上がり！！

最後涙をそそるのが、新郎新婦からのお手紙の時間。

私の隣にご両親が立たれていて、ずっと泣かれているんです。

Hくんも泣きながらお手紙を読んでいます。

私ももらい泣きしていたんですが、私の隣に座っていた常務が「Hくん泣きようとか！？泣いたらいかんめーもん！！」と小声でずっとブツブツ話しています。

式の最後には、当日の結婚式から披露宴の写真がスライドで流れたんですが(その場で編集して作る技術、本当にすごいです)、常務が「俺が写っとらん！！」とずっと文句を言っています。

少し写った時に「ほら！！今常務写ってましたよ！！」と言うと、「横顔しか写っとらん！！」とまた文句を言います。

最後、結構はっきりと常務の顔が写っている写真が流れ、それでやっと満足していました🥰✨

Hくん、結婚おめでとう🥰💖

人生の伴侶を得て、仕事でも益々活躍してくれることを期待しています🥰！！

<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！