



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★

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！



今回のお店は燕市立小池中学校の前の桃杏花です。お店はテーブル席で5テーブル 畳み席6人掛けで3ヶ所 奥に個室があり小宴会などもできます。メニュー普通中華メニューの他セットメニューとしてA、B、C、D、これはラーメン、サラダ、チャーハン、餃子、から揚げ、春巻など好みで選ぶことができますし、チャイニーズセットやまた丼セットもいろいろあります。これは、サラダと半ラーメンが付き、かに玉丼、中華丼、マーボー丼など選べます。セットメニューも色々あります。お食事ができると嬉しいです。今回は、八宝ラーメンとかに玉丼セットを頼みました。八宝ラーメンは具たくさん入っていてあ

んかけでおいしかったですし、かに玉丼は酢のサッパリ感の御飯ものと煮干のきいた和風味のラーメンがおいしかったです。中華料理の後にパフェやアイスクリーム、ケーキデザートなどもあり女性としては食後の楽しみもいろいろあります。



■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：峰島

中華料理『桃杏花』

住所：燕市八王寺 1743-2 電話：0256-63-8890

営業時間：月～土 11:00～15:00 17:00～20:30

日・祝 11:00～20:30

定休日：火曜日

カンダの人気商品紹介コーナー

ビタクラフトが『全面5層業務用鍋』を新発表！の巻

1974年に日本での発売を開始して以来、35年間で約500万個以上の販売実績で着実に日本の家庭に定着し、絶大な支持を受けているステンレス鍋のトップブランド【ビタクラフト】。実は、以前より「業務用のビタクラフトはないのですか」という要望を数多くいただいております。

そこで、プロの料理人の現場でも近年の省エネ需要や、抜群の熱効率と素材の栄養や旨みを逃さない調理を生かしたいという要望も受け、ビタクラフトは業務用ビタクラフトの開発をスタートさせました。そして全面5層構造の機能はそのままに、ハンドルの耐久性向上などの工夫を重ね、厨房での調理に耐えるビタクラフトプロの開発に成功しました。

ビタクラフトはその熱効率の良さと頑丈さからパナソニック様

をはじめとするIH販売会社の推奨鍋としてとりあげられています。近年プロの料理人の現場でもIHクッキングヒーターの普及が進んでいる中、調理時間の短縮、作業の省力化、光熱費の節約が求められているため、ビタクラフトプロが必ずお役に立てると考えております。一人でも多くの料理人の方にビタクラフトをお使いいただけますよう、ご提案申し上げます。※発売開始まで今少しお待ち下さいませ



■執筆担当者：南波



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

集荷担当・田中^{たなか}麗美^{れみ}

みなさん、はじめまして☆ 集荷の田中麗美です。
 美しく美しくと書いて〈れみ〉と読みます。完全名前負けです・・・
 (笑) 歳は昭和62年生まれの25歳です。好きなことは祭りと飲み会！ 元気の素は子供の笑顔です☆

出身は南魚沼市の六日町です。5人兄弟の2番目で1番自由奔放に走り回ってきました。子供の頃は八海山に登ってキイチゴやふきのとうを探ったり、川で泳いだりとかかなりの野生児でした。学生時代も活発で陸上・水泳・クロカン・柔道とスポーツをやっていました。

現在は2歳の息子の後を追って汗を流しています。休みの日はとにかく息子とあちこち飛び回って騒いでいます。先日、私の兄弟たちとラウンド1に行ってきたのですが、姉いわく「レミが一番はしゃいでいた」とのことです・・・いい年して恥ずかしい限りです。

元気と笑顔だけが取り柄の私ですが(笑) カンダに入ってもうすぐ2年。これからも日々勉強で頑張りますのでよろしくお願い致します！



わが町と洋食器

洋食器衰退の危機を救ったのは・・・

第二次世界大戦の頃には燕の製造業のほとんどが軍需産業への転換を余儀なくされ、洋食器は敵性品として製造を禁止されこのまま衰退してしまうかもしれない危機もあった。

しかし、戦後の進駐軍による特需が洋食器を復活させた。そして以後一気に隆盛を極めたといっても過言ではないだろう。欧米市場向けは拡大の一途をたどり、さらに、戦後の生活スタイルの欧米化とともに洋食器産業ばかりでなく、その頃主体となってきたステンレス素材の特徴を生かした鍋やケトルを中心にした金属ハウスウエアも大いに発展した。

順調に成長を続けた金属洋食器、ハウスウエア産業は県内各地から燕に多くの人を呼び、飛躍的に人口が増え活気あふれる町となり、それまでの鑪・煙管・矢立作りに変わり、燕産地を支える基幹産業として大きく成長していき、燕が生み出す輸出額は新潟県全体の輸出額の4分の1を占めるに至ったのだ・・・。



■当時の燕駅前風景

■執筆担当者：南波

社長のコラム



向春の候、平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

私は、高校一年からメガネを掛けています。近視です。受験勉強と当時の11PMという深夜番組のせいです。左右共に、0.1です。メガネが無いと生活が出来ません。

近視なので老眼にはならない、なんて思っていた私ですが、ここ数年ですが、新聞、読書、爪切りの時、そして一番は、携帯電話、スマートフォンでメールやゲームをする時に、メガネをおでこの上に載せる様になりました。気づけば手がメガネに行き、上にあげているのです。老眼でしょうね！ ショック！

先日、メガネのフレームが壊れましたので、いつもお世話になっています眼鏡店に修理にいきました。丁度、遠近両用メガネのキャンペーンをしていました。昔の遠近両用のレンズは、上下で別れていて見た目もすぐわかってしまいましたが、最新のレンズは、個々の状態に合わせて作ってくれてレンズも普通の状態で遠近両用とわからないのです。値段は高いのですが、キャンペーンということで、40パーセント引き？ に釣られて買ってしまいました。最初は、どこに視点を合わせれば見えるのか慣れるまで面倒だそうですが、使用してみたいと思います。

近視だから老眼にならないなんてうそです。老眼なんてまだまだだと思っていられる方覚悟をしていたほうがいいですよ。必ず老眼はやってきます。

最近は、やだやだと思っていることを逆に道具などを使って、こうしようあーしようと楽しもうと思っています。



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！