

2012.11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★

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！



今月の食べ歩きレポートを紹介します。今回は燕市(旧吉田町)の「らーめんペコペコ」さんです。10年、15年ぐらい前で一度だけ食べに来たことがあります、もうすっかり覚えていません。お店は右手奥に厨房、その手前にカウンター席、さらに左側と正面奥に小上がりがある、食堂のような居酒屋のような雰囲気のお店です。メニューはしょうゆラーメン、1番人気の白みそラーメン、白みそキムチラーメン、赤みそラーメン、とんこつラーメンなど。その他に餃子、ミニヒレカツ丼など豊富なバリエーションがあります。私は人気の白みそラーメンと餃子を注文しました。店内は満席状態だったので注文してから

時間がかかるかなあと思いましたが思っていたよりも早く出来てきました！ 麺は太い縮れ麺で、スープは白みそ仕立てのあっさりしたもので白みその美味しさが上手く出ています。具材はキヤベツともやしなどの炒め物です。炒め具合が良く白みそラーメンのスープや麺に合う野菜です。白みそをあっさりと味わえる熱々の白みそラーメンでした。餃子も美味しかったです。



### 『ラーメンペコペコ』

住所：燕市吉田大保町 29-52 電話：0256-92-5058  
営業時間：11:30～14:00 / 17:00～0:30  
定休日：火曜 座席：37

### ■燕三条ラーメン王国お遍路マップ

<http://www.made-in-tsubame.jp/ra-men/>

■執筆担当者：渡辺亨

## カンダの人気商品紹介コーナー

カレー産業展で大人気だったお土産アイテム！  
『カレーとチャーハンをおいしく食べるスプーン』の巻

カレー産業博で、大人気のお土産アイテムとなった、カレーとチャーハンをおいしく食べるスプーンを紹介します。おいしく食べる秘密はコレ！ スプーン本体を非常に薄く強く成型しているので、カレーライスやチャーハンなど平らにお皿に盛られた料理でも、すぐう際にスプーン本体にひっかかりにくく、とてもキレイにすくい取れます！ また、なめらかな仕上げなので、口あたりが良いところも特長のひとつです。同じシリーズで、スイーツを美味しく食べるスプーンもあります。くびれ部分がなだらかな形状になっており、パフェグラスや茶碗蒸しなどの深めの食器にも非常にフィットします。

繊細なデザートや、口あたりの良いスイーツをより、おいしく食べれます！ この使用感を是非ともご体感ください。



■執筆担当者：外川



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、物流商品管理課の長岡です。パート時代を含め入社8年目になります。現在商品発送のための「送り状」の作成業務を担当していますが、まだまだ覚えることも沢山あり、日々勉強」の毎日です。

私の最近のマイブームは「パワースポット巡り」です。昨年は石川県へ旅行し、自然系パワースポットの日本三大聖域のひとつ、「珠洲岬」へ行ってきました。ここは能登半島の最先端で、世界的にも稀な大自然のパワーが集結しているところです。展望台が崖から海へ10m程突き出しているので、そこに立って不思議な空間体験をしてきました。また、神社等のパワースポット巡りも好きで、戸隠神社奥社は毎年行っていますし、今年は初めて榛名神社にも行きました。先月行ってきたのですが、関東屈指のパワースポットと言われているだけに、「行者



渓」のパワーは「結構あるよ」と主人が言ってました（ホントかしら？）。榛名神社は社殿まで結構歩きますが、参道は石畳で整備されていて段差も少なく、足に自信のない人でも楽に行けます。戸隠神社奥社へは先日行きました。ここは参道入口か

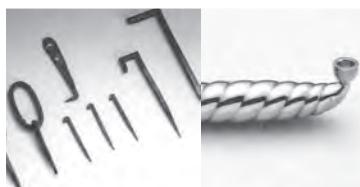
## わが町と洋食器

### 和釘製造から洋食器へ・・・時代の変遷

燕の金属加工の歴史は、400年ほど昔の江戸時代元禄年間（1698年頃）の和釘製造に始まって、以後、宝永4年（1707年）には鑄（やすり）製造の基礎を築き、明和元年（1764年）には煙管（きせる）、寛政7年（1795年）には矢立、文化元年（1804年）には鎧起銅器を製造し、当時の金属製品産地として栄え、歴史を重ねてきました。

そして、明治末期になると文明開化によって日本に洋食が流行し、それによって金属洋食器製作の注文が東京から入り、それまで培われてきた燕の金工技術を土台として手づくりで試作されたのが金属洋食器産業の始まりです。

こうしてみると、つくるものは、和釘、鑄、煙管、銅器、洋食器へと、そしてその材料は、鉄、銅、真鍮、ステンレススチールへと、長い時代の中で、まさに変革の歩み重ねてきたといえるでしょう。



■和釘

■煙管

守り続けられてきた「ものづくり」の心、今に続くわが町の産業史をかえりみると、技術的な視点だけではなく、環境の変遷、時代の影響、社会的な要求など、あらゆる視点が重要といえます。

■執筆担当者：南波

## 物流商品管理課・長岡早智子

ら社殿まで30分程歩きますが、途中から山道なので最後は結構きつい登りになります。毎年一緒に行っている主人は社殿まであと少しのところでいつも決まって吐きそうになっています。本人は「俺に憑いている悪霊が俺をお参りさせないために最後の抵抗をして、俺を苦しめているんだ」と言い張っていますが、私はやさしいので「もっと瘦せろや、オイ」とは決して言いません（笑）。ようやく社殿へ着いてお参りしましたが、今回はビックリ、行列が出来ていて、まるで「初詣状態」。数年前までは人も少なくてゆっくりお参りできたのに、あの江原啓之さんが「戸隠奥社はすごいパワースポット」と紹介したもんだから、年々参拝客が増えている感じがします。帰りの参道でも〇〇旅行のツアー客がバス3台で来ました。ああ、私の奥社が観光地になっていく…。

何か取留めのない話になってしましましたが、㈱カンダの社員として「より豊かな食生活を消費者にお届けする」ために微力ながら頑張っていきたいと思いますので、これからも宜しくお願い致します。



## 社長のコラム



めっきり、朝晩涼しくなってまいりましたね。季節の変わり目なので体調管理には、十分に気を付けましょう。

展示会続きも、11月1日～3日までシンガポールで開催される、「おいしいジャパン」の出展を残すのみとなりました。メイドイン燕三条をアピールして、来年もどんどん展示会へ参加し、燕三条、カンダを宣伝しまくりります！

9月29～30日に、燕市で開催されました「燕三条カレー産業博」は、市内外から2日間で延べ15000人が来場され、第1回としては、盛大に終了。カレーを「つくる、たべる、たのしむ」道具の全てが、燕三条地域で製造されていることに着目。三条のカレーラーメン文化を含め、燕三条地域が「カレー文化総合集積地域」として日本のカレー文化を支えていることを全国に発信していくことを目的に開催。燕三条地域の企業47社が出展し、道具の展示、即売を行いました。カレーグルメ屋台村では、室蘭カレーラーメンをはじめ、16店舗のカレーグルメを販売し、見事完売。30日には、海軍自衛隊が、400食の海軍カレーを無料提供し盛り上げていただきました。こんなにたくさんの皆様からご来場を頂いて、食に関するところには、興味、関心があることを痛感・・・逆に食をからめないと集客は難しいと思います。

今回は、カレーを切り口に展示会を開催いたしましたが、最終的には、燕三条地域は、食に関するイベントは、燕三条で、ということが全国に定着するようにしていきたいと思ってあります。最新のキッチンスタジアム、食のイベントが開催されるような専門の展示場などあったらいいですよねー！

来年も「カレー産業展」宜しくお願いします。



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!