

2012.6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



新潟が発祥地とも言われ和菓子・洋菓子やパンなどに用いられる「米粉」

新潟県はいわゆる米どころ。そんな新潟県は『米粉』の王国でもあります。近年急速に広がりを見せている米粉ですが、新潟県胎内市には日本で初めての米粉専用工場があるなど米粉発祥の地ともいわれています。

米粉といえば、その加工品は和菓子の団子・柏餅・じょうよう饅頭などとして昔から馴染みが有りますが、さらに近年は微細な米粉を製造する新技術が確立し、これまで利用できなかつた洋菓子・パン・麺類などにも広く用いられるようになりました。

新潟県内では、地元でとれたお米を加工した米粉を使ったパン・菓子・麺などをたくさんのお店で販売しています。お菓子ならば、米粉カステラ、米粉ロール、ラスク、シュー、サブレ、etc…。それらの特徴は、もちもちした新しい食感があいしい、油を吸いにくいので低カロリーでヘルシーである、アミノ酸バランスが優れているため美肌づくりにも良い、などなど。

これからまだまだ広がりを見せるであろう米粉を使って、皆様も魅力あるオリジナル商品を作り、商売繁盛にお役立てください。



カンダの人気商品紹介コーナー

『スイングしゃもじ』& 『ストングトング』の巻

皆さんスイングしゃもじと、スイングトングという物をご存知でしょうか？今、最も売れている機能的な商品です。どこが優れているのかというと、立て置けちゃうので、場所をとらない。しかも先端がテーブルに付かないで、とっても衛生的。私も使っていますが、とっても重宝しています。しかしここまでは今までの立てられるしゃもじと一緒に。では、どこが違うのか。柄の部分にオモリを付けたことにより、ゆらゆら揺れて、起き上がりごぼしのように倒れにくくなっているのです。もちろんエンボス加工でご飯粒は付きにくくなっています。カラーバリエーションも、七色あり、ポップなキッチンにとても合います。

さらに、この商品にトングも仲間入り！同じくゆらゆら揺れて倒れにくく、カラフルなボディーはテーブルの食事を鮮やかに彩ってくれること間違い無し。本体はしゃもじ、トングとも

にポリプロピレン製で、耐熱温度は120℃～-20℃です。テレビや雑誌でも頻繁に取り上げられるこの商品を是非この機会に一度お買い求め下さい。



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

体に良い米粉や天然水を使用している美味しい健康なお店『あんにんご』



ジャンル：カフェ
住所：燕市桜町 232-12
電話：0256-66-0355
営業時間：11:30～20:00 (L.O. 19:30)
定休日：毎週月曜日・第2、3日曜日
座席：カウンターテーブル 14席

店舗データ

今回紹介するお店は地元燕にあるカフェ『あんにんご』さんです。あんにんごとは桜の一品、ウワシザクラの意味で、入口にはあんにんごの植木が置いてあります。外観はプレハブ風ですが、店内は女性好みに可愛いく装飾されてあります。食材紹介でもお伝えしていますが、新潟といえばお米です。近年、麦の国際相場が「中国やインド等での食料需要に増大」「世界的名バイオ燃料の原料としての穀物等の需要増大」「地球規模の気候変動の影響」といった要因に加えて、輸出における輸出規制に伴って大幅に上昇していることなどを背景に、小麦粉代替品として国産米粉が脚光を浴びることとなり、米どころ新潟でも米粉を原料としたパン・ケーキ・クッキーなどに出会う機会も増えてきました。

ここ『あんにんご』さんでも、米粉を使った美味しいデザートがいただけます。このお店の手作りシフォンケーキやロールケーキは100%の米粉を使っていて、さらにお水も天然水を使用するなど、美味しい体にもやさしいものです。

皆様のまわりにも、きっと米粉を使った美味しいものがたくさんあるのではないかでしょうか。そんな米粉を使った美味しいものを探しても楽しいかもしれませんね。

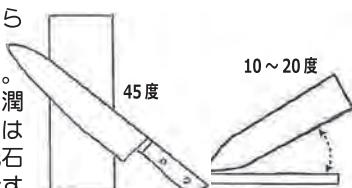


知って得するマメ知識

『誰でも簡単に庖丁（ほうちょう）砥ぎ名人！』

今回は洋庖丁の研ぎ方についてご案内をさせて頂きたいと思います！

まず、水で濡らした砥石を、濡れたフキンなどの上に乗せて水平に安定させ、庖丁を砥石に45度の角度に当てて、刃先と砥石面には10～20度程の刃角をつけます。この角度を安定させたまま、前に押し出す時は強く、引き戻す時は軽く滑らすようになるのがポイントで、砥石は端から端までを使うようにします。もうひとつ大切なのは水です。水は砥石と刃が擦り合う時に潤滑油の役割を果たす為、時には手水をかけたり、研ぐ前に砥石を水に浸しておくと効果的です。



実際には庖丁を研ぐ作業は難しく、自分の好みに仕上げるには経験と技術が必要とされますが、その補助グッズとして、庖丁研ぎのお助け製品ともいえる『スーパーハードル』という製品もございます。これは庖丁の刃角を固定するホルダーで、これを庖丁の背につけて研ぐと誰でも簡単に一定の刃の角度で研ぎができます。切れ味の良い庖丁から美味しい料理が生まれます。上手に研げないから苦手だと思っている方、是非一度試してみてはいかがでしょうか。



社長のコラム



私の一番好きな季節5月も終わり、暑い夏を迎えるが皆様いかがお過ごしですか？ 東日本大震災から1年と3ヶ月、いまだに復興も遅々の状態です。東京電力福島第一原子力発電所の事故以来、電力の需給状況は周知の通りであります。今夏は、日本全体にわたり、節電の取組がなされることは必至の状況であります。そこで弊社といいたしましても、節電に対し真剣に取り組むべく、LED照明への切り替えとサマータイムの導入を実施すること致しました。始業時間および就業時間を45分早めます。皆様のご要望には極力お応えしたいと思いますが、受注時間を早めなければならないことが予想されますので（PM2時まで）、何卒ご理解を頂きますようお願い申し上げます。仕事を前と同じ内容、質で早く終わらせるという改善、工夫にもなるのではないでしょうか！ そして、アフターを楽しみ経済効果にも繋がるよう行動すれば一石二鳥です。皆様もサマータイム導入しましょう！

そんな状況の中、待望の弊社総合カタログ「High Grade V o 3」が完成しました。もうお手元に届いたことかと思います。商品を見やすくし、生産国などの商品情報を明記し、自信を持ってお使いできる商品を掲載しております。弊社のカタログを使用して頂くよう、重ねてお願ひ申し上げます。これから暑い、熱い夏がやってきます。気持ちも熱く、笑顔で元気よくいきましょう！

追伸：最近フェイスブックなるものを始めてみました。



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!!