



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



とろけるようなやわらかさと甘み 幻の「越後白ナス」

新潟県はナスの作付け面積が全国1位。
品種も非常に豊富で、その数は20種類以上にもなります。
一般的にみなさんが思い浮かべるのは、濃い紫色をしたナスだ
と思いますが、色素が無い『越後白ナス』というのをご存知でしょ
うか？

この『越後白ナス』は、新潟県の旧西蒲原地域で昔からの伝
統野菜として作られています。栽培が難しく採算が合わない
ために、生産量が非常に少なく『幻のナス』とも言われて
います。

味は、とろりとまろやかな食感で、普通のナスと比べて糖度
が高く、炭焼きにすると強い甘みが出ます。

クセや臭いがないので、ソーセージやポ
タージュはもちろん、ムースなどの
デザートにしても美味しいと思いま
す。

今がまさに旬の幻の味『白ナス』は
10月いっぱい食べ頃です。



カンダの人気商品紹介コーナー

マジックコールドプレートの巻

今回は、8月17～19日の居酒屋産業展に出展した際に、
大変大きな反響をいただいた、㈱曙産業の『マジックコールド
プレート』のご紹介をさせていただきます。

以前もご紹介をさせていただきましたが、再度ご紹介をさせ
ていただきます。

今回、㈱ロッテアイスとのコラボレーションを果たし、メ
ニュー提案とロッテアイス『イルジェラート』の提供を受け、
そのレシピを配布しながら宣伝させていただきました。
マジックコールドプレートとロッテアイスイルジェラートで作
るオリジナルアイスクリームは、その美味しさも相まって、「お
客様自身がリキュールやお菓子などを混ぜ合わせて完成させる
ところは、女子会などにも適した提案」と、大きな反響を受け
ました。

事実、「マジックコールドプレート」で混ぜる事により、空気
が入り「イルジェラート」のやわらかな口あたりと香り立ちが
更にアップ、本当に美味しかったです。

皆さまも是非、一度お試しください。



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!

話題のお店 話題のメニュー

山小屋風の店内で一段と美味しい！純手打ちそば「宮野屋」



店舗データ

ジャンル：そば屋
住所：新潟県南魚沼市大崎八海山大崎口
電話：025-779-2145
営業時間：11:00 ~ 18:00
定休日：木曜日
駐車場：有

今回ご紹介するのは、手打そばと山菜の天ぷらが旨い『純手打ちそば宮野屋』というお店です。場所は、南魚沼市大崎地区八海山登山口です。

うまいそばを食べにあちこち出かけますが、この店の手打ちそばも、なかなかのものです。つなぎに、ふのりと山ごぼうを使用しているので、色は黒めで歯ごたえも固め。ダシは苦味の内臓を取り除いた煮干のみですが、今までになく美味しいそばでした。

山菜の天ぷらは、フキ、コゴミなどの天ぷらで、山小屋風の店内で食べると一段とおいしさが増します。殻付きのクルミがデザート代わりに付いてくるのも、山のそば屋へ食べに来た感じがします。また食べに行きたいお店です。



知って得するマメ知識

「テフロンなのに、くっつくのはなぜ？」

よく、「テフロンなのに、くっつくようになるのはなんでなのか？」と聞かれることがあります。今回は、簡単な回答を申し上げます。

【原因①】

空焚きや強火による耐熱温度以上の高温や、角の鋭い金属ヘラを使用したことが原因で、ふっ素樹脂の『こびりつきにくい』という性能が損なわれてしまったと考えられます。

テフロンの耐熱温度（260℃）を超えた場合や、テフロンそのものを傷つけた場合は、ふっ素樹脂の性能が損なわれてしまいますので『くっつきやすく』なります。

【原因②】

使用后、洗い落ちなかった油カスが付着したままであることが原因の場合もあります。

ふっ素樹脂加工の表面には目に見えないミクロな孔（ピンホール）があります。そのような構造だと分かれれば『なるほど』と思うはすですが、当然そこに料理を長時間入れたままにしておきますと、そのミクロの孔から油や調味料が浸透してしまいます。そのようにしてこびり付いた汚れはなかなか取れませんので、ふっ素樹脂本来の性能が損なわれてしまって『くっつきやすくなる』のです。

結局は、適切な方法での使用と適切なアフターケアが大切ということになりますが、参考にして頂ければ幸いです。

社長のコラム



8月15日、燕中学校 昭和52年3月卒業生の同窓会が開催されました。

卒業して35年ぶりの再会です。前々から50歳の年に同窓会を開こうと声が出ていました。私も言い出しっぱの一人なので、幹事としてお手伝いをしてまいりました。

52年卒業生は、12クラスの525名というマンモス学校でしたので、全員分の名簿作りは大変でしたが、最終的に参加者は191名となり、担任の先生方も8名参加して、大いに盛りまりました。私の担任の亀山先生は、当時は、時々お酒の匂いをプンプンさせて授業をしていた豪快な先生で、アルコール中毒ではないかと思うくらいでした。先生は今年の2月に食道癌になり、手術をしてやっと今回に間に合ったとの事でした。どうしてもこの会に出席したいと頑張ったそうです。当時のお話を聞くことが出来ました。先生も当時35歳で若く、毎日お酒を朝方まで他の先生と教育論などで語りあっていて、決してアルコール中毒ではないと。お前も35歳の時は仕事や色々な事で友人と酒を飲みながら熱く語りあっていただろう、それがいいのだよ。と昔と同じ口調でお話されて、感動でした。

同級生や同窓生とも当時のいろいろな話が出来ました。特に女性（好きだった・綺麗だった人、彼女？）の変貌ぶりを楽しむのも同窓会の醍醐味（女性陣も男性の変貌ぶりに茫然としているのでしょうか）。当時の15歳の思いと、今50歳での思いが重なり合い、時代の変化と自分の成長の省み、先生、友人の成長や変わり様を楽しく観察できました。

今度は、還暦（60歳）に開こうとなってますが、5年後の55歳で開くことで閉会となりました。同窓会はいいものですね！

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！



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/>