

カンダにご縁のあった方にお届けします！

第33号

発行日：2010.8

酢豚に「パイナップル」



ちよぼ焼って元祖たこ焼き

この記事は、営業部営業一課の「石塚 毅」が担当しました。
◆今、売れている商品や話題の商品の情報をご紹介いたします！

ちよぼ焼って、何をつくる道具かわかりますか？ 90 x 120mmの長方形の銅板の中にφ20mm位のくぼみが12カ所ありまして、たこ焼きの様に1ヶ1ヶ丸くするの、それとも1枚ごと食べるの？

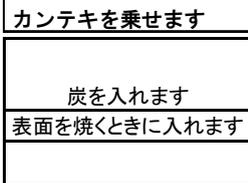
はじめて作られたのは、昭和初期の子供のおやつとして、水で溶いた小麦粉を銅板の上に流しそこに、牛筋・紅生姜・こんにやくに醤油を入れたり、ねぎや鰹節をまぶした物をカンテキに乗せて焼きますが、なんの燃料で焼いているのかな？

固形燃料・木くず？固形燃料って昭和初期にあったかな～と思いきや、実は炭でした。

焼き方は、カンテキの上に乗せて底面が焼けたら、表面を焼く！下に、開口部に入れて焼きます。開口部に入れるときに気をつけることは、炭が落ちないようにしてください。

昭和8年大阪（生野区）会津屋さんがラジオ

焼として作られたのがはじめてです。ちよぼ焼が庶民に愛されて数年すると、ソース味で食べられる、洋食焼と名前で呼ばれる食べ物が出はじめました。そこで、お好みの（食材）を入れる事でお好み焼きと言う名前の由来です。今も、大阪ではお好み焼きがフードとしてご飯のおかずにもなって今なお、食卓に並ぶメニューになっています。今は、焼そば・カレー等、変り種が多く、たこ焼き・たい焼きにも言えますが従来の物と違った皮や中身を入れる事で、若者はじめ流行していますので、これが普通との従来の物と違った皮や中身を入れる事で、若者はじめ流行していますので、これが普通とのこともないですが、私は中が熱々でトロ～とした物が好きです。昔なつかしい、道具・焼き方で、お孫さんに色々な食材を入れて1度手を揮ってみませんか。商品が必要な時は、道の看板が目を引く、大阪道具屋筋にて販売していますので宜しくお願いします。ご用命の時は、カンダのちよぼ焼とお願ひします。



営業事務
小宮山 真未

はじめまして、営業2課事務担当小宮山真未(こみやまなみ)と申します(^_^)! 普段は電話などで、大変お世話になっております。

みなさんは田舎は好きですか？ 私は田んぼに囲まれ、電車も通っていない、とつてもどかな所に住んでいます、(´ー`)ノ 旧中之口村ですが、いいところを紹介したいと思います☆まず、なんといってもお米がおいしいことです♪

田んぼだらけなので外の匂いで季節を感じることが出来ます！ 次にスポーツが盛んで、小学校からできるスポーツクラブがあったり、社会人チームのクラブも沢山あります！ 実は私も小学校からバレーボールをしていて全国大会に出た経験があります(*^-^*)テヘツ

そしてなんといっても人柄が良いので是非遊びに来て下さい!! あっ遊ぶところなかった～「(・_・;)」

これからも宜しくお願い致します!!



知って得する！調理器具のマメ知識

この記事は、営業担当の「南波 仁」が担当しました。
◆このコーナーでは、調理器具のマメ知識やメンテナンス方法をお伝えします。

「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して頂ければ、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」があるのですが、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、その場所に極微小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とつながり、「穴があいた」なんていうことになってしまうのです。ですので、普段のお手入れをこまめにしてください。

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。



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/



私の趣味自慢！ アルビBCに挑戦の巻

この記事は、業務部物流商品管理課の「石田 雄一」が担当しました。
◆この欄は、題材フリーにて、当社社員の思うがままをお知らせ致します。

草野球チームの話です。

みなさんアルビBCを知っていますか？

正式名称は新潟アルビレックス・ベースボール・クラブとい
います。
新潟県・長野県・群馬県・石川県・福井県・富山県に1チ
ームずつ本拠を置いて6チームで戦っている内のひとつ、新
潟県にあるプロ野球チームです。
じつは今、そのプロ野球チームアルビBCに挑戦できる野球
大会に参加しています。

この大会、なかなか凄いです。
なんと、その会場はハードオフエコスタジアム新
潟！！



※今年のプロ野球オールスター、ご覧になったで
しょうか？
その第2戦の行われたすばらしい球場が、ハー
ドエコスタジアムです。

参加チームは約80チーム！！

5～10月に渡ってトーナメント形式で試合し、優勝した
チームだけがアルビBCに挑戦できる、というもののので
す。
例えて言えば、高校球児が目指す甲子園みたいなものでし
ょうか。
今、私たちも暑い夏を過ごしています！

去年はまぐれ？？で勝ち続けましたが準決勝で惜しくも負け
ました。

今年はなんとしても優勝ということで日々仲間と練習
しています。

プロの選手とプロが使う素晴らしい球場で試合ができるよう
頑張っ優勝したいと思います。

挑戦できたか？は、10月にまた報告したいと思います。
ちなみに・・・1回戦は無事勝ちましたー！！！！



新潟アルビレックス・ベースボール・クラブのHP
<http://www.niigata-albirex-bc.jp/>



社長のコラム、ちょっと気になること

この記事は、代表取締役社長の「神田智昭」が担当しました。
◆私が、ちょっと気になること、最近考えていることをご紹介します。

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、どんなものか体験したかったというのが
購入の動機です。しかし、買う勇気がなかつ
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」を实际使ってみて、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。



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/>