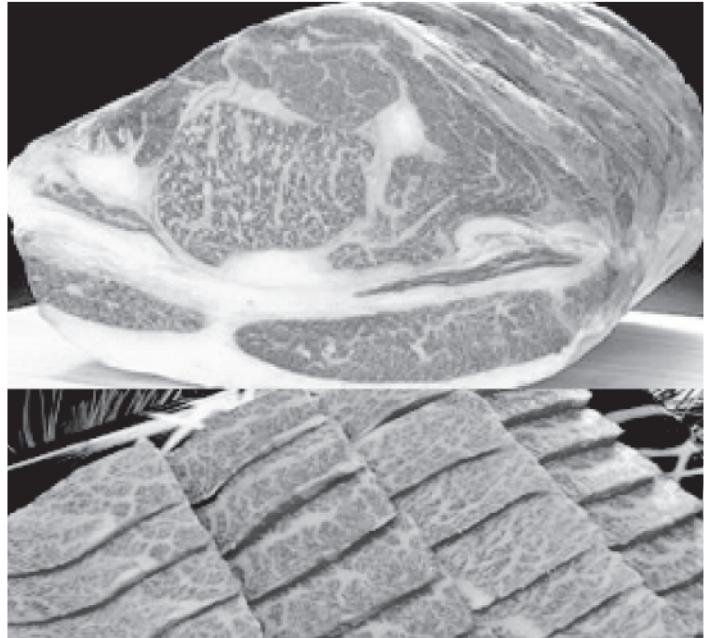


2010.08号 こんにちは！ カンダとご縁のあった方にお届けします



中国料理店・外食産業など飲食店に役立つ情報をピックアップしました

★こんにちは、カンダの神田智昭です★
このたびの“新潟食材”あれこれ
～貴店のメニューに取り入れませんか？～



とろける食感、豊かな風味 幻の「村上牛」

松坂牛、神戸牛、米沢牛のようにあまり市場に出回りません。実は、地元新潟でも滅多に手に入りません。牛肉好きからは、隠れた国産高級ブランド牛として有名です。新潟市、村上市、岩船郡、胎内市で飼育され、格付け等級A-4、B-4以上のものを「村上牛」と呼びます。

厳選された素牛に、コシヒカリの稻藁と乾牧草、非遺伝子組み換え原料の大麦、大豆、とうもろこしなど約7種類の穀物を配合した特別な「村上牛指定配合」の飼料を与え、約20ヶ月間、丹精込めて肥育されています。

平成8年度全国肉用牛枝肉共励会に於いては、最高位の名譽賞（全国一）に輝き、他にも5頭が入賞するという全国でも例のない快挙を成し遂げ賞賛されています。

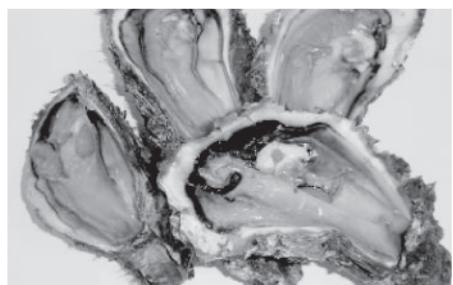
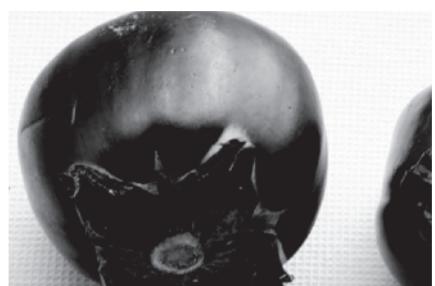
その他、「平成12年度全農肉牛枝肉共励会最優秀賞」「平成14年度全農肉牛枝肉共励会最優秀賞」「平成15年度全国肉用牛枝肉共励会名譽賞」を受賞しています。

全国のナスでこれほど果肉が堅くてうまいナスはない！ 長岡巾着なす

「盆だてがんにナスの皮の雑炊…」と、長岡甚句に唄われているのがこのナスです。

明治時代中頃、長岡市の中島地区で栽培が始まりました。

大型の丸っこいナスで果肉がしっかりしています。ふかして生姜、芥子あるいはゴマをふって醤油で食べるふかしナス、または煮付けにしたり、味噌味のナス炒め、しげ焼きにしたりと新潟県長岡市の夏を彩る代表的な野菜です。



「夏ガキ」とも言われ、殻の色が茶色っぽく、マガキに比べて大きいものが流通します。グリコーゲンのほか、必須アミノ酸をすべて含むタンパク質やカルシウム、亜鉛などのミネラル類をはじめ、様々な栄養素が多量に含まれるため、「海のミルク」とも呼ばれます。

外海で育つ夏のいわがきのおいしさは格別です。7月中旬からお盆頃まで卵巣、精巣が大きくなり、その濃厚なミルクのような味には絶大な人気があります。



株式
会社 **カンダ**

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

カンダは中国料理店・外食産業を
応援させていただき40年！

話題のお店

話題のメニュー

新潟県弥彦村の「こだわりらーめん たかみち」



今回は、温泉・神社で有名な新潟県弥彦村にある「らーめんたかみち」さんを紹介します。名物の大鳥居のすぐ脇にあり、潮らーめんで超人気のお店。

運よく席が空き、「黒潮らーめん」を注文。塩とまろやか豚骨スープを合わせ「黒マー油」というニンニクを何度も揚げた油で表面が真っ黒。一見こってりしてそうですが、さっぱりまろやかでクセになりそうな美味さ。具もいっぱいのつて満足の一一杯でした。大盛りにすればよかったですと、後悔。さらに午後の仕事中またらーめんが食べたくなり、その夜たかみちさんの別店舗「なるとや」さんで「冷やしラーメン」を食べてしまいました。

丼はキンキンに冷えた我らが「メタル丼」。スープに氷が入っており、最後まで冷たく食べられます。しょうがとわさびを入れるとこれまた美味しい。夏を感じる一杯でした。

住所：新潟県西蒲原郡弥彦村大字矢作 7288-5

電話：0256-944-5900

営業時間：月～金曜日・午前11時30分～午後2時30分、

午後5時30分～9時

土・日・祝日…午前11時～午後3時、午後5時～8時30分

定休日：年中無休



店舗データ

調理器具のマメ知識

鍋のお手入れ



「買ったばかりの鍋なのに、もう穴が開いた！不良品だ！！」というクレームが稀にあります。でも、普段のお手入れをきちんとすれば、ほとんどの場合は未然に防ぐことができますよ。

実は、ステンレスでもアルミニウムでも、その金属の表面には「目に見えない保護膜」があるので、この『保護膜』が金属を腐蝕や錆から守ってくれています。しかし！この『保護膜』は…

- ①金属の表面が綺麗に洗浄できている
- ②表面の水気をよく乾かしてある
- ③新鮮な空気に触れている

の条件を満たした時にできるものです。つまり、残念ながら調理は『保護膜』を破壊する行為なのです。でも、調理後は速やかに洗浄し、水気をふき取り、良く乾燥させることで『保護膜』がすぐに再生されます。再生されれば、また腐蝕や錆から守ってくれます。

ところが、どこかの過程で手を抜いて、例えば洗い残した食品カスが表面に付着していたりすると、そこには『保護膜』が再生されません。そして、その場所に極度小さな腐蝕や錆が発生し、それが今度は加速度的に大きく深い腐蝕や錆へつながり、「穴があいた」なんていうことになってしまふのです。ですので、普段のお手入れをこまめにして下さい。

そうすれば長く良い状態で使って頂けること請け合いです。

社長のコラム



いつもお世話になっております、神田智昭です。

今回は、携帯電話の話題です。

実は「i-pad」の発売日に「i-phone」を買いました。前々から「i-phone」には興味があり、どんなものが体験したかったというのが購入の動機です。しかし、買う勇気がなかった…。「i-pad」を買えばよいのに…。少しでも最先端の商品に触れたいのですが踏み込めない自分がありました。

今回、会社の携帯電話もソフトバンクに換えました。会社の利益になればと購買のスイッチがONになったのです。

「i-phone」を実際使ってみて、機能のすばらしさとアップル社のすばらしさに驚いた。i-thoun、アプリといろいろ勉強になりました。自分にあった機能を選び、自分のものにしたいと思います。

ちなみに息子との会話も多くなり、音楽やアプリ機能など少なからず共通の話題が持てるようになりました。

こんないいことだらけの「i-phone」購入してみては…。

「i-pad」も使用してみたい！と思っています。



株式会社
カンダ

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

カンダは中国料理店・外食産業を

応援させていただき40年！