



酢豚にパイナップル

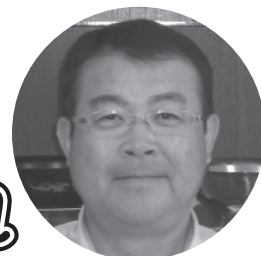


中国料理店・外食産業など飲食店に役立つ情報をピックアップしました

★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



新潟の食卓には欠かせない マガレイ

新潟県近海では、10数種類のカレイが漁獲されますが、その中でも多く漁獲されるカレイがマガレイです。口が細く尖っていることから通称「口ほそカレイ」とも言われ、県内では主に山形県寄りの山北町から新潟市の県北を中心に水揚げされます。産卵期の秋から冬にかけて特においしくなり、10月頃から旬を迎えます。焼き物、揚げ物や煮付けなど、どんな料理法にも合い、価格も手頃で安定しています。

【マガレイの手軽な唐揚げの作り方】

材 料：マガレイ小型・・・4尾、小麦粉や片栗粉、レモンや大根おろし
作り方：鱗と内臓を取り除き表面に軽く塩を振り、日陰で半日程、干し揚げる前に、両面の皮目に斜めに浅く切れ目を入れ、表面に小麦粉や片栗粉を薄くまぶし、170℃の油でじっくり揚げます。二度揚げするとカラッと仕上がります。
レモンや大根おろしなどを添えて出来上がりです。

新潟県特有の気象条件を生かしたやわ肌ねぎ

秋から初冬にかけて適度な降雨と高い湿度という新潟県特有の気象条件を生かした栽培で、夏ねぎ・春ねぎと違い、色白、柔肌という越後美人のイメージから「やわ肌ねぎ」というブランド名で販売されています。また、おいしく食べてもらうために、出荷時期を10月～3月に限定しています。

種をまいてから収穫まで180日位かかります。軟白（白い葉の部分）をつくる為に20日置き位に4～5回株もとに土を寄せる作業を行います。軟白が30cm程になったところを確認して収穫します。



血統も移動履歴も明確です新潟和牛

新潟和牛は、平成15年月に新潟和牛推進協議会が設立され、新潟県内で飼育された、黒毛和種の去勢牛や未経産牛です。血統が明確にされ、生産から出荷までの移動履歴の確認もできて、品質規格等級において3等級以上のものです。新潟北部の村上・岩船・胎内地域で育てられた新潟和牛を村上牛といい、年間約1000頭が流通しています。

【新潟和牛のローストビーフ・フルーツソースの作り方】

材 料：牛ももブロック600g、にんにく1かけ、グレープフルーツ1個、白ワイン50cc、しょうゆ大さじ1、水溶き片栗粉適量

作り方：にんにくをスライスして、グレープフルーツを絞り、牛肉に塩、こしょうをすり込み、ところどころ1cm幅の切込みを入れ、にんにくを差し込んで肉を耐熱皿にのせ220℃のオーブンで約20分焼きます。肉汁・果汁・白ワイン・しょうゆを入れ煮立て、水溶き片栗粉を加えとろみをつけ、スライスした肉にかけます。



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！

話題のお店 話題のメニュー

新潟駅前タイ料理「スパイシーマーケット」



今回行って来たのは、新潟駅南口、ケヤキ通りをちょっと入った所にある穴場的タイ料理居酒屋「Spicy Market（スパイシーマーケット）」です。いかにもタイ料理というアジア的な店内にはスパイシーな料理が盛りたくさん。

まずは最初にソムタム（青パパイヤの激辛サラダ）を注文。辛さを3段階調節できて、辛いもの好きな方は一番辛いものがおすすめ。これだけでビール3杯いけちゃいます。

次にガイヤーン（バーベキューチキン）、カノムパンナムー（えびのすり身トースト）を注文。スイートチリソースが食欲をそそり、つついと同じ料理を再度注文してしまいます。

最後の締めはグリーンカレーを注文してお腹いっぱい。一度行って見てわかる、癖のある料理好きの方には絶対おすすめのお店です。ちなみにビールとカクテルあわせて、10杯は軽く吞めてしまうので泥酔注意。

店舗データ

ジャンル：タイ料理、タイカレー
住所：新潟県新潟市天神2-137-150
電話：025-245-2636
営業時間：午後6時～午前1時
日曜日も営業
定休日：不定休



調理器具のマメ知識

ご存知ですか？ エコクリーン



エコクリーンシリーズは、親水性（水と親和性が大い）無機系塗料焼付塗装による強力洗浄効果を持ったコーティング加工（ゼロクリア加工）製品です。無機系塗料とは、炭素を含まない無機物、自然の物で、科学的に非常に安定している事が特徴で、硬く緻密な塗膜を作ります。

水だけで、きれいに洗浄！

頑固な油污れも水だけで簡単に落とせるので、洗剤使用量とすぎに使う水を極端に減らし、コストダウンに繋がります。

抗菌・抗カビ効果で安心！

塗料の中に抗菌効果があるので、食中毒の原因のバイ菌を防ぎます。夏場は特にオススメです！

醤油、ソース、てんぷら油、焼肉のタレ、マヨネーズ、油性マジックは、**水洗いのみで簡単に汚れが落ちます**（愛知県工業技術センターの試験による）。とってもエコですね。

ただし、メリットだけではなく、デメリットもあります。

- ①商品単価だけを見ると、比較的高額です。
- ②パン・ピザの生地、発酵させる調理には不向きです。
- ③金タワシや金属ヘラの使用を避けなければいけない。

以上がデメリットですが、コストダウンに繋がる事は確かです。ぜひ一度お試しください。

社長のコラム



お元気ですか？神田智昭です。平素は、大変お世話になっております。秋と言えば、食欲といいたいところですが読書です。今年の目標に月に4冊、年間40冊とあります。何とか継続しております。その中で、面白かった本を紹介します。

一番は、岩崎夏海氏の「もし高校野球の女子マネージャーがドラッカーの「マネジメント」を読んだら」です。まだベストセラーになる前に、高校野球というフレーズと表紙の女子マネージャーの萌ったマンガの絵で即購入。大好きな野球と会社の経営を結びつけて読めるので私には最高でした。2回も読みました。

二番目は、永田俊也氏の「県立コガネムシ高校野球部」です。この本も表紙に高校野球というフレーズと色っぽい女子のマンガの絵が書いてあり即購入しました。新鋭の女子ベンチャー社長が、無名の県立進学校の部長になり、仕事の手法を駆使し大胆なリーダーシップで高校生を引き付けその気にさせ、最後に気に入らない野球界のドンに孫がいる有名私立甲子園常連校を破って甲子園に出場させるという本です。自分と主人公の女子を比べながら読んで時には共感し、時には反発しながら読みました。

二冊とも購買した動機は、いやらしいものでしたがワクワクしながら読みました。目標に向かって計画を立て、不可能を可能にしていく手法や気力、そして行動、最後に目標を達成してしまう、元気の出るパワーをもらう本です。

読書がなかなか出来ない方、まずタイトルと表紙からです。自分の興味のあるもの、簡単に読めそうと思うものから読んでいきましょう。いい出会いを求めて暇があれば本屋さんに行きます。でもなぜかしら本屋さんに行くといへに行きたくなるのは私だけでしょうか？・・・

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！



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/>