

2010.11号 こんにちは！カンダとご縁のあった方にお届けします



酢豚にパイナップル

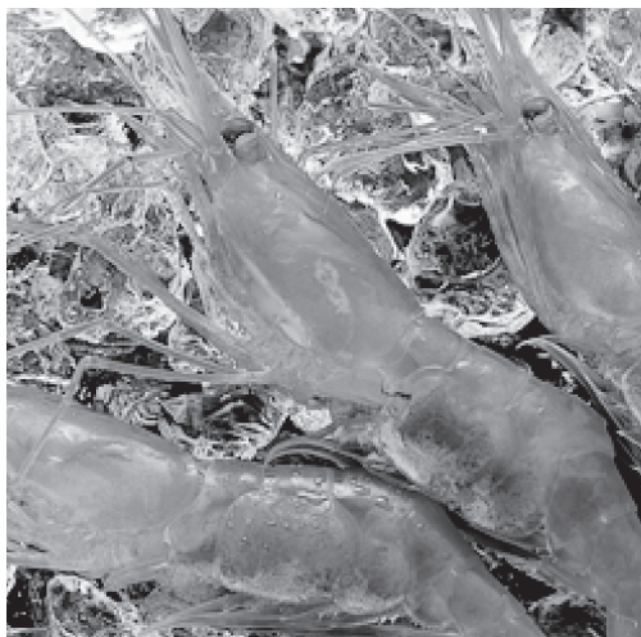


中国料理店・外食産業など飲食店に役立つ情報をピックアップしました

★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



甘みが強く、独特の食感 南蛮えび

通称「甘エビ」とも呼ばれていますが、正式名称はホッコクアカエビといい、新潟では色や形が赤唐辛子（南蛮）に似ていることから、「南蛮エビ」と呼ばれています。

主に北陸以北の日本海で獲られており、甘みが強く、他のエビとは違った独特の食感があります。

特に、水温が下がる冬が食べ頃とされていますが、底曳網での水揚げが増えるこの時期、美味しい南蛮エビが手に入りやすくなっています。お気づきの方も多いと思いますが、大きな南蛮エビは全てお腹に青色の卵を持っています。南蛮エビには雌しかしない？と疑問に思われるのではないのでしょうか。でもこれはわけがあるのです。

南蛮エビは小さい間は雄で、大きくなると雌に性転換することが知られています。これは「雄性先熟」と呼ばれており、雌が大型のほうがお腹をたくさん持つことができることから、子孫を少しでも多く残すための適応と考えられています。

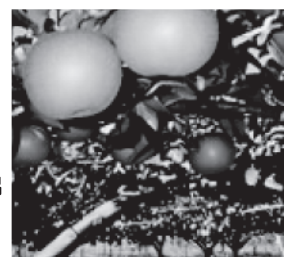
新潟県のなし栽培は300年の歴史があります新潟の梨

新潟のなしは信濃川、阿賀野川の2大河川流域の肥沃な大地の恵みを受け、甘く、みずみずしい肉質と、しゃきとした歯ごたえが人気です。

品種は8月下旬の幸水から、豊水、新高、新興とバラエティに豊んでいます。

新潟県園芸研究センターで生まれた新興は、貯蔵性に優れており、10月下旬に収穫、12月下旬頃まで出荷されます。新潟県の「なし」の栽培の歴史は古く、300年近くにも及びます。

月潟村には天然記念物に指定された樹齢190年以上の古木があります。



つきたてのお餅のような弾力と柔らかさ越後もちぶた

越後もちぶたは、味・食感・栄養価ともに従来のぶた肉よりはるかにまさる日本を代表する最高級ブランドです。

その名の通り、つきたてのお餅のような弾力と歯切れのよい柔らかさ、きめ細かな肉質でさっぱりとして口溶けがよく、甘味のある脂肪で臭みがありません。

またなんといってもビタミンBを豊富に含み、疲労回復に効果があります。

養豚農家が結集し、種豚の育種から飼料、生産、流通まで、唯一の一貫したシステムをもつ越後もちぶたは、おいしさと安全性から注目されています。



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/>

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

新潟駅南・ウエスタン料理「エル・アミーゴブロンコ」



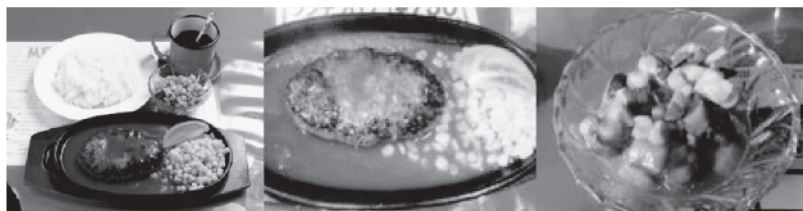
新潟で私のイチ押しのお店はなんと言っても「エル・アミーゴブロンコ」です。主にウエスタン料理のお店で、ハンバーグ・ステーキ・タコス・チョリソーがメインのメニューになります。

ハンバーグは特に絶品で、いつも御褒美に食べていた記憶があります。サイドメニューで必ず頼むメニューはグリーンサラダです。甘辛く言葉に表せないぐらいの美味しさです。お店の雰囲気も独特で、スタッフも活気があり、楽しく美味しく食べた後は必ず満足します。今まで食べて来たハンバーグの中でもダントツのトップです。

新潟駅の南口にあるので、近くでご飯を探すなら是非一度は行ってみてください。日韓ワールドカップでも外国人の方々で大騒ぎでした。帰りは必ずヒーハーです！

店舗データ

ジャンル：ウエスタン料理
住 所：新潟県 新潟市中央区米山 1-8-5
電 話：025-241-4129
営業時間：11:30 ~ 14:00、17:30 ~ 23:00
日・祝日は 11:30 ~ 23:00
定休日：月曜



調理器具のマメ知識

包丁の素材と取り扱い



今回は包丁についての豆知識をご紹介します。一般的に包丁に使われている素材の種類は、鋼、ステンレス、割り込み、セラミックなどです。それでは、素材別の特性を見ていきましょう。

●鋼

切れ味が最も良く、楽に研げますが、錆びやすいという欠点を持っています。切れ味を最も要求される、和包丁に主に使われています。シャープで怖いぐらいの切れ味を求めるならば、一番だと思えます。

●ステンレス

包丁の中で最も多く使用されています。硬く、錆びにくく、お手入れも簡単です。鋼よりも研ぎ後の切れ味が持続し、毎日研ぐ必要がないような感じを受けますが、シャープな切れ味といった感覚は鋼に勝てないような感じです。洋包丁は殆どがこれで出ています。

●割り込み

鋼をステンレスでサンドイッチにした包丁です。鋼の鋭い切れ味を持ち、しかも、手入れが簡単で錆びにくいという特性を持っています。お客様から、切れ味も良く、錆びないし最高だねというお声を頂いたことがあります。

●セラミック

大変硬く、刃の磨耗も殆どなく、研ぐ必要がないという夢の素材です。しかし、硬いがゆえに割れやすいという最大の欠点を持っています。

皆さんも、切れ味やお手入れの違いを確かめてみてください。

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。

さすがに50歳に近づきますと生活習慣病が気になります。毎年一回、人間ドックを受診していますが、結果は高脂血症、肝機能障害、肥満、メタボリック・・・と診断されます。

仕事もデスクワークが増え、運動不足です。これではいけないと毎朝、愛犬のミニチュアダックス（名前を「リク」といいます）と20分ウォーキング（散歩かな）をしています。6時に起床し6時20分出発です。リクも習慣になったようで毎朝5時30分になるとソワソワだし、6時前になると吠えます。これが困ったことです。ゆっくり寝たい日もあるのですが、起されるのです。飲んだ次の日が一番つらい・・・

散歩をしているといろんなことに気づきます。長年住んでいるところにもかかわらず、知らなかった風景に驚き、モダンな家が多くあることに感心し、そして、以前と変わってしまった場所を発見した驚き、感じるどころが多々あります。明日は東、明後日は南と行き先も考えます。散歩は新鮮な気持ちになります。今日一日の予定を考え、こうしよう、ああしよう、あそこへ連絡しなければ、など一日の始まりが非常楽しくなります。良いことも悪いことも冷静に考えられます。車社会になり、すぐそこまで行くにも、車で行くということがありませんか？ウォーキング（散歩）をしましょう！新しい発見があるかもしれません。

しかし私、何故かしらリクがいなくて散歩出来ないのです。習慣というものですかね。1人で散歩に出かけられるようになると散歩からウォーキングに変わりダイエット効果もでてくるのだと思う私です・・・



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！