

カンダにご縁のあった方にお届けします！

第19号

発行日：2009.6

酢豚に「パイナップル」

わたしはネット世代？です

この記事は、営業部の「外川 芳伸」が担当しました。



こんにちは。営業部の外川です。
最近、中国料理を勉強していてふと
気になったことを調べてみました。

◆世界一高価な中国料理は・・・??

ギネスブック公認の記録から抜粋で
す。

■スープ編!!!

「マレーシア人が経営するロンドン
市内の中華レストラン「カイ・メイ
フェア」で出すスープ「仏跳牆」
が、世界で最も高価な市販スープ」
としてギネスブックに記録された。
価格は1杯108ポンド。

フカヒレやアワビなど高級食材を使
用した福建の伝統的スープで、
「美味しそうな香りに僧侶も壁を飛
び越える」

というのが名の由来。

同レストランのシェフ、アレック
ス・チョウさんによると、クアラル
ンプールでの値段は材料によって
RM80~RM200。

「当店では最高級素材を使用してい
る」と述べ、準備のため5日前には予
約が必要としている。

同店で12年間出しているが、ある日
何気なくギネスブックに申請したら
掲載されてしまったので、非常に驚
いているという。」

(インターネット調べ)

円換算するとどのくらいになるのだ
ろう・・・

1ポンド/155円として、
108ポンド/16740円。

RM=リンギット・マレーシア

1RM/28円として、

80RM/2240円~200RM/5600円。

う〜ん、きっと美味しいんだろう

なあ・・・

せっかくですので、仏跳牆のお話が掲
載されている面白いサイトをご紹介します
ます。

味の素KK

[http://www.ajinomoto.co.jp/cookdo/
column/story_07_03.html](http://www.ajinomoto.co.jp/cookdo/column/story_07_03.html)



なぜ味の素KKかって？

それはやっぱり「クック・ドウ」だか
らでしょう。

それにしてもこの“物語”、ちょっと
読み応えがありますよ。

ちなみに、まったく関係ないですが、
気に入った記録がこちら。。。

■タウザー - 世界一ネズミを捕獲し
た猫としてギネスブックに認定。
23年11ヶ月の生涯で28,899匹を捕獲。

って!!誰が勘定したのよ、(´Д`)/

→ 答えは、フリー百科事典『ウィキ
ペディア (Wikipedia)』に解説あ
り。

興味があったら見てみてください。

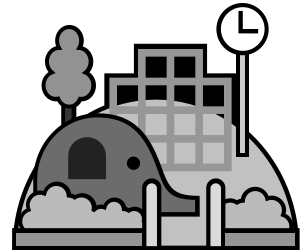
社
員
紹
介



こんにちは。業務部の渡辺で
す。

私は結婚して9年になり、小学
校2年生の息子がいます。

休日になると2人で自転車に
乗って学校や公園に行き、大型
遊具で遊ぶのがここ最近の私達
男同士2人のブームです。



とにかく自転車でツーリングが
楽しい!!

一緒に遊ぶことで息子の成長を
全身で感じています。

と、2人は仲良しのはずなので
すが・・・

ある日私が息子の漢字の宿題を
見ていると、何てことでは
しょう!私を見下し

「ダメって!!」

「うるさい!!」

の連発(トホホ)かなり

ヘコミましたヨ。

でも、やっぱりわが子はカワイ
イ♡

大きな声では言えませんが、私
は親バカです(?)

これからも(株)カンダをよろしく
お願い致します。

株式会社 **カンダ**

〒959-1272

新潟県燕市杉柳912

TEL:0256-63-4541 (代表)

FAX:0256-64-2960

e-mail:kanda@kankuma.co.jp

<http://www.kankuma.co.jp/>



カンダに吹く新しい風

◆ 写真の正体は新入社員

前回奥村のコーナーで見せた写真、実はあの4人は今年の新人さんだったんです。

彼らの詳しい生態については、いずれ登場するだろう「社員紹介」のコーナーにお任せすることになります。今回は彼らの許可を得て、公式プロフィールの一部を紹介したいと思います。

真野友希絵：

チャームポイントは「丸いところ」、趣味はカラオケやショッピング、ネイル、自分を動物に例えると「ミニブタ」という本寺小路に住まいを持つ女の子。

自分の考えをしっかりと表現できるしっかり者の彼女だが、小さい頃の夢が「モモの缶詰」になることだったというメルヘンな一面も持つ。

関本ひとみ：

JEROでおなじみ「出雲崎」出身の非常にオープンな性格の女の子。

誰とでも仲良くなれるという特技を持つ彼女の好物は「辛い食物」と冷やし中華。

自分を動物に例えると「ハムスター」と答える彼女のプチ自慢は「キャラ弁」を作れるところ。

「キャラ弁」が分からないお父さんは、若い子に聞いてみよう。

渡辺美奈子：

今年の新人唯一の10代。

控え目で大人しく見える彼女だが、高校時代は体育祭に文化祭にと大活躍。そんな見た目と中身にギャップがあると言われる彼女の趣味は「料理」。

特にチーズ入りハンバーグは家族から大好評とのこと。

洋楽とパリス・ヒルトンが大好きな女の子です。

山口博徳：

今年の新人唯一の男の子。

大きな体に熱い情熱、そして繊細な心情を持つ彼は自分を動物に例えると「牛」とのこと。

気が優しくて力持ちの彼らしい例えである。

過去に恐怖体験をしているらしいが、詳細は一切不明。

将来の夢は「熱いオヤジ」になることだというのが、私から見ると、それは既に叶えている。

こんな彼らを、みなさまどうぞ宜しくお願い致します。



「フレイクタイムクイズ」

この記事は、営業部の「奥村 耕一」が担当しました。

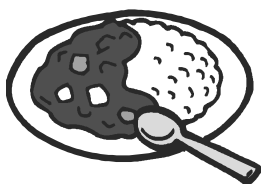
◆ 締切との戦い、今月も敗北・・・

先日、東京で30℃を超えたと聞きました。体型的な改善の必要性を痛感する今日この頃です。

「夏といえばカレー」というのが世の定番だと思っている私ですが、一昔前のモボ・モガ（わからない人はおじいちゃんかおばあちゃんに聞こう）の皆さんの中には、「ライスカレー」と呼ぶ方も多いようです。

さて、ここで問題です。

「カレーライス」はライスカレーと引っくり返して呼ぶのにも対して、ハヤシライスにはライスが前に来ない理由は何でしょうか？



5秒前、4, 3, 2, 1

…それでは正解です。

ハヤシライスのハヤシは人名の「早矢仕」さんに由来しているのです。

早矢仕さん…そう、日本橋丸善の創始者である早矢仕有的氏です。

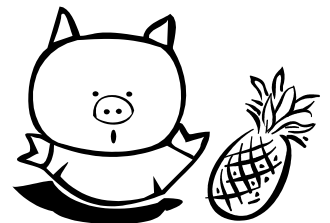
明治時代、彼は、いち早く西洋文化を取り入れ、洋書や文具などの輸入を行いました。

当然洋食にも強い関心を示した彼は、野菜と細かく切った牛肉と一緒に煮込んだ料理を考案したといえます。

その料理が評判を呼び、今や洋食レストランには欠かせないメニュー、「ハヤシライス」となったのです。

人物名から名付けられた料理ですから、ひっくり返して読んだりはしませんよね。

それにしても、様々な形で後世に名を残す人物がいるなか、料理にその名を刻んだ「早矢仕有的」、なんとモダンなことでしょう。



酢豚に「パイナップル」

カンダにご縁のあった方にお届けします！



株式会社カンダ
〒959-1272

新潟県燕市杉柳912

(流通センター入口)

TEL: 0256-63-4541 (代表)

FAX: 0256-64-2960

e-mail: kanda@kankuma.co.jp

http://www.kankuma.co.jp/

ホームページもご覧ください
<http://www.kankuma.co.jp/>