



酢豚にパイナップル



あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願ひいたします。

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



どんな料理にも合う万能食材！ 冬の新潟料理でも使われる「大根」

大根と言うと地味な感じがしますが、どんな料理にも合う万能食材。似ても良し、焼いても良し！ 干せば保存食にもなります。

新潟の冬の料理で「はりはり」というものがあります。一般的に言われる「松前漬」のようなイメージの食べ物で、作り方はいたってシンプル。はりはり（干した小さめの大根）を細かく切り、スルメや昆布などをハサミで細く切って、数の子は適当な大きさに切ります。それをはりはりと一緒に混ぜて漬ければ出来上がりです。早ければ一週間くらいで食べることができますが、漬ければ漬けるほど味に深みが増すので、食べながら少しずつ変わっていく味を楽しめます。これは一般的なレシピなので、味付け・具材などは各家庭によってかなり個性的です。ちなみに私の家では、はりはり用の小さい大根を通常の大根とは別に収穫してから干して、12月上旬くらいから年末年始に

かけ、春先まで食卓の準主役になる、のっぴと並ぶくらいの存在です。大根の食感とスルメのダシが効いていてとてもおいしいので、冬場の新潟にいらっしゃった際には是非、食べてみてください！



カンダの人気商品紹介コーナー

『IH対応セイロ鍋』&『エンボス二層火鍋』の巻

寒い時期にピッタリのお鍋料理。そんな鍋料理には欠かせない鍋を大特集。流行メニューにピッタリなお鍋をご紹介します！

■IH対応セイロ鍋

セイロ蒸しメニューに大変便利なこのお鍋。実は、今巷で大変流行している韓流メニューの『タッカンマリ』にぴったり！

【닭한마리】
タッカンマリ
丸鶏のうまさ、純粹に味わう

直訳すると「鶏一羽」という意味で、その名前の通り、鶏をまるごと一羽鍋で煮た料理をハサミで切って、タレにつけて食べる料理。タレはタゲギと呼ばれる唐辛子、にんにく醤油、酢、からしを好みに合わせて混ぜて作る。専門店では食べられず、各店秘伝の鶏がらスープは日本の鍋に近いものがある。最後はカルグクスを入れてシメ。

※ タッカンマリにぴったり!! ※

もちろんセイロ蒸し料理にも◎

IH対応 セイロ鍋 シリーズ		
387074	・IH対応ミニセイロ用鍋 27cm用	¥4,800
387075	・IH対応ミニセイロ用鍋 30cm用	¥5,600

タッカンマリは鳥を丸ごと煮込む料理のことで、鳥一匹使用するこのメニューにはこの鍋がピッタリサイズなんです。

■エンボス二層火鍋

健康美容ブームの中でも特に女性に注目を浴びている、薬膳料理。同時に二つの味を楽しめる火鍋料理で、美味しく健康になりましょう！

【薬膳火鍋】
火鍋 ひなべ
健康や美肌を思う ~おいしい漢方~

漢方の考え方は、身体全体を大きな有機体として捉え、一つひとつの臓器や組織は、独立したものでなく、連絡を取り合いながら機能しているという考え方で成り立っています。肌あれや体調不良など漢方医学では、全身のバランスが崩れて起こるものとするので、先ず身体全体を総合的に判断し、身体全体の歪みを正し、身体の免疫力を高め、自然治癒力を引き出して自己の力で身体を健康な状態に戻していきます。

22cm/291085 24cm/291081 26cm/291080 エンボス2層火鍋使用



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

モータースポーツと食の融合！『ヒロ・ラ・コッテ』



店舗データ

ジャンル：イタリアンレストラン
住 所：三条市猪子場新田字中谷内 866 番 2
電 話：0256-45-0069
営業時間：ランチ 11:30 ~ 14:30 (LO 14:00)
ダイニングバー 20:00 ~ 24:00 (LO 23:30)
ディナー 18:00 ~ 22:00 (LO 21:30)
定休日：月曜日

地元の皆さんはテレビ等でご存知かと思いますが、新潟県三条市にフォーミュラ・ニッポン初の公式サテライトブース『モーターロックシティ』がオープンしました。この施設は、「モータースポーツ」と「音楽」と「食」を組み合わせた施設になっていて、今回はそこに併設されているイタリアンレストランを紹介し

ます。その名は『ヒロ・ラ・コッテ』といいまして、国内イタリアンの巨匠、あの山田宏巳氏がプロデュースした県内初のイタリアンレストラン。本格イタリアンを気軽に手頃な価格で・・・をコンセプトにしたお店です。ランチであれば、好みてパスタを選べるパスタランチを¥980～頂けますし、夜は本格イタリアンレストランとして、いつもと違う高級感あふれる料理を堪能できます。

店内には、150インチの大型スクリーンがあり、レースやスポーツ観戦をしながらの料理を楽しめるほか、バーカウンター、カッブルシートがあり、雰囲気も料理を引き立てます。もちろん、アルコール類も充実しています。是非一度、気軽に行ってみてはいかがでしょうか。



知って得するマメ知識

『細菌』と『ウイルス』の違いパート2

前回は「細菌」と「ウイルス」の違いについてお話ししました。今回は、その除菌、殺菌方法についてのお話です。昔から、殺菌には熱湯消毒が効果的と言われており、いろいろな場面で活用されています。ただ、熱湯消毒できない場所やものにはどうするのが効果的なのか？ 一般的にはアルコール製剤を用いるかと思いますが、皆さんも慣れ親しんでいますね。アルコールはサルモネラ菌・黄色ブドウ球菌・O-157などの細菌性の食中毒菌にはとても効果があります。でも、なぜアルコールが細菌性食中毒菌に効くのでしょうか？ それは、アルコールが細菌性食中毒菌の細胞膜の破壊と、タンパク質の凝固変性を引き起こすから。しかし、残念ながらノロウイルスではこの現象が起きず、アルコールが効きにくいとされています・・・。

厚生労働省では、ノロウイルスには次亜塩素酸ナトリウム水溶液が効果が高いとされています。でも、単なる次亜塩素酸ナトリウムでは取り扱いが難儀で危険です。しかし、現在は簡易に取り扱える次亜塩素酸をつかった除菌殺菌製剤が市販されており、弊社では「パスカット80」がそれにあたります。

これは当然、細菌性食中毒菌にも効果が有ります。アルコール製剤、次亜塩素酸製剤のいずれを選択するにせよ、食中毒をなくして商売繁盛といきましょう！



『パスカット80』
(低臭素酸次亜塩素酸ナトリウム除菌水)500ml。
ノロウイルスを完全に失活するには、次亜塩素酸ナトリウムが有効です。

社長のコラム



年頭に際し、『酢豚にパイン』の購読の皆様の益々のご発展をお祈りいたします。本年も一層のご指導とお引き立てよろしくお願い申し上げます。

昨年は、東日本大震災で様々な気付きを教わりました。本年は、その気付きを生かす年ではないでしょうか。皆様のお蔭で、我社も第43期の半分を昨年の12月で、何とか終了できました。ここに感謝申し上げます。引き続き『人間力アップ 勤勉性と忠誠心で！』をスローガンに、常に大きな声で挨拶、常に感謝、常に勉強を心がけて行動いたします。そして更に、『行動のスピード化 見える化』を追加することで、更なる時間短縮と効率化をはかり、皆様に情報をより早く提供し、又、吸収し皆様と共に発展していきたいと強く思っております。『酢豚にパイン』を通じて、皆様と『絆』を深めていきます。

そして、お待たせいたしました！ 待望の株式会社カンダの総合カタログが、本年4月1日より登場いたします。このカタログでは、中国料理特選をさらに充実させ、料理道具の取り扱い品目も更に増やし、卓上用品もメニューに合わせた独自の提案を行い、消耗品の商品群も充実させています。そして、さらにカンダ基準で安心安全商品を提案しています。どうぞご期待ください。どんどん燕を宣伝しまくりますよ！

最後に、まだまだ先行きのまったく見えない日本経済、そして震災からの復興ですが、微力ながら燕より私たちががんばりたいと思います。

何卒、本年もよろしくお願い申し上げます。



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！