



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



新潟を代表する冬の風物詩！ 寒ぶり

ブリと言えば寒鰯、冬を代表する魚として知られています。一説には、師走に多く獲れ、油が乗っておいしいことから「鰯」とされたとされています。鰯は、氷見が有名ですが、新潟は佐渡も有名な漁場として知られています。

佐渡の両津湾で、「大謀網（だいぼうあみ）」とも呼ばれる定置網で漁獲され、冬の風物詩としても有名です。また、10kg級の中から船頭さんが特に目利きしたものを「佐渡一番寒鰯」としてお届けする取り組みもあります。

成長するにつれて名が変わる魚を「出世魚」といいますが、ぶりはその代表格。呼び名は地方によって異なりますが、新潟では一般的にズンベ（200～300g）→イナダもしくはフクラギ（500g～1kg）→ワラサもしくはニマイズル（2～3kg）→ブリ（4kg以上）と呼びます。

西洋なしの貴婦人ル・レクチエ

明治36年頃、新潟の旧白根市の小池左右吉氏が、フランスより苗木を導入して栽培したのが、日本での栽培の始まりです。

「西洋なしの貴婦人」と呼ばれ、独特の芳香と、とろけるような食感が特徴で、味、香、食感とも西洋なしの最高峰です。

10月に収穫されて追熟期間を経て出荷されます。収穫当初は緑色で硬くて食べられません。約40日間、貯蔵庫の中でじっくり追熟することで、美しい黄色の果実に変身します。芳醇な香りと滑らかな舌触りは、一度食べたら忘れられません。出荷時期は11月下旬～12月下旬の1ヶ月だけ出回る希少な果実です。



お鍋の定番！えのきたけ

新潟といえば「雪国まいたけ」が有名ですが、えのきだけも隠れた名品です。新潟県開発種菌えのきたけ「雪ぼうし」。甘みがあって茎太で、歯ごたえシャキシャキするのが特徴です。柄の本数多くて、傘が開ききらないものが良品とされています。生産量は全国で第二位。

がん細胞やウィルスに対する抵抗力を高めることが知られており、えのきだけを多く摂っている家庭はがんによる死亡率が低いとされています。（日本特用林産振興会HPより）



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

新潟県三条市の中国料理店「中国菜館・朱夏」



ご家族や、お友達やサークル仲間など、わいわいみんなで楽しみたいときには中国料理がぴったりです。『中国菜館・朱夏』は、本格的な中国料理をオーナー井上さんが、大阪辻調（中国料理技術研究）で毎年研修されています。独自の発想で、一度食べたら忘れられない！新鮮で珍しい味の料理を出されることからリピーターが多いのもうなずけます。明るくおしゃれな雰囲気の中で、ご賞味いただけるチャイニーズレストランです。

おすすめはマーボー豆腐です。辛さを好みに応じてオーダーでき、他のメニューにしても体調に応じて味の調整をさせていただき満足できます。一躍ブームになった食べるラー油も好評です。

新潟県三条市では、有名になったご当地発祥のカレーラーメンもご賞味できます。

店舗データ

ジャンル：中国料理
住 所：新潟県三条市興野 1-10-20
電 話：0256-35-7016
営業時間：昼は 11:30 ~ 14:30
夜は 17:30 ~ 22:00
定休日：木曜（祝日の場合は営業）



調理器具のマメ知識

汽鍋って何？

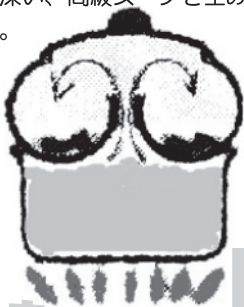


今回ご紹介します調理道具は、汽鍋（チークォー）です。汽鍋とは、鍋の中の蒸気を循環させることによって、中の具材を蒸す料理のこと！

この蒸し煮する独特の調理法によって、汽鍋の中の具材のエキスを引き出してスープに変え、具材も

とても柔らかくなり、澄んだ透明の絶品スープが完成します。原料に含まれる微量多元素、そして遠赤外線効果、さらにスチームによる調理方法で、食材の旨みをグッと引き出した絶品スープが作れる、中国4000年の歴史が生んだ調理器具です。

使い方は、汽鍋を水の張った鍋に乗せ、蒸気が逃げない様に蒸します。汽鍋の真ん中に開いている穴から、少しずつ蒸気が入り具材をゆっくり蒸しあげる、非常に手間のかかる料理です。火はトロ火で使用。中国では水が悪いので、鍋がこんな形に変化し、料理を安全でおいしく作り上げたのです。まさに宮廷に出されるかのような滋味深い、高級スープを生み出す魔法のような驚異の鍋ともいえます。



社長のコラム



お元気ですか、神田智昭です。

今年も残すところあと1カ月となりました。2010年は、私にとって忘れられない年となりました。

それは、メタル丼の誕生です。一月からテレビで取り上げられ、全国放送3回、新潟県内

放送20回、全国版新聞雑誌、県内版新聞雑誌にと出場しました。街を歩いているとサインを求められるくらい？燕三条のものづくり技術のすばらしさ、燕系ラーメンとのコラボレーション、燕をメタル丼と共に全国にアピールいたしました。

来年は、メタル丼食器シリーズをどんどん増やして、メタル丼＝二重ステンレス食器となるよう仕掛けていきます。

さらに良かったのは、APECの各首脳にプレゼントされたチタン製二重カップもメタル丼と同じ構造なのです。機能性能のすばらしさが証明されました。

「酢豚にパイ」のファンの皆様、是非、メタル丼を体感して下さい。私の家族は、ラーメンはメタル丼でないとダメ、となっています。業務用と思っておりましたが、家庭でもお使い下さい。食事がおいしく、楽しくなります。プレゼントも喜ばれると思います。一家に一個・・・いかかですか！年末の年越しそばをメタル丼で！

一年間「酢豚にパイ」お世話様でした。来年はもっとパワーアップします。

燕三条発！



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！