

2012.4号 こんにちは！カンダとご縁のあった方にお届けします



酢豚にパイン



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



低カロリーでカルシウムやミネラルなど栄養豊富！「えご草」

えご（恵胡）は、日本海沿岸で採取される『えごのり』を原料とした、海草食品！ 海草繊維たっぷりの低カロリー食品なんです。新潟では冠婚葬祭やお祭りなどに欠かせない食品として親しまれています。えご草は、ナトリウムを排泄させるカリウム、血圧安定効果のあるカルシウムなどのミネラルを多く含み、食物繊維が特に多い海草です。

さて、この草、調理方法がちょっと大変・・・まずエゴ草を洗ってゴミを取る作業から始め、そして何十倍もの水で40分ほど練り続けます。弱火で、焦げないようにへらで混ぜ続けなければなりません！ その間ずっと付きっ切りです。それを冷やし、固めて出来上がりです。

酢味噌や、柚子味噌、醤油、しょうが味噌などをつけていただけます。寒天のようにさっぱりとした味で、磯の香りがほのかに口の中に広がり、とても美味しいです。ぜひ皆さんも料理し

て召し上がってみてください。



越後の海産物

カンダの人気商品紹介コーナー

『新製品！ PC柄 三角シリコンゴムヘラ』の巻

弊社創業の頃からの看板商品であるKANKUMAゴムヘラシリーズに、この度、新しいラインナップが加わります！ これは「コシがあって、ちょうどよくしなる」と品質の高さに定評がある弊社の『シリコン三角型ゴム』をそのままに、そこに衛生的に良いとされる『樹脂製ハンドル』を新たに採用したものです。ハンドル部分に使われている素材は、耐熱A B S樹脂ですので、食器洗浄機などでも問題なく使用することができます。そして、このハンドルにはH A C C Pにも対応可能なカラーバリエーション、白・赤・黄・青・緑の5色を取り揃えさせていただきました！ サイズは大・小の2種類をご用意しております。

4月の中旬を目途に発売を開始する予定になっております。是非とも、みなさまのご愛顧を賜りますよう、お願いを申し上げます。



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!

話題のお店

話題のメニュー

店内から弥彦山が展望できるお店！『珈琲ら・みやま』



ジャンル：カフェ
住所：新潟県弥彦村美山
電話：0256-94-1415
営業時間：9:00～18:00
定休日：月・火曜日
座席：テーブル 12席（他にも座席あり）

店舗データ

関東圏に精力的に進出中の喫茶店『コメダ珈琲店』が新潟にも最近オープンしました。洗練されすぎない店作りや回転率よりも居心地の良さを追求しているところなどが受けているようですが、居心地が良いお店というはローカルなところにも案外ございます。そこで今回は、弥彦村美山にある小さな珈琲店をご紹介いたします。

このお店に入ると大きな窓があり、中から弥彦山の風景が一望でき、まるでキャンバスか写真の一部を見ているように感じます。そんな落ち着いた雰囲気で飲むコーヒーは、より美味しく、ホッとしたり、ひと時を過ごす事ができます。そして、このお店の特徴である手作りケーキはバターを使っていない為、しつこさがなく美味しいです。お皿やコースターなどの器も手作りなので癒されます。店内には、女性が好きな布バックや髪飾りなど季節の小物などが売っています。今回の小物は、かぶとが売っていました。手作りの良さを感じて、とても心がなごみます。

又、第2と第4の月曜日は、蕎麦打ちの日で、あ昼の時間は、盛り蕎麦、蕎麦セットが楽しめられます。皆さんもご家族・ご友人と一緒に是非一度、行ってみてください！



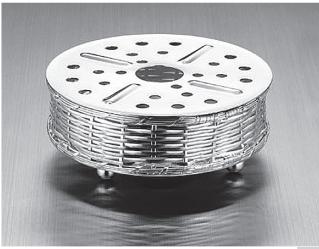
知って得するマメ知識

『洋白銀器の歴史と価値について』

洋白（ヨウハウク）素材は、主に高級洋食器や高級卓上器物に使われています。これは主成分の銅にニッケル14%程と亜鉛24%程を加えた合金です。洋白は、非常に高価な純銀製品に対する廉価な代替素材として用いられたものなので、これを使った製品は純銀製品と同じくらいの品格があり、温かみがある製品になってあります。この洋白で作られた洋食器や器物を取り扱うときに触れ合って出る音の響きは快適でかつ、とても重厚なもので、そして手触りや口触りも最上で、まさに業務用テーブルウエアに最適であるといわれています。近年はステンレスに銀メッキした更に廉価なものが多く見受けられますが、実際に現物を手にして使ってみると、これは全く異質なものだということがすぐに分かるほど、格段に違いが感じ取られます。

ところで、洋白には通常は銀メッキをしてありますが、ヨーロッパでは、この銀メッキが桁違いに厚くかかっています。文化の違いがあるようで、ヨーロッパでは長く使い続けるためにも銀メッキを厚々とかけているようですが、これは修理再生する習慣がない為のようです。日本では研磨・再銀メッキという修理の習慣があるために、厚くても3.8μくらいの銀メッキになっています。

もしも修理・再生などのご希望があれば、担当営業員までお気軽にご相談ください！



■洋白ティーウォーマー手編み

社長のコラム



やっと燕も雪が消え、春を感じられるようになってまいりました。いよいよ野球シーズンの到来！ この『酢豚にパイン』が発刊される頃には、選抜高校野球の優勝校も決まっていることでしょう。野球ファンの皆様、ワクワク、ドキドキしますね。今年の新潟県の夏の甲子園予選の経過は、8月号で詳しくお伝えします。我が息子が、主将を務める中越高校を応援お願いします！

今回は、野球を通じて出会った、おいしくカラダに良い『トリム水』を紹介いたします。この水は、電解還元水で水素を含む水です。おいしく安全な飲料水としてミネラルウォーターを買う、という習慣はすっかり定着しました。私も以前からアルカリイオン水を飲んでいましたので、水に関しては多少なりとも知識はありました。この『トリム水』は喉越し良好、スッキリしてお腹にたまらないというのが驚きました。メタボな私は、一日2リットルの水を飲みなさいとお医者さんから指導を受けており、以前の水は、お腹に溜まりなかなか飲めませんでしたが、浸透性に優れたトリム水は飲むことが出来ます。抗酸化作用もあるので、水に含まれる水素が酸素と結合して水になり体内に排出してくれ、病気の原因である活性酸素種の量を減らしてくれるのです。

詳しく知りたい方は、ご連絡ください。健康という事を真剣に考えるようになりました！

そして、以前にお知らせいたしましたが、総合カタログが完成いたしました。皆様のところにお届けします。豊かな食生活を消費者にお届けするために、たゆまぬ努力で新流通の創造に挑戦していきますので、これからもより一層のご指導を宜しくお願ひ申し上げます。



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!