



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



真っ赤な“冬物語” かんずり



唐辛子を雪の上にさらし、アクが取れ辛味が柔らかくなったものをすり潰し、麴と塩、ゆずなどを加えて熟成させて作る。かどが取れた円い辛味と塩気、麴の甘み、ユズの香りとがよく調和した辛味調味料である。鍋料理のポン酢醤油に加えたり、焼肉、冷奴、ラーメンの薬味など、幅広い料理に用いることができるほか、そのまま酒の友として逸品にもなります。ビタミンCも豊富で、体の免疫力を高め風邪などの予防にも効果があります。

春を告げる高級魚 サクラマス

名前からして春らしいサクラマス。その名の由来は文字通り桜の咲くころに生まれた川へ戻ってくること。また身がほんのりピンク色であることからそう呼ばれています。(別名「本鱒(ほんます)」ともいいます)

一方、サクラマスの中でも海には出ないで一生川で暮らすものもあります。それは「ヤマメ」。サクラマスとヤマメは元々生まれたときは一緒だったんですね。釣り人からは、あこがれのターゲットとしても人気が高く貴重な魚なんです。釣り場、期間が限定されているまさに“幻の魚”ですね。



復興の光 山古志牛

2004年10月23日。中越地震。震度6以上の地震が一日で3回も襲った。震源地にほど近い山古志地区は大きな爪痕を残す大災害となった。・・・あれから約6年半。地道に復興を目指し見事にブランド牛が蘇りました。闘牛で有名な山古志の和牛職人。自然いっぱいの地でストレスのたまらない環境で、和牛生産者が丹精込めて作り上げる山古志牛は、地元でも中々手に入らない新潟県のブランド牛です。復興から5年要約当地で育った山古志牛は霜降りバランスも良い美味しい牛肉として注目の牛肉です。



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

沖縄料理店 生まれて初めての体験！『吉崎食堂 恵比寿店』



店舗データ

ジャンル：沖縄料理

住所：東京都渋谷区恵比寿南2-3-2
ナカムラビルB1

電話：03-5704-8867

営業時間：17時～24時

定休日：無休

今回、ご紹介するお店は吉崎食堂 恵比寿店です。

寒い冬、あったかい鍋料理が食べたい季節ですね。そして見つけました。(結構有名？)

ラー油鍋です。沖縄の「あぐー豚のもも肉」、もやし、ニラ、キャベツなどが入っている鍋料理。決め手は商品名の通り「ラー油」です。

食べるラー油がブームになったこともあり、店内はあちらもこちらもラー油鍋。自家製沖縄ラー油を使用と書いてありましたが、中華風ラー油より山椒の香りが強いです。自分で辛さ調節して食べられるのもGOODでした。

肝心の「あぐー豚」は軟らかいけれど、なかなか歯ごたえのある肉でした。仕上げに残りのスープに沖縄そばカリゾットかと聞かれ、リゾットで注文。これも美味かったです。

沖縄料理の定番、「ゴーヤチャンプル」もさすが本場の味でした。(苦く感じません)是非一度出かけてみて下さい。



調理器具のマメ知識

名入れ方法のあれこれ・・・その①



デフレのこの時代に少しでもオリジナル化。既存の商品に『名入れ』すればお店のイメージアップになり、一番手軽なOEMとなるのではないのでしょうか？今回は『名入れ』の方法を紹介します。

①スクリーン印刷

印刷の仕組みとしては、図柄を切り抜いた紙やフィルムに、目の粗い薄絹のスクリーンを貼りあわせる、というものである。これによってインクの通る部分と通らない部分が区分されるので、あとはそれを版としてうえに乗せ、適量のインクをヘラ(スキージー)で伸ばしてゆけば印刷できます。

メリットは色彩を光学的に分解すれば原色をかなり再現できる。

②パッド印刷

ゴム転写を利用したパッド印刷として、1980年以後、各種産業界で広く利用され始め、スクリーン印刷の品質を実現しながらも、シルクスクリーンの作成、インクのスキージング、インクの無駄の発生等、スクリーン印刷上の煩わしさを解消し、又、3次元(立体)の被捺印物への印刷等、広範な用途から、各種化粧印刷、捺印の定番となっているメリットは曲面にも印刷が可能となります。

実際に依頼される際には、素材によっての使い分けもありますので、ご確認ください。

社長のコラム



早朝4時。ガタガタ、ゴーゴーと重機が外で除雪をしている音で目が覚める。

「家と会社の玄関を雪のけして…いつもより早く行動しなくては」

雪国新潟ならではの冬の目覚めである。雪が積もる夜は、シンシンと雪が降り続け、外のシーンとしている雰囲気を感じられます。それが何故か私は大好きです。

6時。雪で塞がれた家の玄関前を、防寒着、長靴、手袋、スコップ、スノーダンプを用意し、いざ雪退け開始。ただ雪を退ければ良いのではなく、退けた雪が交通の邪魔にならないように、退けた雪が隣の家に行かないように考えながら迅速に雪退けをしなければならぬ。雪の量にもよりますが、汗ダクになる事もあります。会社に着いても同じことをしなければなりません。一日、朝二回の雪退けです。

しかし、いくら爽快感はあります。早起き、運動、思考と、一日の始まりとしては、バツグンなのではないでしょうか。よく雪国のハンデと言われますが、朝の思考回路のスイッチをオンにしてエンジンの暖気運転には最高です。又、運動不足の私には良いのかもしれません。雪を嫌がるのではなく、雪と一緒に暮らす雪国新潟の一日でした。



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!