



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？

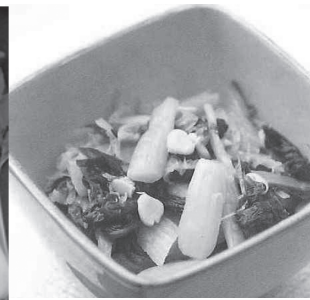
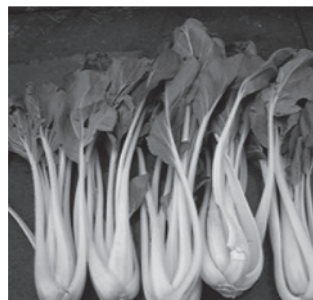
こだわりの“新潟食材”あれこれ



冬の季節は欠かせない のっぺと並ぶ新潟の郷土料理！「煮菜」

新潟では冬になると体菜（タイナ）を煮菜（ニナ）という料理にして食します。体菜は明治初期に中国から持ち込まれたもので、冬季に青物が不足する一昔前の多くの家庭で漬物にされて、漬物として用いられていました。体菜の旬は11月中頃～12月中頃です。その体菜の代表料理が、のっぺと並ぶ長岡地区を中心とする郷土料理、煮菜です。一度塩漬けた体菜を塩出しして、油揚げ・打ち豆・酒粕などを入れ、一緒に煮込んだ料理です。各家庭によって材料はさまざまですが、私の家では油揚げだけのシンプルなものです。一度漬けてから煮るという少し手間のかかる料理ですがヘルシーで、これがまた癖になる味なのです。

皆さまも一度、新潟の郷土料理『煮菜』を作って味わってみてください！



カンダの人気商品紹介コーナー

『銀杏煎り・卓上おでん鍋』& 『エコック真空保湿調理鍋』の巻

今年もあと少しで終わりですね！ 早いなあ～って、思うのは私だけでしょうか？

さて、今年も終わりとになれば考えるのは「忘年会」です。この時期だからこそ売れている一品は「銀杏煎り」などの鍋に使う商品です。意外に年末に向けて確実に売れている逸品です。茶碗蒸しに入れてもOK、焼いてもOKの銀杏です。好き嫌いはあると思いますが、出荷は非常に多いのです。旬の食べ物に関する道具も旬なんだなあ～と、感心しました。それに関連すると、やはり卓上のおでん鍋も売れていますね。今年の震災による内食の影響なのか、家で食べるための商材が好調です。脂分の少ない健康食を食べるためでしょうか？ 野菜・食物繊維・塩分の摂取を気にしながら、辛み・酸味・旨味を使った社員食堂・学生食堂のレシピ本もブームになっていますね。まさに、内食に最適ですよ。レトルトの鍋用のスープもヒットしていますので是非、内食の関連商品を今一度、見直してください。

そしてもう一つ、省エネにもなって保温しながら煮込むお鍋も好調ですよ！ 商品名は『エコック』です。以前からもありましたが、今回は更に価格も省エネ(?)になりました。



調理鍋のふた
中が見やすいガラスふた。

保温容器のふた

調理鍋
IH200V対応
オール熱源対応

本体は18-8ステンレス製で
錆びにくく、底は熱伝導率が
優れたアルミをステンレスで
挟んだ3層底。

MULTI-FUNCTIONAL



GAS・100V・200V



保温容器

ステンレスまほうびんと同じ
18-8ステンレス製。
真空断熱構造で高い保温力。



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!!

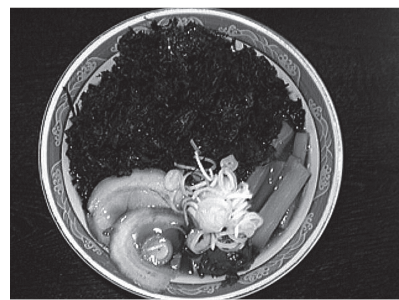
カンダは中国料理店・外食産業を
応援させていただき40年！

話題のお店 話題のメニュー

店内でジャズが流れるお店！『らあめん福楽』



燕三条エリアにありながら、背脂がのっていないラーメンの紹介です。この店のウリは背脂じゃなくてメンマとチャーシューなんです。チャーシューはトロ身と赤身、それを半々、の3種類から選べます。スタンダードな醤油ラーメンに、チャーシューと極太メンマ、ほうれん草、ワカメがのっているのですが、なんといっても歯ごたえがありやわらかい“極太メンマ”は最高です。スープは豚ガラ・煮干しのWスープ系ですが、脂が多めで、醤油が少し甘い感じ、体が温まる優しい味です。麺は中太麺、縮れは少なめですがスープに脂が絡みます。背脂も希望すればのせてくれるので、好きな方は更に美味しくいただけるでしょう。なお、お土産メンマの販売もしていますよ。



店舗データ

ジャンル：ラーメン
住所：新潟県三条市須頃 3-104
電話：0256-33-6383
営業時間：11:30 ~ 14:00
土日祝 11:30 ~ 15:00
定休日：月曜日（祝日の場合は翌日）
座席数：カウンター 10席 4人テーブル 4卓

知って得するマメ知識

『細菌』と『ウイルス』の違いについて

寒い時期になってきました。ノロウイルスによる食中毒の発生は1~2月がピークとされていますので、冬にかけてこれからの時期は十分な注意が必要となります。そこで、今回は『細菌』と『ウイルス』の違いについてお話したいと思います。

一般に食中毒の原因となるのは、サルモネラ菌・黄色ブドウ球菌・O-157・赤痢菌などの細菌性によるものと、ノロウイルスなどのウイルス性のものがありますが、細菌とウイルスは別物です。

■細菌

まず、細菌は大きさが1~5ミクロン程度なので、簡易的な顕微鏡でも見えます。そして、細菌は細胞分裂で増殖する単細胞生物です。

■ウイルス

細菌の大きさに対し、ウイルスは50~100ナノメートル（1ミクロン=1000ナノメートル）と非常に小さく、電子顕微鏡で、ようやく見えるのだとか・・・また、ウイルスは単独では生きていけず、寄生できる生物の細胞があって初めて増殖できるのだそうです。寄生・・・なんだか恐いですよね。気をつけていきたいものです。

今回は菌とウイルスの除菌・殺菌方法の違いなどをお話したいと思います。お楽しみに！



◆ノロウイルスの失活化に『パンカット80』をオススメします！

社長のコラム



10月27日~29日にシンガポールにて開催された、「がんばろう！日本

Tastes Of Japan Fair」

にメタル丼を中心に燕製商品を展示出展してまいりました。この展示会は、日本で発生した震災による風評被害などを受けて、近年アジア・アセアン諸国が経済成長市場として世界で注目を集めるシンガポールにて日本食の安心・安全、「おいしい」を発信し、日本食・食文化の輸出推進、普及・啓発することを目的にしています。3日間で約3000人と少ない来場者（現地で飲食店経営されている方が中心）でしたが、燕製品をアピールできたと思います。しかしビジネスとなるといくつかのハードルがあり、カンダの海外進出は、まだまだです・・・。

くいしんぼうな私は、初めての土地へ行くと名物を食べなければ気がすみません。シンガポールと言えば、チキンライス、ラクサー、チリクラブ！チキンライスは、鶏のスープで炊いた飯の上に蒸した鶏のをせたもので、臭みがなくあっさりなお味。ラクサーは、ココナッツミルクベースの辛いスープのラーメンといった感じで、ちょっと日本人には向かないと思われます。チリクラブは、マッドクラブという蟹のチリソース煮のようなもので、味は濃厚で美味い。それについてくるあげパンと蒸しパンも絶妙。

もう一つ、シンガポールといえば、マリーナですが、今は、マリーナ・ディ・サンズという総合リゾートホテルが注目です。単独では世界一のカジノや屋上の全長146メートルのプールが有名です。カジノでは散々の結果でしたが・・・。

展示会で一生懸命に海外進出を考えている神田がシンガポールのさわりをお伝えしました！



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！