

カンダにご縁のあった方にお届けします！

第42号

発行日：2011.5

酢豚に「パイナップル」



売れてる商品、話題の商品登場！

この記事は、営業部営業1課の「藤田 昇」が担当しました。
◆今、売れている商品や話題の商品の情報をご紹介いたします！

今話題のミルオイルフィルターをご存知ですか？

皆さんご機嫌いかがでしょうか？食用油の値上がりが激しい昨今に、このような商品があることを皆さんご存知でしょうか？

その名は『ミルオイルフィルター』話題の商品です。食用油節約の強い味方です。

アメリカNASAの宇宙服技術を用いた超細孔マイクロメッシュにより、脅威のろ過力を発揮！そのろ過能力は99.8%の揚げカスを除去！それにより、油の酸化値の上昇をおさえ、油の消費量を削減することが出来ます。

材質は飲食用ペットボトルに使用されている素材であるポリエチレンテフタレートを使用しているため、人体に有害な物質が溶け出さず安全です。また、耐熱処理を施している為、200℃の油を濾してもまったく問題がありません。

これだけでも油の使用量を削減できるのですが、さらにこのような商品も御使用されると、なお油の使用量をカットできます。

その名は『ミルオイルフライパウダー』と『ミルオイルフライリキッド』

こちらは油に直接投入するタイプの商品となっております。入れる際に大丈夫なのかと心配になるかもしれませんが、大丈夫です。主成分は両方ともクエン酸となっており、他成分も厚生省で承認されている食品添加物を使用していま

す。

使用方法はこちらも簡単で、フライパウダーの場合は、使用後のフライヤーオイルを落とす際にフライパウダーの容量に応じた量を投入。30分の放置の後にミルオイルフィルターにて濾すだけ。27ℓ用と18ℓ用に別れて、一回分が小分けされているので、一袋をそのまま投入するだけでOK。カスは燃えるゴミとして処理することができます。これだけで油の酸化値が改善され、油を長持ちさせることが出来ます。

フライリキッドの場合はもっと簡単。フライヤーを使用する3分前にこのフライリキッドを適正量投入してかき混ぜていただくだけで油の酸化値が改善されます。適正量は、付属の専用ディスペンサーにより、油10ℓに対して1目盛り入れていただくだけ。4～5時間ごとにリキッドを投入いただくベストです。

この2つの商品のもっとも良い点は、油の温度が通常より10℃ほど下げた状態で揚げ物することが出来るということ。これにより、エネルギーの削減にもつながり、油の汚れも抑えます。また、揚げ物に吸収される油の量が通常より少なくなる為、カラッと脂っこなく揚げあがります。揚げ物の下に紙を置いて、油の移る量を見ていただくと違いがわかりますよ。唯一つご注意いただきたい点は、油の色はほとんど改善されないということ。揚げ上がりの良さは是非とも判断していただきたい商品です。

是非ともお試しあれ。



営業部営業事務
武田 恵子

初めまして、いつもありがとうございます！

この春より末っ子の入学と共に、私もカンダのピッカピカの1年生となりました(*^_^*)武田恵子と申します。どうぞ宜しくお願いいたします！

まだまだ慣れずに…多々ご迷惑をおかけしており、申し訳ありませんm(_ _)m

こんな私ですが、男の子3人の母親業もしております、おかげで体力には一応？自信があります(^_^)v

そんな私ですが、以前は【お菓子作り】の仕事をしていました。道具を使う立場から、道具を提供する立場になり、だからこそお客様の気持ちが分かる！と、この仕事にやりがいを感じております。

今後の私の目標ですが…お休みの日は、中華料理の勉強をして、もっと料理の幅を広げたいな～☆と思案中です。

中華料理は、火加減など…なかなか難しいですが、料理の基本は、良い道具と良い腕？とあとは…【愛情】という名のスパイスがポイントでしょうか。

もちろん！仕事の面でも、初心を新たに、前向きに挑戦していきたいと思っておりますので、改めまして皆さま、どうぞ宜しくお願い致します☆



知って得する マメ知識

この記事は、営業部部長の「笠原 行雄」が担当しました。
◆このコーナーでは、調理器具のマメ知識やメンテナンス方法をお伝えします。

簡単にヨーグルト！

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・デザートなど影響が大きい。

でも、少し視点を変えてみれば、独自に製造・販売できる商品は面白い。

例えば、「常温で作れるカスピ海ヨーグルト」。



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。

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。デザートでもチョッ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ては如何でしょうか？



株式会社カンダ
〒959-1272
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: kanda@kankuma.co.jp
http://www.kankuma.co.jp/



しょうがパワー！！

この記事は、業務部物流商品管理課の「更科 有希」が担当しました。
◆この欄は、題材フリーにて、当社社員の思うがままをお知らせ致します。

皆さん、こんにちは。
今年の冬は雪も多くとても寒かったですが、ようやく暖かな季節になりましたね。
冷えは万病の素と言いますが、多くの女性の方が冷え性に悩んでいらっしゃると思います。
私もその一人なのですが、
そこで私の冷え対策を紹介したいと思います。

以前テレビで“しょうが”が良いと聞いて積極的に取り入れるようにしています。
毎朝納豆におろししょうが、プレーンヨーグルトにおろししょうがと、しょうが茶を入れて食べてます。
紅茶も体を温める効果があるので、最近ではしょうが紅茶を飲んで



ます。
しょうがと、紅茶の相乗効果で飲んだ後は体が“ポカポカ”になります。
これから暑くなると冷房で体が冷えると思いますので、しょうがで冷え性対策はいかがでしょうか？



社長のコラム、ちょっと気になること

この記事は、代表取締役社長の「神田智昭」が担当しました。
◆私が、ちょっと気になること、最近考えていることをご紹介します。

香港のラーメン

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ってきました。
香港で人気のラーメン(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です。

かなりわかりにくい場所にあるのですが近くまで来ると行列ができています。30分位待って順番が回ってきました。当然相席です。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ザックリ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メンです。香港では高級なブランドだそうです。味は近年、流行りましたトマト鍋の味です。とろっとしたトマトの触感、牛肉の何とも言えないやわらかさが微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かもしだしています。

二件目は、九記という牛肉麺の超有名店です。

開店前から長蛇の列が出来るお店です。

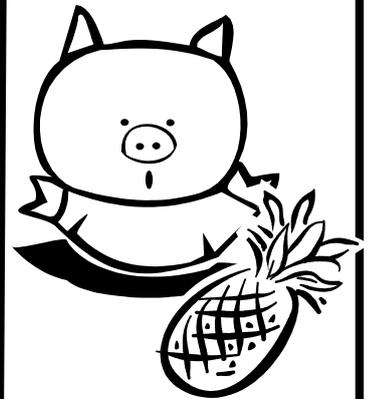
たまたま勝香園の向かいにあり、トマト麺を食べ終わったら列が空いていたので並びました。またも相席、上湯牛肉麺とカレー牛肉麺を注文、やってきた牛肉麺をみて感激です。いかにも美味そうです。牛筋煮込みがたっぷりホクホクです。いざ実食・・・美味い！トマト麺を食べた後で、お腹が膨れていましたが完食です。カレーの味も日本的な味で美味い、上湯においても完璧です。もう一回食べたいと思います。

以上二軒、紹介します。香港へ行かれたら是非行ってください。値段は、両方ともに¥400位です。

ヤウマテイ(油麻地)付近の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。

前回のコラムで書きましたように豚には興味が増します。マンゴープリンで提供すると、日本で流行らせようと・・・商品化を楽しみに！

香港は、刺激的です。



酢豚に「パイン」

カンダにご縁のあった方にお届けします！



株式会社カンダ
〒959-1272
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: kanda@kankuma.co.jp
http://www.kankuma.co.jp/

ホームページもご覧ください
<http://www.kankuma.co.jp/>