



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



夏を告げる佐渡の風物詩

スルメイカ

新潟県沿岸域、とりわけ佐渡沖は、「イカ」の絶好の漁場と言われています。新潟県が漁獲量を誇る「スルメイカ」は5～8月が旬で、6月が最盛期です。

イカ漁は夜に行われますが、日本海に点々と灯る漁り火はなんとも幻想的な風景で、夏を告げる佐渡の風物詩といわれています。

この「スルメイカ」は沖漬け、塩辛、一夜干し、イカソーメンなど、格別な美味さでとても人気があります。



カンダのスタッフのつぶやき…

業務部 物流商品管理課 阿部 次子の巻



こんにちは(〇〇)／

業務部物流商品管理課の阿部次子です。

私は、商品の品出しや荷造りなどをおこなっております。

今回は私の楽しみを紹介します。

それは年に一度、友人と旅行に行く事です。

子供が大きくなり、当初は子育てお疲れ様の意味で食事会だけでしたが(笑)、「たまには上げ膳、据え膳もいいね！」って、言ったことがきっかけでした。

初めて泊まった所は民宿でした。久々の友人との旅行で学生気分に戻ってしまい、修学旅行で好例の枕投げで大騒ぎ！「うるさい」と怒られてしまいました(笑)。

でもたのしかったなあ～。

最初の頃は、電車を利用していました。

移動中は会話に花が咲いてしまい、景色を見る間もなくあっという間に目的地についてしまいました(新潟県内ですけど)。

美味しい食事、広い大浴場、部屋での宴会、なぜか尽きることの無い楽しい会話(笑)。

普段の疲れが、一気に吹き飛んでしまいます！

こんな旅行も今年で15年目です。

最近バス会社のツアーに参加する様になりました(幹事さんラクチン！)。

いろんなところに行きました。

長野、福井、岐阜・・・、ミッキーにも会いに行きました。

今年はどこへ行こうかな？早く集まって決めなくちゃ！

ああ、来年は私が幹事だった…



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！

話題のお店 話題のメニュー

『ピッツェリア FUKUHIRO』 & 『ワインバー FUKUHIRO』



都会では日本的なパブ・バル・ビストロが活況を呈しているようです。みなさんの町ではどうですか？

今回は、浅草の路地裏にある人気店『ピッツェリア FUKUHIRO』と『ワインバー FUKUHIRO』を紹介します。併設された2件のどちらのお店でも、美味しいワインと、パスタやピッツアなどの美味しい料理を気兼ねなく楽しめます。私が行ったときも終始たくさんのお客さんで賑わっていましたよ。



店舗データ

ジャンル：イタリアン

住所：東京都台東区浅草 2-18-10

電話：03-3841-4896

営業時間：火～金……18:00～1:00

土・日……12:00～15:00

土・日……18:00～24:00

定休日：月曜日

知って得するマメ知識

「熱伝導」と「保温性」は裏腹の関係

「熱伝導がよい」と、よく言いますが、これは言い換えると「熱が伝わりやすく、熱くなりやすい」という意味です。そして同時に、どんどん熱を伝えてしまうのですから「冷めやすく、保温性が悪く、調理のうえでは焦げにくい」ともいえます。

次に「保温性がよい」とは、「高温を維持できる、冷めにくい」という意味で、同時に熱を外に逃がさないようにするわけですから「熱が伝わりにくく、保温性がよく、調理のうえでは焦げやすい」ともいえます。

身近な金属に置き換えると、熱伝導がよいのは鉄やアルミニウム、保温性が高いのはステンレス。調理鍋類でいえば焦げない方が扱いやすいフライパンに向いているのは鉄やアルミ素材といえます。テフロン加工フライパンなどもアルミ素材が主流です。そして煮物など、じわじわ味が染み込んで美味しくなる調理に向いている調理器具はステンレス素材でしょう。

ただし、これらは熱の伝わり方というひとつの条件から見た話ですので、あくまで参考程度に覚えておいてください。



社長のコラム



今、新潟の高校野球は夏の甲子園のシード権を賭けて、春の大会の真っ只中です。春の選抜甲子園大会は、新潟からは日本文理高校と初出場の佐渡高校の2校が出場し、新潟県始まって以来の快挙で大盛り上がり。当然、私も盛り上ってます！

息子の進学した中越高校（2年生ですがキャッチャーの3番で出場）は、佐渡高校を準々決勝で破り、4位となりましたが何とか夏の予選のシード権を獲得し、北信越大会に出場を決定しました。新潟開催ですので4位まで出場できます。優勝した日本文理高校は圧倒的強さで、全国優勝も夢ではないと思います。準優勝は、北越高校、3位は、長岡大手高校。北信越大会には、金沢高校、遊学館高校、敦賀気比高校、佐久長聖高校など全国区の実力校が出場します。

新潟の高校野球のレベルは、全国最低と言われてきましたが、近年の日本文理、明訓などの活躍により新潟県の評価は上がってきております。技術・精神的共に確実に向上しています。まだまだ私立高校優位ですが、佐渡高校の甲子園出場が公立高校の自信にも繋がったと思います。新潟県の高校野球を注目して下さい。

もう一つ新潟の野球を認めた事項があります。それは、アルビレックスBBCに本年からヤクルトそして大リーグで活躍した高津選手、日本ハムにいた正田選手が入団したことです。将来、新潟の野球少年が、新潟本拠地のプロ球団で活躍することを期待します。ちなみにヤクルトスワローズが燕市（ゴロ合わせ）に本拠地を置くことを夢めています。ヤクルトが勝った試合のヒーロー賞に、燕の洋食器セットが送られています。下記のヤクルトスワローズHPで確認してみてください！

<http://www.yakult-swallows.co.jp/game/archive/201105/20110526/index.html>



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！