



酢豚にパイナップル

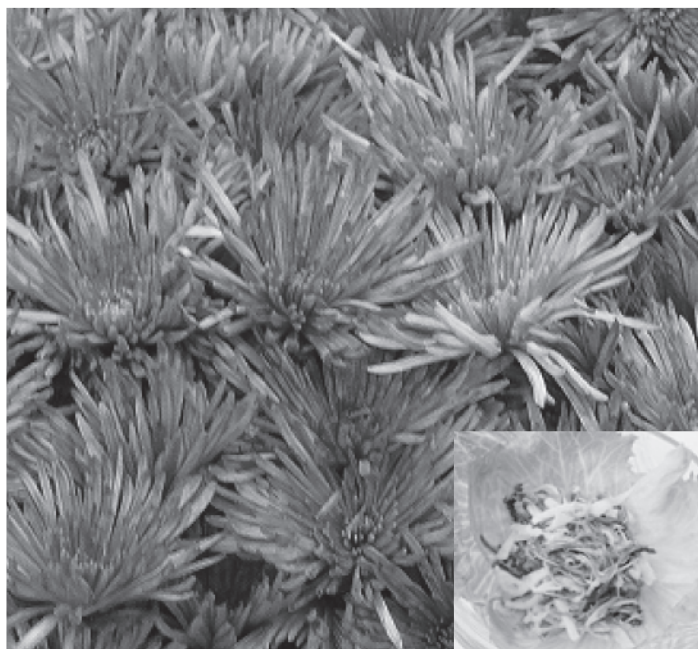
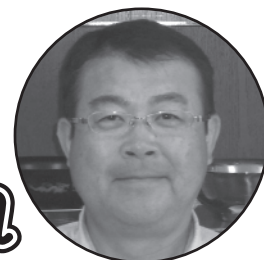


中国料理店・外食産業など飲食店に役立つ情報をピックアップしました

★こんにちは、カンダの神田智昭です★

ご存知ですか？

こだわりの“新潟食材”あれこれ



新潟の風物詩・食用菊 かきのもと

新潟の秋のおいしいものの一つに食用菊「かきのもと」があります。これは新潟県下越地方の呼び名で、中越地方では「おもいのほか」と呼ばれています。花弁は赤紫で、ほろ苦い味とシャキシャキとした歯ごたえの良さが特徴です。

【かきもとのサラダ】

かきのもと・・・100g 大根・・・150g レタス・・・2枚
ホタテの貝柱・・・90g(1/2缶) マヨネーズ・・・大さじ4

- ①かきのもとを色よく茹でる。
- ②大根は千切りにして塩を少々ふり、しんなりしたら絞る水気をとる。
- ③貝柱の水気を切り、ほぐして①と②を加えてマヨネーズであえる。
- ④レタスを器に敷き、③を盛りつけて出来上がりです。

新潟県のタコと言えばこれですミズダコ

新潟県のタコの漁獲は9割以上を「ミズダコ」が占めます。新潟市五十嵐浜から角田にかけての茹でダコ売りは冬の風物詩となっており、新鮮で柔らかく大変美味しいです。茹でてあるものは、薄く切ってそのまま食べられます。新鮮なものは生でも食べられますが刺身にするときは必ず皮をとり、筋肉だけにしましょう。そうしないといつまでも噛み切れません。また、塩焼き・唐揚げ・醤油煮にもできます。



うま味成分が多い、脂肪分が少ない、ジューシーの三拍子揃った にいがた地鶏

新潟県原産の天然記念物「蜀鶏（とうまる）」に在来鶏をかけあわせ、旨味成分や食感を調査して、最も美味しいと評価された組み合わせが「にいがた地鶏」です。

大量生産を行わず、1羽1羽きめ細かい管理のもとで大切に飼育し、お肉はもちろんスープにまで旨味が詰まっています。にいがた地鶏の鶏肉は、うま味成分（イノシン酸）が多くおいしい、脂肪分が少なくヘルシー、保水性が高くジューシーと三拍子そろった高品質鶏肉です。新潟県原産の天然記念物「蜀鶏（とうまる）」に「名古屋種」、「横斑プリマスロック」を交配し作出した地域色豊かな地鶏です。



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/>

何事にも一生懸命!!

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

のメニュー

奈良県・奈良駅前の「神戸にんにくや」



今回は、奈良県の奈良駅前「神戸にんにくや」の紹介をしたいと思います。「ニンニク」をメインに50種類以上の料理に使用されています。メインメニューは「中華」「洋食」「パスタ」の3部門で料理を提供しています。

店内は、少し暗い感じで「大人の場所」みたいな落ち着いた雰囲気でした。恋人や友人達と来るのがオススメです！

まず前菜に「タイ風春雨サラダ」(ヤンウン)、ピリ辛ソースが夏の季節にピッタリです！ナンブラーの香りが少しありますが、食べるととてもおいしかったです。メインに「若鶏の唐揚げ」、ガーリックチップがたっぷりかかっていてボリューム満点です。「ガーリックライス」は、黒コショウとガーリックチップの香りが強くとてもおいしかったです。予算はお一人3,000円位です。

女性のお客が多く、デート中のカップルもいっぱいいました。

店舗データ

住所：奈良県奈良市三条町500 阪田ビル2F

電話：0742-25-2298

営業時間：月～金曜日・午後5時12時

土・日・祝日・午後4時～12時

定休日：年中無休



調理器具のマメ知識

銀製品のお手入れ方法



皆さんは、銀の指輪をはめたまま温泉に入り、指輪が黒くなったことはありませんか？これは銀が硫黄分や硫化水素、紫外線等に合って硫化銀に変質してしまうからです。

洋白銀器や純銀洋食器は、とてもデリケートで、環境の変化等で敏感に反応してしまいます。銀製品はステンレス等に比べて手間がかかるのは確かです。しかし、普段使い込んでる場合には、そう神経質になる必要はありません。取り扱いのポイントは2つです。

●輪ゴムを巻くと変色します

ポリ袋の上から輪ゴムを巻いても変色します！

●変色した銀器を磨く時は、必ず専用の「銀磨き」を使用してください！

柔らかい布等に少量つけて、変色部分を擦り磨きすると容易に落ちます(ゴシゴシと力を入れて磨くと傷がつきます)。磨き終わったら、「銀磨き」が残らないように、洗い流して水気を良く拭き取ってから、仕上げ拭きをして下さい。また、あまり使用しなくても、時々出して、シリコンを多く含む「レンズ拭き」用の布等で空拭きをするといいでしょう。長時間の保管は、できるだけ空気に触れさせないようにして、光が当たらない乾燥したところを選んで下さい。缶等に密閉する方法もあり、缶の中に脱酸素剤、乾燥剤等を入れておくと、より効果的です。

このように、銀器の上品で、美しい光沢は、お手入れによって維持され、生まれるものです。もし、変色が直らないときは、再メッキ(メッキ修理)をお願いします。

社長のコラム



残暑の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご厚誼にあずかり、厚く御礼申し上げます。神田智昭です。

今年の夏は本当に暑かったですね、やはり温暖化が進んでいることをひしひしと感じます。少しでもエコ対策を1人1人が気にして

いかなければなりませんね。

夏といえばビールです。仕事が終わった後の一杯がたまります。暑い時の冷たい喉ごしがいいですね。先日、氷点下(-2℃～0℃)のビールを飲みました。通常飲食店で飲んでいる温度は4℃～8℃くらいだそうです。「アサヒスーパードライ」の新しい飲み方の提案です。おいしかったです。「味のキレ」「シャープさ」「のどごし」が倍増でした。そこのお店(アサヒスーパードライエクストラゴールドBAR:東京都中央区銀座2-6-3)でしか飲むことが出来ないということもありますが、そのお店は行列が来、1時間～2時間待ちの状態です。是非1回お試し下さい。

お酒にも流行があります。焼酎ブームから始まり、今年はハイボールです。次は何か？大変興味が湧いてきます。私的には、日本酒にがんばって頂きたいところです(日本酒がおいしくいただける商品を作りました)。しかし、マッコリがくる予感がしています。いろいろな飲み方の出来ることが鍵になってくると思います。

そんなことで、お酒の好きな私にとっては、いろんなお酒の飲み方が発見できて非常に楽しいことであります。やはり商品開発のポイントは、「楽しさ」ですね。私にとってお酒は、活力の源です。健康に留意しながらこれからもお酒を楽しみたいと思います。



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/>

何事にも一生懸命!!

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!