

2011.5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

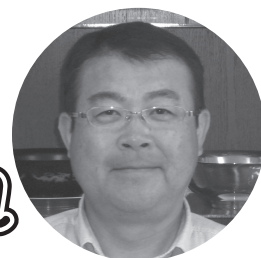


中国料理店・外食産業など飲食店に役立つ情報をピックアップしました

★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



## 食卓を彩るカレイの女王 柳カレイ

信濃川、阿賀野川などの大河が流れ込む新潟の海には、いい砂場が  
できているためにカレイ類が豊富に棲んでいます。

そのなかでも特に美味といわれるのがヤナギカレイです。一時期漁獲高  
が激減し、幻の魚となっていました。保護の結果、現在は安定して年  
間100tが水揚げされています。

特に産卵期前の10月から12月に水揚げされるものは身が肥っていて  
卵も楽しめることから、1年で最もおいしいです。

お店で買うときは、身のふくらみがあるものを選んでみてください。

特に一夜干しは身がほくほく、エンガワがパリパリで美味です。

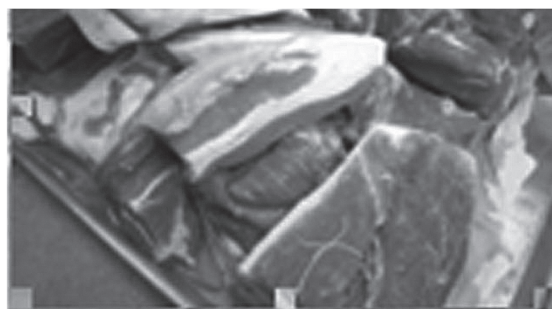
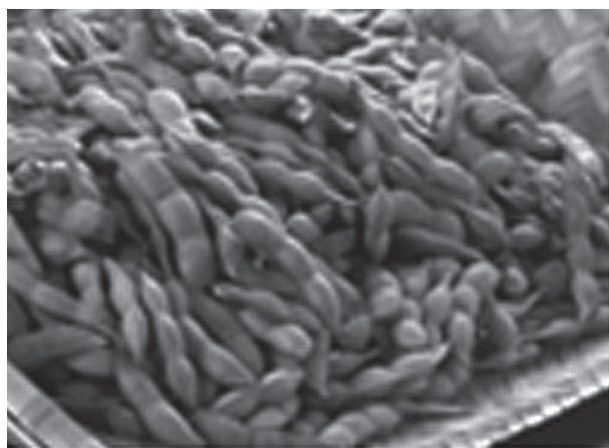
## 全国有数の収穫量を誇る枝豆王国 新潟枝豆

意外と知られていませんが新潟市は全国有数の収穫量を誇る枝豆王国。

6月下旬から10月中旬まで新潟市内各地で40種類の枝豆が栽培されて  
います。

新潟枝豆の魅力はその土地土地で独特な味の枝豆ができることで、同じ品  
種を植えても土壌が違えば味も香りも別物。

「しんどおり茶豆」や「黒鳥茶豆」など土地名を冠した枝豆が多いのは、そ  
のためです。その中でも、新潟市黒埼地区で生産される「くろさき茶豆」  
はブランド茶豆の代表格。その豊かな香りと甘み、シャキッとした歯ごた  
えは全国的にも有名で、「枝豆の王様」と言われています。



## 6ヶ月間じっくりと育てた新潟のブランド豚 朝日豚

新潟の県北・岩船郡関川村。自然豊かなこの大地で大麦を中心とした穀物飼料を  
与え、180日間にわたりじっくりと育てた新潟の誇るブランド豚「朝日豚」。

豚舎はとても厳しく管理されており、私服で入る事はできません。

衛生管理は食品工場並みの厳しさです。



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

## 茶芸師の驚愕パフォーマンス「四川豆花飯荘東京店」



店舗データ

ジャンル：中国料理

住所：千代田区丸の内 1-5-1  
新丸の内ビルディング 6 F

電話：03-3211-4000

営業時間：Lunch 平日…11:00～15:00  
Dinner 月～土…17:00～23:00  
日・祝日…17:00～22:00

新丸の内ビルディング 6 階にある「四川豆花飯荘東京店」をご紹介します。

香辛料を多く使用する四川料理メインの中国料理で、本店はシンガポールです。

四川豆花飯荘東京店のテーブルには、すでに茶ペイと八宝茶がセットされています。これは美味しくてプロの技が楽しめる八宝茶タイム開幕のプレリユードです。

テーブル近くの四川省出身男性茶芸師は、右手に八宝ロングポットを持ち、左手の茶ペイを見えています。その時、茶芸師の右手に持った八宝ロングポットより飛び出た湯は、瞬時に左手の茶ペイへ見事に注がれます。

茶芸師の驚愕パフォーマンスは 10 余あります。これは注目です。



## 知って得するマメ知識

### 常温で作れるカスピ海ヨーグルト

東日本大震災で打撃を受けた食材は数多いのですが、その中でも乳製品はスーパー・給食・デザートなど、大きな影響がありました。しかし、少し視点を変えてみると、独自に製造・販売できる商品は面白いですね。

例えば、「常温で作れるカスピ海ヨーグルト」。ご存知でしたか？酸味の少ないまろやかな味のヨーグルトが簡単に常温で作れます。出来たヨーグルトを牛乳に足す簡単さです。

スイーツとしてレストランでの製造販売は難しいですが、味はずば抜けて美味しいです。デザートとして、ちょっと違う味を特別なお客様に提供しても面白いと思います。カスピ海ヨーグルトをお店の味にしたいいかがでしょうか？



カスピ海ヨーグルトには「クレモリス菌」と呼ばれる乳酸菌などが含まれており、牛乳と種菌を材料として常温で簡単に造ることが出来ます。

写真のように、カスピ海ヨーグルトを作って保存するための便利な保存容器もあるのでお役立て下さい。

## 社長のコラム



4 月、久々に、新しい中国料理情報を感じたいと思い香港へ行き、人気のラーメン（2 件）を食べてきましたので紹介します。

一軒目は、香港島・上環にある『勝香園』という屋台形式のお店。わかりにくい場所ですが行列ができています。さっそく名物のトマト牛肉麺を注文。やってきたのは、水煮トマトの缶詰を乗せた、不思議な柔らかさの牛肉がたっぷりのラーメンです。麺をすくいあげてみると、なんと出前一丁のインスタント麺。香港では高級ブランドだそうで、味は近年、流行ったトマト鍋の味。とろっとしたトマトの触感と牛肉のやわらかさが妙にマッチし、日本では味わえない味です。トッピングで目玉焼き、ソーセージ、ハムがあり香港独特な感じを醸し出しています。

二件目は、『九記』という開店前から長蛇の列ができる、牛肉麺の超有名店です。たまたま勝香園の向かいにあり、列が空いたので並びました。上湯牛肉麺とカレー牛肉麺を注文。すると、やってきた牛肉麺がいかにも美味そうで感激。牛筋煮込みがたっぷりです。いざ実食すると・・・美味しい！カレーの味も日本的で美味しく、上湯においても完璧です。また食べたいと思います。

以上、二軒をご紹介します。香港へ行かれたら是非行ってみてください。値段は、両方とも 400 円くらいです。あと、上海街にある調理用品やキッチンウエアなどの問屋街（香港の合羽橋）で豚のプリン型を見つけました。中身はマンゴープリンで日本で流行らせようとの事。商品化が楽しみ！前々回のコラムで書きましたように、豚には興味が倍増します。とにかく、香港は刺激的です。



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！