



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！

先月は出張の多い月でした！広島・島根・長崎の各県で行われた日中協の賞味会に参加させていただきました。賞味会では趣向を凝らした美味しい中華料理を出していただきます。弊社の商品も協賛させていただき、料理の一品に使っていただきました！ありがとうございます。どのように使っていたか紙面で紹介していますので是非ご覧ください！

実は島根出張の数日前に胃腸炎になってしまい、胃痛と発熱で全く食べられなくなってしまいました…。「このままでは島根に行けない！是が非でも治さなければ！」と、ひたすらおかゆや消化のいいものだけを食べて養生し、幸いにも当日までには胃も完全回復して美味しく料理をいただくことができました。「食欲がある」というのは本当に幸せなことです。いつまでも美味しいものを食べ続けることができるように、健康でいたいと強く思いました！

代表取締役 王愛

ものおぐ風が強い
日に写真を撮ったり、
サイヤ人みたいな
髪型になりました…。

2025年02月13日

中華バーガー作りませんか！？

昨日の私のお昼ご飯は、パン屋さんで買ったエビカツバーガーでした!!

人気のパン屋さんですが、いろいろな種類のバーガーが売っていました。

コロッケバーガーやチキン南蛮バーガーなども。

その中に「油淋鶏バーガー」なるものも売っていて、中華好きの私にとっては「おっ!!」と惹かれるものがありました…。逆に今までプロが作る美味しい油淋鶏をたくさん食べてきているので、「パン屋さんの油淋鶏、どうかなあ…」とってしまい(←完全なる偏見!!)、結局エビカツバーガーにしました。(とっても美味しかったです🍴♪)

その時に思いました!!

街のパン屋さんの「油淋鶏バーガー」が売れているなら、プロの中華料理人が作った「油淋鶏バーガー」なら、もっともって売れるのではないかと!!

そして油淋鶏だけでなく、いろいろな中華惣菜をバーガーにすれば、プロの味が手軽に食べられてお客様も喜ばれるのではないかと🍴🌟

美味しい中華バーガーを作るなら、これです!!

↓↓↓



「ホイカツ」です!!

いろいろな中華惣菜を挟めば、あっという間に中華バーガーの出来上がり🍴♪

ひとつひとつ手作業で作っているんですよ〜🍴♪

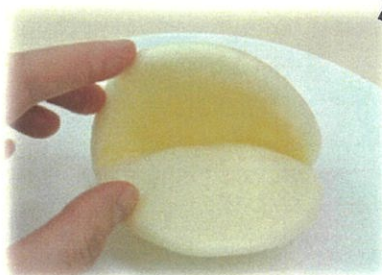
「ホイカツ」を使って中華バーガーを作りませんか!?

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🍴🌟

【商品紹介】

商品名: 夾子(ホイカツ)

規格: 35g×20個×10P



五十番食品の

ホイカツは、

口が「パカッと

開いて狭みやすいです!!



2025年02月17日

中華屋の油淋鶏バーガー！

先日のブログで「パン屋さんの油淋鶏バーガー」のことを書かせていただきましたが、その記事を見たお客様が実際に「油淋鶏バーガー」を作ってみられたそうで、写真を送ってくださいました😊!!



プロのcockさんが作った「中華屋の油淋鶏バーガー」!!

こちらは断面図。

↓↓↓



とっても美味しそうです😊♪

作られたA様の感想によると、「鶏モモの味にもう少しパンチがほしい」ということで、麻辣醤を使ったりカレー風味にすると「中華屋の油淋鶏バーガー」としてイケるかも、ということでした!!

確かにホイカツと合わせるので、濃いめの味付けの方が合うかもです。

A様、たまたまホイカツを使う料理があったので、試しに作ってみてくださったそうです😊♪

こんな風に作りたい料理をサッと作れる調理技術があるのって、やっぱりすごいです😊!!

尊敬します😊!!

A様、ありがとうございました😊♪

皆さまもホイカツを使って「中華屋の油淋鶏バーガー」作ってみませんか!?

作られた際には是非画像を送っていただけると嬉しいです😊
☆☆

日中協の賞味会で使っていたいただきました!

＜日中協 山陰＞



「ホイカツ」にエビチリを狭めて使っていたいただきました! エビチリも中華バーガーとしてGoodです!! 😊

＜日中協 長崎＞



「中華の小金井」に牛肉のオレンジ煮を入れて使っていたいただきました! 見ためもオシャレ!

春はあけぼの・・・と？

昨日お客様がこんな画像を送って下さいました!!



「紫イモノミーチ」を使っているお客様。

くるみの餡炊きと組み合わせて提供されているそうです。

とっても美味しそう🍡🎵

来月からは、紫イモノミーチが「いちごノミーチ」に変わる
そうです🍡🎵

いつもご愛顧ありがとうございます😊!!

もうすぐ春です🌸

「春はあけぼの」は枕草子の一節ですが、春は「あけぼの」だ
けではありません!!

春はあけぼの・・・と、「いちごノミーチ」です😊!!



いちご風味の求肥の中に、ミルクあんをたっぷり詰めました。

まさに春にぴったりのノミーチです😊🍡🌸

それでは、夏は!?

「夏は夜」・・・と、やっぱり「マンゴーノミーチ」です!!



去年の夏に販売開始したマンゴーノミーチ。

去年は案内が遅くなってしまい「夏のメニューに間に合わな
かった」と言われるお客様も多かったですが、今年の夏は是非
「マンゴーノミーチ」を夏のデザートに入れてください😊🌞

どちらも大きさは30グラム。

冷凍を自然解凍でお召上がりいただけます。

(ちなみにこちらの2品は通年販売しておりますので、季節に関
わらずいつでもお使いいただけます)

春にぴったりの「いちごノミーチ」と、夏にぴったりの「マン
ゴーノミーチ」、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😊👆

日中協の賞味会で使っていたきました!



「日中協 広島」
「いちごノミーチ」を芝麻球
と杏仁豆腐と糸者に
デザート3種盛の一品
として使っていたきました!

「日中協 長崎」
「いちごノミーチ」を
アイス・ロールケーキ・
イチゴと合わせ、使っ
ていたきました!



2025年01月31日

ろすのん、ご存じですか？

皆さん、農林水産省が「**NO-FOODLOSS PROJECT**（食品ロス削減国民運動）」を展開していることをご存じですか!?

私もつい1ヶ月くらい前に知りました。

五十番食品は、15年前から形不良などで商品として出荷できないB級品を格安で販売するイベント「エコ販」を開始し、「食品ロス削減」に長年にわたり取り組んできました。

私が五十番食品の社長になったばかりの時、食べられるのに廃棄されてしまう商品を「もったいない」と感じたのがきっかけで始めたのがエコ販です。

エコ販の商品を食べることでお客様は「食品ロス削減」に貢献しているのですが、会社として今までそのことを特に訴えてはきませんでした。

どちらかというと「安い!!」「お得!!」ということばかりを訴えていました。

「エコ販に『安い』という価値だけでなく、『食品ロス削減に貢献』という新たな付加価値をプラスしたい」と考えていた時に、たまたま農林水産省のノーフードロスプロジェクトのページを見つけました。

申請すれば「ろすのん」というロゴマークを使用できるということで、すぐに申請し、先日無事にろすのんの利用許可が下りました🎉

早速直売所に貼るポスターを作りました。



「食べものに、もったいないを、もういちど。」がキャッチフレーズです。

五十番食品はこれから「ろすのん」のロゴも積極的に活用し、食品ロス削減に今以上に取り組んでいきます🎉!!



←ろすのん、泣き顔バージョンもあります。
ろすのん、フック型式のレストランで、食が残り防止のために活用している事例もあるようです。
詳しくは「ろすのん」で検索してみてください!!

<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/>