

2012.5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



発明者は上杉謙信？ 米どころ新潟が生んだ越後の郷土食「笹団子」

笹団子は餡の入ったヨモギ団子を数枚の笹の葉で巻きイグサやスゲの紐で俵状に縛り、蒸籠で蒸した新潟特産の和菓子です。由来は、笹のもつ防腐と殺菌作用を利用し、携帯できる保存食として戦国時代に生まれた説や、農民が空腹をしのぐ為にわずかに残った米で工夫して作った説など色々あり、越後の戦国武将・上杉謙信が考案したという説もあります。

中身の餡は小豆餡が一般的ですが、餡をはじめて用いられた明治初期は塩餡、おなじみの甘い餡は明治中期以前ではあらめ（海藻の一種）やきんぴら、ごま味噌など種類は豊富です。

製法は生地作りで1日、翌日にはその生地をこねあげて、中に餡を包み、笹の葉で巻いてイグサやスゲの紐で縛ったあと、丸ごと蒸籠で蒸して完成と2日かかりと手間をかけて作ります。この作り方は『後蒸し製法』といい、笹団子の特性を生かしている一番適している方法とのこと。他にも蒸さずに煮る、団子

だけ蒸す方法もありこの2つの製法は仕上がりは良いのですが、日持ち、菌の繁殖などの問題がおり、笹による防腐と殺菌作用がまったく効果がないことに・・・。

笹団子は新潟県内の主要駅・パーキングエリア・サービスエリアなどで販売されていますので、ぜひ新潟に来たときのお土産として買ってみたいかがでしうか？

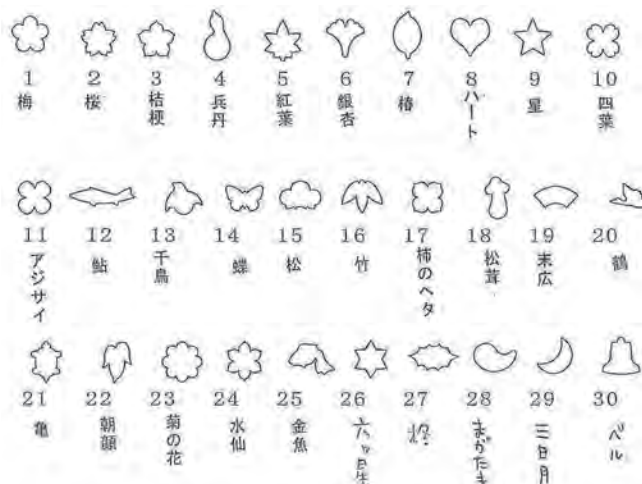


カンダの人気商品紹介コーナー

『技術不要で簡単飾りつけ！
生抜き 極小シリーズ』の巻

この商品は口径10mm～12mmサイズの極小の野菜抜き型で、包丁での細工では経験と技術が必要な面取り作業ですが、これがあれば簡単にできます。一般的なご使用方法として、お吸い物の飾りや製菓道具での生地抜きとしてお使い頂いております。特徴としては従来の物では、にんじんやじゃがいもなどの硬い野菜を抜くと頭がつぶれてしまう事が多いのですが、カンダの生抜きは10mmの厚みのにんじんも抜く事が出来るオススメ商品です。

これから夏の季節になり暑くなると、アイスクリームが食べたくなりますよね～。そんな時、ちょっとした飾り付けに旬のフルーツを生抜きで抜き、飾り立てると美しく簡単に装飾ができます。是非一度、皆さんもお試ししてはいかがでしょうか！



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！

話題のお店 話題のメニュー

お花見の季節にぴったりなレトロなお店！『江口だんご本店』



店舗データ

ジャンル：和スイーツ
住所：新潟県長岡市宮本東方町 52-1
電話：0258-47-4105
営業時間：9:00 ~ 18:30
定休日：元日のみ
駐車場：30 台

やっと新潟にも春が来て、お花見の季節になりました。今回紹介するのはお花見にぴったりの長岡市にある『江口だんご本店』です。

のどかな田園風景が広がる中、駐車場入り口に見える大きな串団子のモニュメントに、古民家を再生したレトロなお店で、お菓子と共にその景観も楽しめます。暖簾をくぐり廊下を渡ると入り口に到着。扉を開けると大きな釜戸でもち米を蒸す良い香り！ 五色団子、ほたまち、豆大福、新潟名物笹団子。全国でもめずらしい醤油味の長岡赤飯もあります。どれも上品な味で甘さ控えめでいくつでも食べられそうです。

みなさんはお祝い一升餅をご存知でしょうか？ 誕生日 1 年目のお祝いに用いられ、子供に背負わせて無事生育を祝うお餅です。1 才の子供には 1 kg は重いらしく、何度も転んでは立ち上がり四苦八苦・・・。古民家再生や幻の餅米復活プロジェクトなど、長年の夢にも伝統の味にもこだわりを持つおすすめの名店です。

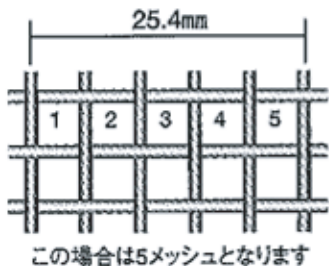


知って得するマメ知識

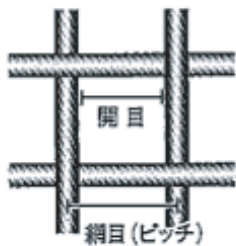
『金網のメッシュと開き目とは？』

ザル、うどんてぼなどの網製品で『メッシュ』という言葉をよく耳にしますが、一般的には金網の『目合い』の単位をそう呼びます。

メッシュとは、1 インチ（25.4 mm）の一辺間にある網目の“数”を表します。右の図では、1 インチの間に網目が 5 ヶありますので、“5 メッシュ”の網となります。



開き目とは、一つの網目の内寸（隣り合う線と線の内寸）のサイズです。1 インチ（25.4 mm）÷ メッシュ線径（φ）＝開き目 となります。ただし、同一のメッシュでも網の線径によって開き目は変わります。線径が太ければ同じメッシュでも開き目は狭くなります。ピッチとは、隣り合う線と線の中心から中心の間隔の事をいいます。



また、金網の種類もいろいろあり、平織、綾織、畳織、クリンプ、溶接金網など用途により、最適なものを選択できます。別注品の製作も出来ますので、何かございましたらお気軽にお声掛けください。

社長のコラム



桜満開です。皆さんゴールデンウィークのように過ごされましたか？ 私は、高校野球観戦（中越高校応援）でした。春の北信越大会で夏本番のシード決めの大会です。甲子園への出場ができるように応援、宜しくお願いします。

話は変わって、『燕三条カレー産業展』なるものが開催されることとなりました。新潟県内ではカレーに関連する様々な当地グルメが開発されている他、新潟市は家庭用カレールの消費額が日本一であり、カレー文化が強く根付いております。三条地域では古くからカレーラーメンが親しまれており、燕の背油ラーメンと一緒に燕三条ラーメン王国として全国にPRしているところです。燕地域は、カレーの調理に必要な調理道具、スプーン、食器などを製造して全国に流通しています。また燕三条地域は、米、野菜、果物と多品種の食材が生産されております。これだけカレーに関するすべての材料を満たしている地域は全国広しといえども、燕三条しかありません。そんなことで燕三条地域を『カレー文化総合集積地域』として全国にアピールして行こうとなったのです！

燕三条に全国に皆さまから来て頂きたいと思っております。会期は、今年の9月29日（土）30日（日）の二日間です。いろいろ楽しいイベントを企画しておりますし、普段では見られない燕製の料理道具、関連商品が展示販売されます。工場見学もできます。是非この機会に燕三条にいらしてください。必ず損はさせません！ きっと得をします。お待ちしております。

実は、私、実行副委員長に任命されて、頑張っているところです！



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！