

2011.7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

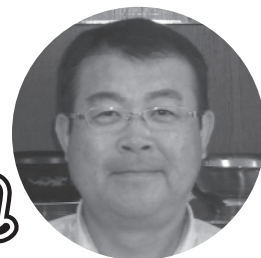


中国料理店・外食産業など飲食店に役立つ情報をピックアップしました

★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



夏場には欠かせない！おつまみの一品に！「枝豆」

新潟の枝豆は7月初旬～8月下旬が旬で、収穫の時期となります。

新潟黒埼茶豆は、新潟を代表する枝豆です。その他にもたくさんの品種、名前が付けられています。越後美人・新潟美人・弥彦むすめ・晩酌茶豆・・・などなど。

枝豆は、酢の物・かき揚げ・チャーハン・おにぎりと、レシピも豊富。でも、やっぱり塩茹でした新潟黒埼茶豆が一番！茹でたての香りが部屋中に広がりで心が癒されます。

枝豆は栄養価も高く「畑の肉」と呼ばれるくらいです。疲労回復（夏バテ防止）二日酔いにも効果があり、食物繊維（便秘の改善）や、鉄分も含まれており、美肌効果もあるので、特に女性にはオススメです。

節電の夏、暑い夏・・・新潟のうめ枝豆食べて、あっちゃん夏を乗り切りたいね！（新潟の美味しい枝豆食べて、暑い夏を乗り切りましょう！）



カンダの人気商品紹介コーナー

ツルツルしない！ 汚れない！
エコなお箸『ぐる麺箸』の巻

皆さま、こんにちは！

皆さんは蕎麦やうどんなどの麺類はお好きでしょうか？ 今、そんな麺類を食べる時に“とっても向いている”エコな箸が出ていることをご存知でしょうか？ その名も『ぐる麺箸』。なんで麺を食べるのに向いているのかというと、箸の先の形状がなんと『星型』になっているからなんです。この星型の効果は、一度でも麺をつかんでみればすぐに分かります。そうです「すべらない」のです。箸の先を星型にすることにより、まるで割り箸のように角が立ち、線で麺をつかめるのでまったく滑ることがありません。

私の子供などは、いつでも「マイ・ぐる麺箸」を持ち歩いています。うどんが好きなのに箸を使うのが苦手な彼は、いつもすぐに服を汚して怒られていました。しかし、この「マイ・ぐる麺箸」を持っていくと、「よ、汚さない！」。

こんなに素晴らしいものならば、お店にいらっしゃったお客様にもきっと喜んで頂けるでしょう。この新型エコ箸『ぐる麺箸』を皆さんも是非、一度お試しください！

AKEBONO

食器洗乾燥機にも対応

豆や豆腐、サラダ等にも最適。

握はもろろん、

先端の特殊な星型形状により、すべらずつかみやすい。

割りばしのようにすべりにくい
割りばし感覚のエコ箸。

ぐる
麺
箸



ポイント①
先端部分はより角を強調した特殊な星型形状により、麺などをしっかりとつかめます。

星型形状からの3つの溝がしっかりとつかみやすい！



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

話

題

の

メ

ニ

ュ

ー

自然に囲まれたオシャレなカフェ『ジェラテリア・レガーロ』



店舗データ

ジャンル：カフェ

住所：新潟県新潟市西蒲区橋本 240-7

電話：0256-82-0455

営業時間：10:00 ~ 18:00

定休日：火曜日（8月中は営業）

座席：20席

駐車場：有り

ジェラテリア・レガーロでは、50~100種類以上のレシピから、季節感を大切に、彩りや素材のバリエーションで12種類程のジェラートを毎日作ります。フジタファーム（当店経営の地元農家）で毎朝搾る新鮮な生乳を低温殺菌処理しているので生乳本来の風味が生きています。フジタファームの生乳の特徴は地域で最高の無脂固形分。素材はその牛たちの堆肥がたっぷりと施された大地で採れた有機栽培野菜や果物をふんだんに使っています。また、人工香料や保存料の添加がないので、ナチュラルです。

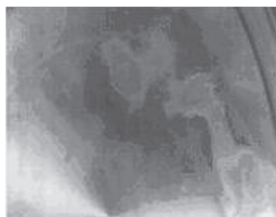
これからの、暑い夏、海水浴の帰りに、ドライブの途中にお奨めのメニューです。



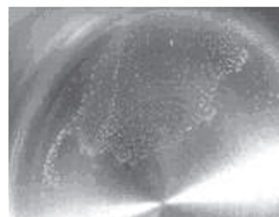
知って得するマメ知識

「鍋の内側の白い斑点や虹色の変色」

どちらもステンレスでは珍しくない現象で、水道水に含まれるカルキやマグネシウムやカルシウムの物質が付着したものとされており、人体への害はないです。これらや食物中の成分を取り除くには、鍋に水を半分入れ、酢と塩を各大さじ2杯ほど加えてお湯を沸かし、酢を少々加えたクレンザーを使ってスポンジでこすり落とします。発生を防ぐには、使用後すぐに鍋のこすり洗いをします。



虹色の変色



白い斑点

■焦げの取り方

焦げついた鍋でお湯を沸かし、焦げが柔らかくなったら、クレンザーをつけたスポンジなどで磨いてください。お湯に酢を少々混ぜると効果的です。

■サビの取り方

ご使用後はこすり洗いで、焦げつきや汚れなどの洗い残しがないようにします。水気を拭き取り、湿気の多い場所での保管を避けます。鉄製のフライパンや包丁などと接触したままにしないようにしてください。

社長のコラム



平成23年6月30日で、株式会社カンダは、第42期決算を迎えることができました。皆様のご指導とご愛顧のお陰と感謝申し上げます。有難うございました。

42期は、目標数字には大きく届かず、昨年対比マイナス5%で終了しました。大震災の影響もかなりあったと思われますが、私の未熟さが一番の原因と反省しているところです。

我が国はいまだに未曾有の大災害の渦中にあります。天は試練を与えてその人を試す、という言葉があります。天はその人の魂を磨き、人格をさらに成長させるために試練を与えるのです。全ての生命体は必ず何らかの試練を受け、その試練を乗り越えて、今ここにあるのです。私は、我が国が現在ここまで発展できたのは、勤勉性と忠誠心という二つの美質によって試練を乗り越えたのだと思っています。

株式会社カンダの第43期は、試練の期と位置づけ、勤勉性と忠誠心をテーマに一年間行動し、それによって人間性を磨き、試練に正面から立ち向かい目標を達成します。

カンダの社員には、『常に大きな声で挨拶、常に明るい笑顔、常に感謝、常に勉強』を申しつけております。少しでも感じるところがありましたら何なりとお申し付け下さい。

43期は、より一層、頑張るカンダを提案いたします。相変わらぬご指導とご愛顧をよろしくお願い申し上げます。暑い夏に向かいます、クーラーの温度28℃設定で、節電に協力しながらガンバリましょう。



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！