



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！

今回紹介するお店は国道8号線沿いにある、味にこだわり続けて40年の「ラーメンハウス原宿」です。

スープはあっさり系で。醤油・塩・味噌そしてカレーの4種類です。特に味噌味にはこだわっていて、自分好みの辛さに注文することができます。

細麺で、チャーシュー麺・野菜たっぷりラーメン・豚角煮ラーメンとメニューが有り、お店イチオシの豚角煮は一口食べると口の中であっという間に溶けてしまうほどやわらかく、とっても美味しいです。

醤油味の野菜たっぷりラーメンは、広東麺の様にとろみがつい

ていて寒い時に食べるとすぐに体が暖まりますよ～！

ラーメンだけでは物足りない方には半ライスやサラダなどがついてくるセットメニューも有るので安心です。

夜遅くまで営業しているので、おでかけついでに寄ってみてはいかがでしょうか？



■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：阿部

中華そば『ラーメンハウス原宿』
住所：三条市大島下川原 4261-1 電話：0256-32-4667
営業時間：9:00～23:30
定休日：年中無休 駐車場：60台
座席数：カウンター7席、テーブル8席、座席6席

カンダの人気商品紹介コーナー

新型野菜スライサー『Nejicco(ねじっこ)』の巻

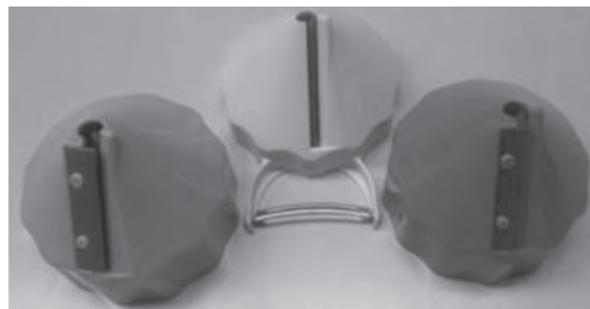
こんにちは、営業一課の西方勝克です。今話題の商品ではなくこれから話題になります商品ご紹介をさせていただきます。

4月下旬より販売開始の野菜スライサーです。その名も『Nejicco(ねじっこ)』です。スライス形状は3つあり、薄切り、螺旋切り、千切りの3種類のスライスができ、料理の幅も一段階アップ出来る便利グッズです。

大根、山芋、きゅうりなどさまざまな野菜のスライスが出来、刺身のツマも手軽に出来て料理が一層引き立ちます。千切りで山芋をカットしてしょうゆをたらせば一品料理も簡単調理が出来ます。

野菜がぐるぐるねじれるようにスライスが出来るのでお子様と一緒に調理が楽しめます！ アイデア次第で色々な創作料理が

出来上がり！是非、ねじってみてください。



■執筆担当者：西方



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

いつも大変お世話になっております。仕入れを担当しております外山ゆかりです。御注文頂いた商品に欠品がないよう御迷惑をかけぬよう心掛けていきますので宜しくお願いいたします。

今年に入り高校以来行っていなかったスキー場へ行って来ました。と言うのも、高校時代に2泊3日でスキー授業があり、そのときにスキーがまったく滑れず泣きながら授業を受けていたのでスキーには少しも良い思い出がありませんでした。なので二度とスキー場には行く機会はないと思っておりましたが、前々から息子がスノーボードをやりたいと言っていた事から今回行く事になりました。

いざ行ってみると、とても天気が良く暖かく、雪がふわふわで空気も大変清々しくスキー場のイメージがまったく違っていました。

息子という基礎をへっぴり腰になりながら一生懸命に教えて貰っており、そんな姿を見ながら私は笑い転げておりました。私のようにすぐに挫折をして嫌になるだろうなあと思いつつしばらく眺めていました。しかし、30分ほど基礎を教えた後にはあっという間にリフトに乗って行き滑って降りてくるというより、尻餅をつきながら降りて来ている状態が続きま

とやま 仕入課・外山ゆかり

したが、何度か上り降りを繰り返しているうちに少しはスムーズに滑って来ていたので、その上達ぶりにはびっくりしました。感想を聞いたら「楽しい！楽しい！」と、連呼しておりました。その後の日常会話もしばらくはボードの話ばかりでした。そんなに楽しいのなら私も挑戦してみようかなあ・・・なんて思っていました。



わが町と洋食器

洋食器産業にたちこめる暗雲・・・

順調な歩みを見せる洋食器産業も昭和30年代に入ると大きな試練を受けることとなる。当時1万ダースにもものぼる生産数の7割方を輸出していた米国で自国洋食器産業保護のため輸出量を規制することが発表された。日米貿易摩擦だ。これは昭和42年に一時的に撤廃されるまで毎年自主規制や輸出枠の設定による調整が続いた。そこで新市場への輸出促進にも努めたが日本製金属洋食器の急激な海外進出は諸外国でも輸入制限を引き起こすこととなった・・・

このような金属洋食器産業の動向は燕産地の金属ハウスウエア産業の発展を促した。戦後金属洋食器と同様に生産が再開されていたが、この輸入制限開始前後から洋食器製造業者からの参入転換もあり金属ハウスウエアの製造業者は急増していった。

だが世界情勢がさらに苦しい状況へと推移した。昭和46年のニクソンショックから国際通貨体制が変動相場制に移行したことから輸出に大きく依存していた燕産地は混乱に陥った。昭和48年に1ドル271円で出発した円相場はその後変動しながらも円高の道をたどり続けた。さらに続いて勃発したオイルショック。OPECが原油価格を一挙に4倍に引き上げ狂乱物価とマイナス成長を引き起こし世界経済を大混乱させた。

これら一連の激しい国際的な変動は採算の悪化、資材の高騰、操業度の低下、在庫の増大など深刻な打撃を燕に与えた。

だがこの苦しい時代を越えバブルを経験し失われた20年の今も不屈の精神を発揮し続ける不死鳥燕。江戸時代の和釘作りに始まった燕の工業は槌起銅器、ヤスリ、キセル、矢立、そして洋食器やハウスウエアと幾度も危機に出会いながらその度毎に変革を成し遂げ懸命に試練に耐えてきた。

■執筆担当者：南波

社長のコラム



受験シーズン、職場の歓送迎会、年度末の決算とバタバタ、そして花粉症の皆様にはイライラとする時期ではありますが、新潟では、晴れの日が多くなり桜満開の時期をウキウキと待っている毎日です。私が一番大好きな季節になってまいります。皆様におかれましては、如何お過ごしでしょうか？

さて、これからゴルフの練習でも始めようと意気込んでおりました。ところが巻き爪という厄介ものになってしまいました。いつものことと思い、痛い所の爪をカットしました。いつもでしたらそれで治るのですが、今回は、みるみるうちに腫れあがり肉が爪を半分覆ってしまいました。そして膿はじめ、グチグチとなってきたのです。あわてて医者に駆け込みました。消毒して、抗生物質を飲み一週間様子をみましたが良くならず手術というはめになってしまいました。治るまでに一か月から二か月かかるようです。今一番辛いのは、お風呂に入る時、足を濡らせないことです。湯舟につかるのがテクニックを要します。どうやって入るか？想像にお任せします。

せっかく今年は、ゴルフをしようと思っていたのですがスタートが遅れること間違いなしです。そして、ウォーキングもお休みでダイエットも遅れます。・・・ゴルフでできるのは、ゴールドンウイークかな！

爪を切る時は、爪の角を落とさないようにしてください。角を落とすと段々と食い込んでくるそうです。つま楊枝なんかで突っついたりしてませんか？心当たりのある方要注意です！足は、ばい菌の宝庫です。ちなみに巻き爪の治療は、整形外科でした。びっくりしました。



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!