



# 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★



## 売れてる人気商品紹介コーナー

### 寒い季節に大活躍！『エディックスーパーヒート』の巻

火や電気を使わず、水の添加で発熱する「ハイパワー発熱剤」。これからの季節の鍋料理、蒸し料理などで大活躍！

発生する蒸気（水蒸気加熱）で、食材のもつ旨味を引き出し、食材が冷めにくい、水蒸気加熱による演出で他店との差をつけてみませんか！



◆バルク包装 ◆個包装

化石燃料を使わず炭酸ガスを発生させない、環境に優しい熱エネルギー素材です。安心安全に活用出来る加熱剤アルミニウム粉末と生石粉末を主原料に食品添加物を添加しパワーアップされた、安心安全に使用出来る化学加熱剤！

発熱最高温度は98℃以下に制御され、小型で軽量ながら高い発熱量が得られます。

#### ◆加熱剤の参考一覧表

容量	アルミ個包装 (箱入数)	アルミ大袋 (バルク) (箱入数)	使用水量目安	使用用途例
10g	1000個	200個×5袋	25~30cc	加熱調理後の食品を水蒸気にて演出
20g	500個	125個×4袋	40~60cc	常温食品の加熱
30g	350個	175個×2袋	60~90cc	チルド食品の加熱
50g	200個	100個×2袋	100~150cc	冷凍食品の加熱



■執筆担当者：池川

## 知って得する！ マメ知識コーナー

タッパーや食器、フライ返しやお玉など様々なシーンで登場している樹脂製品。材質表示で、使用方法や洗浄方法に悩んだことはありませんか？ 簡単ですが、ご紹介いたします。

★ABS……電子レンジ不可/食洗器不可/耐熱温度約70~80℃

★PBT……電子レンジ可/食洗器可/耐熱温度約120℃

★ポリプロピレン……電子レンジ可/食洗器可/耐熱温度約130℃

★ポリカーボ……電子レンジ可/食洗器可/耐熱温度約120℃

★メラミン……電子レンジ不可/食洗器可/耐熱温度約120℃

性質上アルカリに対する耐性や、アルコール、食用油に対する耐性もそれぞれの材質で強い、弱いがあります。使用用途に応じて適正な材質アイテムを選定する必要がありますね。また、食器などで良く使用されているメラミンについても簡単にご紹介します。メラミン樹脂は、約60年ほど前にスイスで

開発され、昭和30年代には日本で使用されています。上記で記した各材質と比べて、最も傷つきにくい特性を持ち、電子レンジに対応できない点を除けば、丈夫で美しく使い勝手の良い材質と言えます。また安全性に関しても、国で安全基準がしっかりと設けてあり、安心して使用できる材質の一つです。

時短調理グッズや、おしゃれな調理小物に使用される機会が多い樹脂製品。材質を見極め、日々の調理現場、暮らしにぴったりマッチする、勝手の良い道具を見つけてみるのも道具選びの楽しみに加えてみては如何でしょうか？



■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!

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、私が紹介するお店は燕市下粟生津にある王風珍（わんふうちん）です。私がオススメするラーメンは味噌チャーシュー麺です。濃厚な味噌味のスープに食べごたえのあるチャーシューがたっぷり入っています。チャーシューに味噌の味が染み込んでいるため噛んだ瞬間に濃厚な味噌の風味が口一杯に広がり、分厚いのでとても噛みごたえがあります。写真は太盛りなのですが、普通盛りでは食べやすい量になって

いるため、女性やお子様にも、大盛りは結構な量が入っているの  
で男性の方にオススメです。  
常に混み合っていますが、待つ  
ても食べたいラーメンとなっ  
ております。  
これからは王風珍の味噌チャー  
シュー麺で決まり！



## 中華そば『王風珍』

住所：新潟県燕市下粟生津 2955-2 電話：0256-92-7748  
営業時間：11:00～22:00 定休日：月曜日 座席：52席  
駐車場：有

## ■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：鈴木

## 今月の社員紹介

### 業務部

### 田丸諒太（たまる・りょうた）

初初めまして、3月の下旬に髷カンダに新入社員として入社しました、田丸諒太です。簡単に自己紹介します！  
生まれも育ちも新潟です。新潟は自然に恵まれてとても落ちつくので、大好きです（笑）今年の9月で19歳になりました（^\_^）会社では一番の若者です！  
昔からサッカーやバスケットなど、体を動かす事が大好きで、友人とたまにやっています（笑）

休日は友人と寺泊の海や弥彦山、そして大好きなラーメンを食べに行ったりしています。週に2回ほど食べに行っていたら6kgも太ってしまいました（^\_^）泣

でも、ラーメンはやめられませんが（笑）今は少しずつダイエット中です（笑）

入社して半年以上たちました。でも、まだまだ分からないことが沢山ありますが、少しずつでもお客様のお役にたてますよう精一杯努力して頑張りますのでよろしくお願ひいたします。



## 社長のコラム



11月に入り、暖房が必要な季節になってまいりました。風邪などひかない様に気を付けてください。酢豚にパイナップルも一段と内容も充実させていきたいと思ひます。

燕物流センターと商工会議所合同の研修事業で10月20日～23日までタイ、バンコクに行つてまいりました。タイで開催される、インターナショナルギフト&ハウスウエアショーの見学と日本企業の工場見学です。私は、タイは初めてでしたので興味深々で参加させていただきました。タイ式マッサージを是非、体験してみたいかったです。タイは、日本企業が多く進出しており、対日感情は良好でした。街の中心地には伊勢丹があり、若者の流行の中心になっておりました。驚いたのは、タクシーの色です。今、日本では、ピンククラウンが話題を呼んでいます、まさしくその色ピンクなのです。タイの車は、トヨタ製が60%位を占めているように感じましたが、ここからヒントを得ているのかと思ひました。

食事は、トムヤンクンが有名ですが、ワタリガニをカレー風味で、卵で炒めたプーパッポンカレーという料理が非常にうまかったです。ビールに合う料理が多く、せっかくのダイエットが振返りに戻ってしまいました。（-\_-;）  
待望のタイ式マッサージですが、2時間じっくり全身をマッサージして頂きました。マッサージ師は女性で私より大きい人でした。マッサージの最後に、私の腰の上に上がったり、私を脚の上に乗せエビ反りしたりして力を要するので、わたしより大きい人でないといけないようです。一生懸命にマッサージをしてくれました。痛かったところもありましたが、日頃腰の悪いところがいい感じになりました。途中のマッサージは、本当に気持ち良く寝てしまいました。  
終わってからチップを払うのですが、通常100バーツでいいと言われていたので100バーツを払ったのですが、その女性から200バーツを請求されたのでした・・・是非みなさんもタイに行ったらタイ式マッサージを受けてください。痛いけどいいですよ！



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！