

2011.1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



新潟でもパイナップルが収穫！？ パイナップル

最近では露地物でパイナップルが収穫出来るのです。と、考えると地球温暖化！？も、あるのかも知れませんが・・・！
ただし、露地物では完熟まで行きません。熟さない「青パイナップル」は野菜として収穫されています。また、最近の乾燥野菜ブームの中、ダイエットに非常に良いとされているのです。
ポリフェノールは赤ワインの7.5倍。たんぱく質・糖質・脂質の三大栄養素を分解する酵素を持っています。
また、乾燥パイナップルは水で戻せるのです。
皆さんも食べて痩せましょう。

肴はこれで決まり！ノドグロ

新潟では今が旬の「ノドグロ」が美味しい。
日本海の特産能登半島から佐渡が島近海で捕れるあかむつの事です。まさに、口の奥、人と言う喉が黒いから付けられた新潟独特の名前です。
白身で身に脂が入っている本当に美味しい魚です。
塩焼き・煮付けは高級品とされています。皆さんも是非、食べて下さい。
一夜干しも売っています。



鍋の主役はこれです！越後モチ豚

本格的に寒くて鍋が恋しいシーズンです。モツ鍋・カレー鍋・トマト鍋など色々なタレが出て美味しい時期です。が、主役のお肉は東日本では豚肉です（関西の方には何？と思われるでしょう）。その中でも、絶品と言われる様になった「越後モチ豚」です。
特に新潟市周辺に良く出回っているお肉です。適度な脂と甘みの有る赤身の絶妙なバランス。色々な料理に合う柔らかく美味しいお肉です。でも、食べ過ぎ注意です。
私の様なお腹になるかも？



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

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！

<http://www.kankuma.co.jp/>

話題のお店 話題のメニュー

新潟県三条市の欧風料理店「BISTRO NIPUL」



店舗データ

ジャンル：欧風料理
住所：新潟県三条市本町 2-3-9
電話：0256-33-5660
営業時間：18時～27時（26時LO）
定休日：日曜

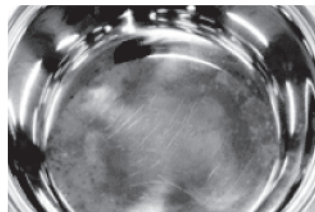
今回、ご紹介するお店は新潟県三条市にある欧風料理店の「BISTRO NIPUL」です。赤がアクセントの洗練された店内で、気軽に欧風料理が楽しめます。名物はアヒージョ（スペイン風土鍋のオイル炊）です。今の季節は大ぶりの牡蠣が入ったアヒージョがオススメで、プリプリの食感と牡蠣のダシのでたスープが楽しめます。残ったスープにバケットを浸して食べる、浸パンがまた美味しい！

ドリンクメニューも豊富で、この辺ではめずらしいハートランドの樽生が飲めます。ワインもリーズナブルな価格でパーティプランやコースも充実しています。



調理器具のマメ知識

ステンレス鍋



ステンレス材は表面に薄い酸化皮膜と呼ばれる皮膜で覆われています。だから錆びにくくなっています。しかしなぜ、ステンレス鍋を使用すると内側に虹色のような変色、焼けた後のようなものなのでしょうか？

これは、鍋自体が変質したものではなく、水の中に含まれている微量のカルシウムやケイ素などのイオンが酸化皮膜に付着して虹色に見せている現象ですので、安心してご利用下さい。また、煮豆調理をしたら鍋の内側が黒くなってきたと言われることがありますが、煮物に含まれている「タンニン」がステンレスの主成分である鉄と反応し黒くなったものです。この反応を利用し、黒豆と錆びた釘を一緒に鍋の中に入ると鮮やかな黒色になります。「タンニン」は山菜・ゴボウ・ほうれん草といった灰汁の強い食材に多く含まれていますので、長時間食材を鍋の中に入れて放置した場合に発生しやすくなりますのでご注意ください。なお、虹色に変色した場合、クレンザーやステンレスクリーナーでこすり落すかクエン酸を約20gを湯に入れて20分くらい沸かしてください。その後、水でよく洗い流せば落ちます。ステンレス鍋は一般に錆びないと言われておりますが（18クローム8ニッケル）・（18クローム0ニッケル）のステンレスがあり、ニッケルが増える事で錆びにくくなりますが、プレス加工や無理に摩擦熱が加わったりすると、材質が破壊されて変わる部分ができる場合もありますので、酸・酢等の調理をされた場合、洗いが雑だったり、料理を長く保存したりした場合、変色（腐食）しますので気をつけてください。鍋を長持ちさせるには、毎回キレイに洗って保管してください。

社長のコラム



明けましておめでとうございます、神田智昭です。本年もよろしくお願いいたします。2011年第1回目のこのコーナーは、昨年のクリスマスの話題で申し訳ないのですが、親バカだと思って読んでください。

「サンタさん、サンタさん……の服と靴がほしい！」。お父さんも一緒に頼んで！と私の隣で両手を合わせ、目を瞑り、上を向いて拜んでいる娘がいます。「コイツ……私がサンタと知っていてわざと……」。

現在、私の娘は小学校6年生です。いつ頃まで本当にサンタクロースを信じていたのかは解りませんが、お互いにサンタクロースは、お父さんとわかっていながら駆け引きをしています。昨年のプレゼントは、メーカーも判らず、サイズも検討つかずで、ついに娘に「サンタさんは、おそらくそんなメーカー判らないと思うし、サイズも判らないし、調べる方法を手紙で書いたほうがいいよ。お父さんからサンタさんに手紙を渡すから」と言っていました。そして、手紙を頂きました。そこには「ネットの……で売っています。伊勢丹の……にあります。サンタお父さんお願いします」と書いてありました。

息子にはバカにされますが、娘とは、ずっとこの関係は続けたいと思っています。「サンタクロースは私です」とは絶対言いません。みなさんはどんなクリスマスを過ごされましたか……



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！