



酢豚にパイナップル



【お知らせ】9月15～16日・・・「新潟うまさぎっしり博2012」（会場／新潟市・朱鷺メッセ）に出展します。
9月29～30日・・・「燕三条カレー産業博2012」（会場／燕三条地場産センター）に出展します。
10月6～7日・・・「国際ご当地グルメグランプリ2012 in 南魚沼牧の通り」に参加します。

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★

新企画！カンダ社員による

燕三条ラーメン王国 お遍路Map 食べ歩きレポート開始！



燕三条ラーメン王国MAPを見ていたところ、燕市内の「さとう食堂」を見つけました。このお店は、40年位前に友人の自宅で出前してよく食べていたお店です。旨い中華そばの味を思い出し、初めて訪問しました。店内はテーブル席、座敷があり、席数30席程。一件、村の食堂と言う感じが、昔と同様にスープは肉の旨味と煮干のダシが程よく効いて、麺は太麺、かまぼこのうす切りが飾りに（なんと巻きの代わりにでしょうか？）入っているのにはちょっとビックリでした。中華、丼物、定食のお店で、定食（セットメニュー）は6種類位。ラーメン定食、おにぎり定食（半ラーメン付）、チャーハンセット（半ラーメン付）

『さとう食堂』

住 所：新潟県燕市杉名 31-3 電話：0256-64-2759
営業時間：11:00～14:00 / 16:30～20:00
定休日：火曜 座席：32 駐車場：5台

等あり、チャーハンセットは店長のおすすめとのこと。他メニューには、他店ではあまり見かけない「カレー焼そば」がありました。地元（友人他）の話ですと、このメニューの中でカレー中華が最高に旨いとの事で、創業当時よりメニューにあり、カレー中華の麺を食べつくし残ったスープに半ライスを入れて食べるパターンが最高の美味とのこと。個人的に次回はこのカレー中華を食べに訪問する予定です。

山さとう食堂

中華そば
650円



チャーシューを煮込んだ中華スープが、スープに肉の旨味をプラス。

住 燕市杉名31-3
営 11時～14時・16時30分～20時
休 火曜 5台 ☎0256-64-2759

カンダの人気商品紹介コーナー

ラーメン作りの効率アップ＆コスト削減！『エコライン寸胴鍋』の巻

前月号で居酒屋・ラーメン産業展の話をしていただきましたがその中でも、ラーメン店様へ特に一押しの商品を紹介させていただきました。その名も「エコライン寸胴鍋」です。ラーメン店の命であるスープを作る際に使用する寸胴鍋の革命品。素材はアルミ製ですが、普通の寸胴鍋ではありません。鍋底裏側に特殊なフィン（何列にもなる突起物形状）を溶接して火のあたる表面積を通常の鍋底の約3.5倍に拡大させることで沸騰するまでの時間が約半分になるというまさに画期的な寸胴鍋です。それだけではありません。調理時間が半分になるとことはガス代金もその分節約になってしまうのです。



作業効率のアップとランニングコストの削減ができる、まさに一石二鳥のこの商品。ぜひ！と一押しでおすすめ申し上げます。サイズ展開は30cm～60cm。デモ機もご用意可能ですので、担当営業員までご相談ください！

特殊形状の鍋底

熱伝導率アップ



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！

今月の社員紹介

はじめましていつもお世話になります。新しく営業一課に配属となり、この秋から九州の担当となりました石川健二と申します。昭和37年2月生まれのA型です。入社してまだまだ経験も浅いのですが日々勉強の毎日です。前職では飲食・喫茶関連の会社で営業部に所属して店舗運営に携わってまいりました。福岡に移り住み18年になります。



趣味は、お酒を飲むこと、特にワインが好きです。ここで私の個人的なお勧めをご紹介します。まだまだ暑さが続く中で今回オーストラリア（ヴィクトリア州）の赤ワイン：ブラウン・ブラザース社のタランゴ（品種タランゴ100%）きれいなイチゴ色です。香りもフレッシュイチゴとバナナのような香りです。味わいは、フルーティーで爽やかな酸味と渋みを持つ辛口です。暑い時期に特にオススメの決定版です。ヨーロッパにはなかった変わった味わいだと思います。冷して美味しい赤ワインです。「冷しゃぶサラダやカレーライスに」ビックリするほど合います。冷して飲んでください（10度以下）赤ワインの特有のタンニンが少なく、口当たりも柔らかく、爽やかな風味が特徴です。ベリー果汁や少しスパイスの風味もあります。（タランゴ種はオーストラリア独自の新品種でB・B社が開発したワインです）ブラウン・ブラ

いしかわ けんじ 営業一課所属・石川 健二

ザーズ社は1885年ミラフに創立（わずか4ヘクタールのブドウ畑から造ったワインを初めて口にしたので）以来120年、B・B社はオーストラリアで最も古い家族経営のワイナリーの1つに数えられています。機会があれば是非、飲まれてください（プレゼントにも良い）価格は¥1400～¥1600ぐらいです。

もう一つの私の趣味は美術館めぐり、最近みた絵画は、東京都美術館＝王立絵画館の名で世界的に知られるオランダのマウリッツハイス美術館が所蔵するコレクションの数々です。中でもオランダの画家・フェルメールのシンボルの存在である「真珠の耳飾りの少女」です。青いターバンの少女とカターバンを巻いた少女とも呼ばれています。作者はヨハネス・フェルメール（Johannes Vermeer）制作されたのは1665年頃。少女が肩越しに親密なまなざしを投げかける作品は最も愛されてきた名画の一つとしてあまりにも美しい・・・ぜひ機会があれば御覧ください。オススメ！



自分の好きなことばかり話してしまいましたが、これからも（株）カンダの道具を通じて夢のある食文化に貢献できる様、新たなスタートとして自分自身が学び直す気持ちで仕事に取り組んで参りますのでこれからも宜しくお願い致します。

わが町と洋食器

新潟の経済を支えてきた「モノづくり」

新潟県は日本海沿岸のほぼ中央部に位置し、山形県、福島県、群馬県、長野県、富山県と隣接しておりますが、この位置的なもののからか、様々な分類（東日本、中部地方、広域関東圏、関東甲信越地方、北陸地方、甲信越地方、上信越地方、北信越地方、東北地方、など）をされています。新潟県の風土は、朝日山地、飯豊山地、越後山脈などの山々に囲まれ、日本一長い信濃川（367km）や阿賀野川などの河川があり、その流域には日本海沿岸随一の広大な越後平野が広がっています。



面積は全国5位の12,584平方km、30市町村で人口は236万人。県庁所在地は本州日本海側初の政令指定都市となった新潟市。冬が厳しく豪雪地帯だが、その清らかな雪解け水ではぐくまれる農産物、とくに日本一の米どころとして名をはせています。新潟県の経済規模は全国的にみても高いほうで、これを支えているのが「モノづくり」の力です。出荷額日本一の金属用食器など、県内には金型や精密加工、材料・表面处理、鋳造、金属プレス、食品加工、等「モノづくり」に欠かすことが出来ない高度な技術基盤が集積されています。これは、新潟港、新潟空港、新幹線、高速道路、などの交通インフラが整備されている事も要因といえるでしょう。とくに昭和57年の上越新幹線暫定開業、昭和60年の関越自動車道全線開通によって、燕三条駅、三条燕インターチェンジを擁す燕市の、そして我々の業界は大きく様変わりしていったといえるでしょう。

社長のコラム



残暑お見舞い申し上げます。連日暑い日が続きますが、この暑さのパワーを頂き元気をだしていきましょう。弊社は、9月、10月、11月は、展示会が盛りだくさんです。

9月15日16日は、新潟の朱鷺メッセで「新潟うまさざっしり博」に参加します。毎年4万人の方がいらっしゃる人気のイベントで、新潟のうまいものが集結します。そこで燕三条の料理道具を販売します。

9月29～30日は、今年初めて開催される「カレー産業博」に出展します。燕三条市を食文化の総合集散地として全国にアピールする展示会です。東京で行っているような展示会を燕三条で開催します。10月6～7日は、魚沼市で開催される「国際グルメ博」に参加します。ここでも燕三条産の料理道具を販売し燕三条をアピールします。

11月1～3日は、シンガポールにて燕三条産の料理道具を紹介し、東南アジアに販路を開拓しに行ってきます。

ということで、この秋は、どんどんと燕三条産の商品をアピールします。特に「燕三条カレー産業博」は、カレーの大好きな人必見です。全国のご当地カレーが集合しますし、カレーの新しい食べ方など燕三条のメーカー各社が提案します。是非おいでください。きっと喜んで頂けると思います。実は、燕三条は、金属製品加工産地だけではなく、食材の宝庫でもあるのです。米、魚は当然ですが、果物、野菜は、種類豊富ですし、季節、季節で美味しいものがいっぱいあります。これらから燕三条は、食文化の総合集散地として全国にアピールしていきます。これを機会に是非、燕三条においでください。お待ちしております！



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！