



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

～謹んで水害のお見舞いを申し上げます～

この度、新潟県・福島県の水害により、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

新潟の夏の旬といえば・・・「桃」

桃の季節がやってまいりました～！ 新潟の夏の旬と言えば「スイカ」「なす」「トマト」「きゅうり」「枝豆」と色々ありますが、私のオススメは「桃」です！ 新潟県にも『白根』という美味しい桃の産地があります。有名な桃の産地である山梨県の『白根』は『しらね』と言いますが、新潟県の『白根』は『しろね』といいます。この白根地区では、ここで発見された品種『日の出（7月下旬）』をはじめ、『茨白桃（8月中旬）』、『白根白桃（9月中旬）』などが、収穫されています。

桃はとてもデリケートで、収穫は果実内の温度と外気の温度差が一番少ない朝の5時から9時頃までに収穫します。樹上の果実を一つ一つ収穫期かを確認しながら、日当たりの悪い果実

には太陽の光が届くよう枝つりをして収穫時を見極めます。桃を美味しく食べるには、冷やし過ぎは禁物です。食べる直前に氷水で冷やすか1時間程冷蔵庫へ。



カンダの人気商品紹介コーナー

野田琺瑯製品の取扱い拡大の巻

■NOMAKUシリーズ

素材の旨味を生かすホーローだけで作ったシンプルなお鍋です。使い勝手のよさと耐久性を追求し、本格的なスープや煮込み料理など、多様なメニューに対応出来る事が大きな魅力です。



■ホワイトシリーズ

表面にガラス質を使用し、食材や料理の風味と質を変化させることなく、食材のにおいが移りにくい保存容器です。食品の冷凍の他に、本体の直火やオーブンでの使用も可能です。熱伝導率がよく、保温性・冷却性にも優れ、酸や塩分に強いので、漬物、やジャムなどの保存にも最適です。



お問い合わせの際は、担当営業員に声をかけてください。

外食、フランチャイズ産業から日本を元気に！
INTER-FOOD JAPAN 2011

INTER-FOOD 第4回 居酒屋産業展
第3回 飲食店開業支援展
第2回 アミューズメント・サービスEXPO
2011年8月17日(水)18日(木)19日(金) 東京ビッグサイト

“第4回居酒屋産業展”に出展いたします

カンダが、「第4回居酒屋産業展」に出展いたします。皆様のご来場を心からお待ちいたしております。

■日時：2011年8月17日(水)～19日(金)

■会場：お台場・東京ビッグサイト（東1・2ホール）



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

魚ダシをつかった和風味！行列のできるラーメン店「孔明」



店舗データ

ジャンル：ラーメン

住所：新潟市中央区弁天橋通2-5-7

電話：025-286-7723

営業時間：11:00～21:30

定休日：無休

座席：26席

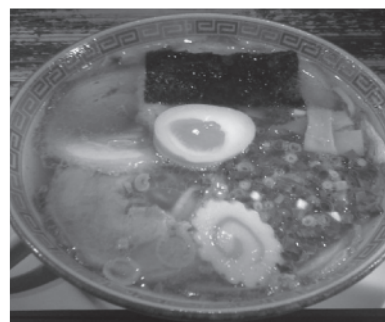
駐車場：有

今回紹介するお店は、新潟市弁天橋近くの「孔明」というラーメン屋です。お店に行くと10名くらい並んでいて、店員がメニューをもって注文を聞いてまわっていました。私はラーメンを頼み、待つこと20分、店員に呼ばれて席につきくと4～5分で注文のラーメンが運ばれてきました。

スープは魚ダシの和風味でコクがあり、麺はストレートの太麺で、スープがよくからみます。歯ごたえはもちもちとノドごしも良く、おいしく食べられます。玉子に箸をのばすと表面が茶色く、良く煮込まれた半熟玉子がおいしい。メンマも味がしっかりとつき、カリカリと歯ざわりもよく、食べられます。

絶品は厚さ3ミリくらいの食べごたえのあるチャーシューです。最初、そのチャーシューを食べた時は、その柔らかさにびっくりしました。他のラーメン店では味わったことのないチャーシューです。

味は全体的に少ししょっぱめですが、夏の塩分補給もってこいのラーメンです。場所は、新潟の弁天橋を亀田方面に進み、弁天橋より3本目の信号を通りすぎて、すぐ左手にある小さなラーメン屋です。



知って得するマメ知識

「珐瑯（ほうろう）製品について」

今回は、「珐瑯とは何か？どのように扱えば良いのか？」についてご紹介いたします。

珐瑯とは、鉄、アルミニウムなどの金属材料の表面にシリカ（二酸化ケイ素）を主成分とするガラス質の釉薬を高温で焼き付けたものです。化学的耐久性に優れ、食器、調理器具、化学反応容器などに使用される材質です。酸や塩分に強い耐性を持つ為、味の強いタレを入れておくにはもってこいといえます。

珐瑯には製造上、ガラス質の釉薬がのりにくい端部（鉄の切り口）や、焼製の際に針に吊るす箇所（針跡）などの釉薬が薄くなっている箇所があります。また、衝撃などで表面のガラス質が欠けた場合は下地の釉薬（黒）がみえ、最悪、鉄地が出ることもあります。この部分に水分や酸や塩分が付着したままだと錆が出るので、防止策として落下などの大きな衝撃を与えず、使用後は水分を拭き乾かして保管してください。毎日ご使用いただくことも有効な方法です。

【珐瑯鍋を焦がした場合の対処法】

- ① 焦がした鍋にぬるま湯を入れる
- ② 大さじ1の重曹を入れ、かき混ぜる
- ③ 食用油を少量（1～2滴）加え、2時間ほど置く
- ④ 鍋を火にかける（重曹＋食用油が石鹼の役割をし、泡立ちます）
- ⑤ 冷めたら中の物を捨て、台所用洗剤を使い、スポンジで洗う

せっかくお買い求めいただいたものならば、出来るだけ長い間ご愛用いただきたいですね。

社長のコラム



第93回全国高校野球選手権大会が、8月6日（土）から甲子園球場で開催されます。この「酢豚にパイ」が届く頃には開催されていることでしょうか。皆さんの地域の予選は盛り上がりましたか？ 新潟県（私）は、盛上がりしました！ 我が息子の中越高校（3番

キャッチャーで出場）は、一回戦、私の母校に逆転サヨナラ勝ち、ここで負けてしまうのか……。二回戦は、息子のサヨナラ二塁打でまたまたサヨナラ勝ち。三回戦、四回戦は実力を発揮し、順当に勝ち、ベスト4に進出しました。打倒日本文理、甲子園出場、全国制覇を目標に日々練習をしてきた姿を見ていましたので、私は甲子園を確信し、準決勝の応援に望みました。相手はその日本文理高校、優勝候補です。

初回いきなりの3連打で1点を先制され、なおもワンアウト満塁の大ピンチです。しかし3年生エースの小林君が踏ん張り、1点でしのぎました。中越は、毎回先頭打者を出しますが、一本が出ず、4回やっとタイムリーがでて同点、そして6回に逆転しました。しかし7回裏、プロ注目バッター3番湯本君に同点三塁打（敬遠策もあったが、バッテリーで勝負を選択）を浴び、4番これまたプロ注目の高橋くんは犠牲フライを打たれ、あっさり逆転されました。7回を終わって3対2、逆転できるぞーと8・9回で追いつき逆転を祈り応援をしましたが、相手のエースが素晴らしい投球をし、3年生の夏が終了しました。

一瞬の夏でしたが、一生の記憶として残る素晴らしい試合でした。新潟代表は、日本文理高校になりました。是非レベルの上だった新潟代表を応援してください。夏の甲子園、感動と勇気とドラマを頂けるので大好きです。



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！