



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

謹んで震災のお見舞いを申し上げます。

この度、「東北地方太平洋沖地震」により、被害にあわれた方々に、心よりお見舞い申し上げます。
一日も早く復旧されますことを心からお祈り申し上げます。

★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



大粒でジューシー、新潟のお姫様 越後姫

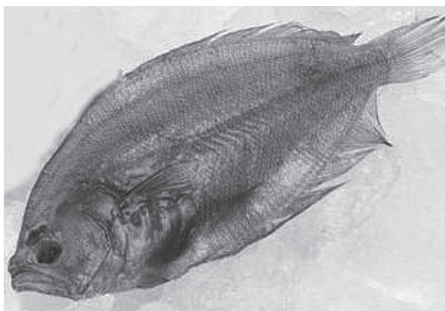
平成8年に生まれた新潟ブランドいちごです。

「可憐でみずみずしい新潟のお姫様のような」ということから「越後姫」と名付けられました。特徴としては、どちらかというと大粒品種でジューシー、そして甘みが強く果肉が柔らかい。

新潟県の冬季間は低温で日照が少ないので、特に1月～6月にかけて収穫される「越後姫」は花が咲いてから収穫するまでの期間が長くなります。そのため、酸味が少ない、独特の甘い果実になります。

栄養バランスに気を配り育てあげた、健康で安全な豚肉 妻有（つまり）ポーク

安心・安全な畜産物が求められる現在、HACCPの導入に力を入れ、地元妻有地域の豚肉の消費の拡大を促進するために銘柄化したそうです。健康で元気な豚は肉質が柔らかく、脂肪に甘みがあり、風味が良くおいしい。生産者が良質なおいしさを求めて子豚期から無薬飼料を与え、ビタミンやミネラルの補強など、栄養バランスにも気を配り育てあげた、健康で安全な豚肉です。



新潟ならではの食文化 ふなべた

新潟では刺身魚で知られてますが、全国的には珍しい食文化。夏に産卵するため冬から4月頃までが特においしく、骨は干して金槌で叩きあぶって食べます。

かれいの一種で、ふなべたとは、舟の底という意味。舟から水揚げする際に、最後まで船底にへばり付いているのが「ふなべた」で、せいぜい漁師が家に持ち帰って食べたり、猫の御馳走になる程度の雑魚扱いだったそうですが、今はそうではなく、御品書として立派に通用するまでになっています。標準和名はタマガンゾウビラメ。



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

予約が取れない繁盛店 『空創旬菜 雷神』



店舗データ

ジャンル：居酒屋・バー・スナック

住所：新潟県燕市井土巻 3-92-99

電話：0256-66-1811

営業時間：月～木・日…17:30～23:30

金・土・祝祭日前…17:30～24:30 盛店になったのかな？

定休日：年中無休

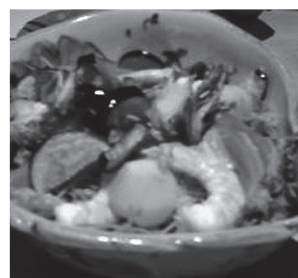
上越新幹線、燕三条駅から歩いて5分位にこの店はあります。壁面には雷神が
お客を睨み付ける。今回紹介したい「空創旬菜 雷神」はあります。

なにしろお店はにぎやか。いつも満席です。店長の松澤さんと若くて美人な女性
スタッフが笑顔で元気にサービスしています。

雷神名物、ホール泣かせの手作り陶器（社長が趣味で作った）にクラッシュア
イスを詰めるので10Kgは遥かに超える器に美味しいお刺身が見事に盛り付けて
あり、スタッフが抱えて持ってきます。まず、大きさに驚き、味に驚き、スタッ
フの汗に感動します。お世辞ではなく本当に美味しい！更に美味しいお酒！

上手い！と感心。またまた、冬場に美味しいノド
グロの煮付けは、上手い！と口から出てしまう。

店長は話してくれました。どうしたらお客様に喜
んで頂けるかを毎日、討論会をするそうです。親子
ほどの年の差があるスタッフに意見や提案がドンドン
出る！そしてすぐ実行。だから予約が取れない繁
盛店になったのかな？



調理器具のマメ知識

天然素材～木製品のあれこれ～

■カビ発生。。

カビの原因は、湿気と食品のカスなどによる汚れ。使用後は汚れ
を残さないように清潔なスポンジで洗い、風通しの良い日陰で乾か
します（特に継ぎ目の部分を）。保管も風通しの良い所へ。米のと
ぎ汁に一昼夜漬けてからタワシでこすると、よほどひどい汚れでな
ければキレイに取れます。

■ヤニ（樹脂）がにじみ出たら

正しく保管しても汚れやベトつきのようなものが出ていたら、そ
れは木に含まれる樹脂です。これをヤニと呼びますが、自然なもの
なので害はありません。気になる方はサンドペーパーで削り取るか、
エタノールで拭き取ってください。

■水漏れ・タガおち

しばらく使っていなかった樽や飯切りに水を注ぐと、底から水漏
れしたり、タガおちしたりすることがあります。原因は乾燥のしず
ぎによるゆれみですが、しばらく水をはっておけば木が膨らんで水
漏れしなくなります。

■使用前・使用するたび

まず、アク抜きをします。小物は荒い桶やボールに水を張り、お
酢を”おちよこ”2～3杯入れて、その中に2～3時間浸します。
おひつなどは、中に酢水を張ります。お酢が無ければ米のとぎ汁で
もOK。終わったら軽く水洗いをして、日陰干しにしてからお使い
ください。そして使用するたびに、必ず水にくぐらせ、布巾で水気
を拭き取ってから使用してください。食品の臭いや色が染み込み
にくくなり、黒ずみも防げます。

社長のコラム



3月11日（金）に発生した三陸沖他を震
源とする東日本大震災により、亡くなられ
た方々のご冥福をお祈り申し上げます。それと
ともに被災された皆様、そのご家族の方々に
対しまして、心よりお見舞い申し上げます。
一日も早い復旧復興を心よりお祈り申し上げ
ます。

ます。

それにしても悪夢のような日が続きます。朝起きてテレビをつ
ける度に死者・行方不明者が増え、原発の状況はどんどん悪化し
て底が見えない状況です。これから日本はどうなるのか？と。
しかし、もっともっとすばらしい日本を作っていかなければなり
ません。電力が少なくなり節電を余儀なくされました。弊社では
通常（今まで）の半分の電気で仕事ができるのです。便利すぎる
生活を一度見直し、無駄を無くして、これからの生活を考えてい
きましょう。

被災された方々のことを思うと全てが自粛ムードになります。
全てが自粛になりますとこれまた経済が廻りません。東日本以外
（被災の無い）の方々は、東日本が立ち直るまでは、自分たちが
東日本の分まで経済を活性化させるという意気込みを出して、日本
一丸となって復興に協力していきましょう。前向きに元気を出し
て、笑顔でがんばりましょう。

そして野球ファンとしてどうしても言いたいことがあります。
プロ野球コミッショナー、セリーグ幹部の皆さん「東日本でのナ
イターやドームの試合は当然やめよう！」。

最後に、福島原発で復旧活動をされている関係者に敬意を表しま
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！