



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 食べ歩きしポート！



今回紹介するのは、燕駅前喜楽亭さんです。某あらびきウイナラーメンでメディアを賑わせたこともあるそうで、味は間違いないです。塩ラーメン・味噌ラーメン、見るからに辛そうな地獄ラーメンなどメニュー豊富。醤油ラーメンは、燕ラーメンでなじみの背脂たっぷりのタマネギ入り。脂を中華鍋で炒めてスープを作っているようで、後から背脂をのせておらず背脂が細かくてなめらかな印象です。この背脂は外販しています。自信がある証拠ですね！

麺は燕系の平打ち系の麺を使用していてスープによく絡みます。燕ラーメンだと醤油味が濃かったり、煮干しの臭いが強い場合も多いのですが、喜楽亭さんの燕ラーメンはここら辺が絶妙で

す。炒めてるからかメンマも美味しいですし、燕系のラーメンに必ず入るタマネギも控えめです。お酒を飲んだ後は野菜たっぷりの味噌ラーメンがおすすめです。がっつりいきたい方には、サイドメニューの『ぶっかけ』。スープの中に入れて混ぜて食べるとこれまた絶品でスープまで

すべて飲み干せます！
飲み物も豊富なので、餃子やチャーシューメンマをつまみに飲んで、最後に締めラーメンって方もいらっしゃるようです☆ぜひ食べてみてください！



中華そば『喜楽亭』

住所：新潟県燕市大字燕 3149 電話：0256-66-2866

営業時間：17:00～翌2:00

定休日：日曜日 座席数：18席 駐車場：無

■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：田中（麗）

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)』その2の巻

皆さん、こんにちは！ 営業二課の中川和治です。
今回は、2013.4号で、一課の西方が紹介させて頂きました『ねじっこ』の続編です。なぜ続編！？ かと云いますと展示会での反響を、是非お知らせしたかったからです。この『ねじっこ』4月3～5日の東京ビッグサイトでのファベックス展示会での主要品目の1つとして紹介させて頂きました。結果、われわれスタッフの想像を上回る反響！ 販売用は準備していないのですが、「展示サンプルを売ってほしい！」「正式販売を開始したら、連絡ください！」の声・声でした。実演の前には切れ間なくお客様の覗く姿があり、若干のレシピを紹介すると、“こんな事にも使えるよねえ”と、その場で新しいレシピを楽しく考えている姿を見て、スタッフも嬉しい限り

でした。『ねじっこ』、新しいだけではなく、調理する楽しさ・創造する楽しさを掻き立てる商品です。是非ともご利用頂き、新しいレシピの考案にお役立てください！

なお、『Nejicco』で動画検索していただくと、『YouTube』で紹介動画をご覧いただけます。宜しくお願い致します。



使い方は、とっても簡単

食材をねじっこに入れて、くるくる回すだけでOK！ 小さい食材も付属の押し棒を使って安全に調理できます。

■執筆担当者：中川



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

こんにちは。ここでは2回目の登場になります、市内担当の渡辺です。入社5年目になりますが、この度5月末で退社する事となり、残り少ない毎日を頑張らせていただいております。実は夏に出産予定でして、毎日腰痛やら腹痛などと戦っています(*_*;
冬にはボードにも行けず、ご飯、お菓子などバクバクと食べ、モリモリと太りました。産後戻れるか不安です・・・。
ここでは市内担当ということもあり、たくさんの人と直接顔を会わせ、様々な事を教えていただきました。お客様にあなたがいるとホッとする、と言ってもらえた時にはとても嬉しかったです(*^^*)

会社では、プライベートでも遊びに行くほど仲良くしてもらったりで色々な思い出も出来ました！（写真の魚の絵は、同期の関本さん達と寺泊の海岸に書いた絵です）
退社まで残り少ないですが、最後まで精一杯頑張ります！そして元気な赤ちゃんを産んできます！
皆様、どうか最後までよろしくをお願いします！

市内担当・わたなべ 美奈子



わが町と洋食器

燕の『もの作り物語』は今後も続く・・・

時代の荒波を何度も乗り越えてきた燕。今もアジア各国の急激な追い上げにより国内市場においても金属加工産地としても生き残りを賭けた壮絶な戦いを繰り広げている。だが「燕のものづくりの物語」は今後も続いてゆく。そして必ず力強く発展してゆくに違いない。その一員として弊社もたゆまぬ努力で業界の発展に寄与してゆく所存ですので今後とも変わらぬお引き立てを賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

(終)

ただどどしい書き物で失礼致しました。もともとは「日本金属洋食器工業組合」主催の「カトラリー検定」での教材「なるほどカトラリー」からの抜粋を主に、私の育った燕の基幹産業である洋食器についての少しをお伝えするとともに「燕」と「燕のカトラリー」に注目してほしいと考えたことなのですが、自身の力量不足により収拾がつかないものになってしまいました。
正しいところは教材「なるほどカトラリー」をお買い上げ頂き読んで頂ければ幸いに存じます。業界に携わる人にはたいへん参考になるわかりやすく面白い教材になっています。是非！



■『日本金属洋食器工業組合』

TEL...0256-63-5121

■執筆担当者：南波

社長のコラム



若葉の鮮やかな季節、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。

ゴールデンウィークは、如何お過ごしになりましたか？ 私は、最愛なる？ 女房とドライブ三昧となることでしょう！ 新車になりましたので、なおさらです。11年間、子供の送り迎えに活躍した旧愛車は、昨年12月の雪深い、地震のあった日に後ろから追突されまして、残念ながら廃車となってしまいました・・・。大好きな車でした。3人の子供の思い出の時を過ごした車でしたので感慨深いものがありました。今度の車は、女房との思い出を創ることにしようと思います。・・・ああ・・・まだ娘がいました。

娘は、中学3年生で、部活は陸上をやっております。種目は100Mハードルと400Mリレーです。もしかすると4種競技(100Mハードル、200M、走り高跳び、砲丸投げ)も挑戦するかもしれません。陸上の場合、標準記録を突破すれば全国大会に出場できますので自己との戦いです。
娘は、私に似て太りやすい体質なので(恨まれております)食事管理で体脂肪を落とす努力をしております。私も一緒になって食事管理をおつき合っています。お陰で今回の人間ドック結果は昨年の数値より全て下がっておりありがたいことです。
あとは体重を落としたいと思っております。ダイエット宣言します。娘と一緒に頑張る。なんかできそうな気がする。今まで何回も宣言してきましたが・・・娘は偉大ですね！
現在83Kg。次回まで何キロ落ちたか・・・お楽しみに！



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！