

2011.10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



飛魚ダシを使った佐渡の自慢の一品「佐渡情話」

私が今回オススメする新潟の自慢の一品は、旨味たっぷりの飛魚（あご）を使用した、佐渡特製の美味しいおダシ『佐渡情話』です。

日本海沿岸では、『飛魚だし』が最高級のダシだと言われています。この「あご」とは、魚のトビウオのことです。深みのある旨味と、しつこさのない上質なダシは日本海地方を代表する味のひとつです。煮物や鍋物など、ダシの欠かせない料理にはもちろんですが、そのまま醤油代わりに使用するのも素材に甘味と旨味が加わって、またオススメです。

今秋の穫れたての新米『新潟県産コシヒカリ』を使った、卵かけご飯などにかけていただいても相性抜群ですよ！

いかがでしょうか？ ぜひお試しくださいませ（*^*）



カンダの人気商品紹介コーナー

オーブンレンジで簡単調理！ 『ローストバック』の巻

今回は、ローストバックの紹介をさせていただきます。
こちらは、居酒屋産業展でも大反響をいただいた商品で、使い方はとても簡単です。

- ① ローストバックに食材を入れる。
- ② 付属のクリップで口をしっかりと閉じる。
- ③ そのままオーブンレンジへ入れる。

以上です。このように使用法はいたってカンタンな商品なんです。しかも密封して調理するので、調理時間短縮、オーブンの中が汚れない、事前に仕込んでそのまま冷蔵庫に入れておける、などなどメリットも多いんです。

袋状態のローストバック、パイプ状態のローストスリーブの2種類の形状があり、調理する食材の大きさに合わせて使い分けができます。価格もリーズナブルな540円（税別）となっております。

みなさまも是非一度、試してみたいいかがでしょうか？



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！

大好評「おいしい新米」販売します



収穫の秋になりました。

今年もここ新潟県では稲刈りがだいたい終わり、新米が販売され始めてきました。しかし今年は3月の震災、7月の水害と被害を受けた方が沢山居られます（私の家も米を作っているのて心が痛みます）。

当社のある燕市は、被害も少なく済み、米づくりも順調に進んでいたように思えます。

また、ご存知の方も多いと思いますが、震災の影響で新米の値段も去年より少し高くなると新聞やテレビ等で報道されています。

今から3年前、このニュースレターで「お米の販売します」と記事に載せたら、沢山の方々からご注文いただきました。そこで、今年は第二弾として、おいしい新米の販売をおこないます。

値段の方もコシヒカリ100%で、少し安くご提供いたします。ぜひ、この機会においしいお米を食べて下さいね。

興味のある方は、業務部・鴨井までご連絡お願いいたします→



知って得するマメ知識

「玉子焼の関東巻き、 関西巻きの違い」

皆さんもご存知の通り、関東風の玉子焼は厚焼き卵が特徴で、少し濃い目の味付けになっており、しっかりと焼き色がついていることが多いようです。関西風の玉子焼では、だし巻き卵が主流となっております。今回は、その関東・関西の巻き方の違いをご紹介しますと思います。

【関東巻き】

関東巻きとは一般的な巻き方で、奥から手前に巻く方法で一般家庭でもこのやり方が多いと言われています。だし巻き卵は必ず「巻く」のに対して、厚焼き卵はいろいろな成型法があり、必ず巻くとは限りません。

【関西巻き】

関西巻きとは、手前から奥に向けて巻いていく方法で、プロの職人さんが巻くことが多いと言われており、やり方・巻き方は個人個人によってそれぞれ違いはあると思いますが、玉子焼きを作る方法では慣れてしまえば関西巻きの方が作りやすいという意見もあります。だし巻き卵の場合は出汁の量が多いほど好ましいとされていますが出汁が多いほど成形しにくいので、熟練した料理人の技術が必要になってきます。

玉子焼も、同じ日本なのですが、関東と関西でもこれだけ違います。日本の食文化は、地域によっていろいろと楽しめますね。

社長のコラム



和みます。

「今日もがんばろう！」と朝、家を出る時、一日が終わり「今日もありがとう」と、家に帰ってくる時、必ず通るのが玄関です。そこで、はきものが揃っていると気持ちが良いものです。朝は、すがすがしく元気が出る気分になります、帰りは、疲れていても心が

『はきものをそろえる』ということをはげめると、色々なところに目が行くようになるそうです。職場などでゴミが落ちていたら拾って捨てる、洗面所が汚れていたら雑巾で拭く・・・など、小さな心遣いができるようになります（本当は、当たり前ですが...）。普段から「誰かがするだろう」という考えがなくなり、率先して何事もする事ができるようになります。

また、はきものとは、「自分の足元」という意味もあります。自分の足元とは、つまり「我が身」「我が心」を振り返れという意味です。人間には2つの自分がいるそうです。「真面目な自分」、そして「不真面目な自分」。はきものを揃えることによって、今の自分はどうかと振り返れるようになるのです。

『はきものをそろえる』、こんな身近にある簡単なことで人間力をつけられるのです。はきものを揃えることを子供たちに教えられる家庭は、「いただきます」「ごちそうさま」を教えられる家庭。家庭教育は大人たちが教科書であり、また、同級生でもあります。私たちも一緒に学ぼうではありませんか。

まずは、はきものを揃えることから・・・。



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！