

2014.3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★



売れている人気商品紹介コーナー

タコ焼きの先祖・・・？『ちょぼ焼き』の巻

今回ご紹介させて頂きたい商品は、当号の裏面掲載＜社長のコラム＞でも取りあげているちょぼ焼きです。

ちょぼ焼きと言ってもなかなかピンとこない方もいらっしゃるかと思います。そこで当欄では再度の登場となりますが、あらためてご紹介させていただきます！

ちょぼ焼きは現在のたこ焼きの先祖とも呼ばれています。調理方法は、水で溶いたうどん粉（小麦粉）を窪んだ金板に流し、そこに、こんにゃく、紅ショウガ、えんどう豆などに醤油をいれたりねぎや鰹節をまぶしたりしたものを、上下２段になった箱型のカンテキ（七輪）で焼いたものです。



大正から昭和初期のおやつ的な存在で、子供たちが集まっては家庭で作っていたそうです。型のくぼんだ所だけではなく、

一面（べた）にうどん粉をひいて作ったものをベタ焼きという言い方もあります。ちょぼとは、サイコロの目に似ているなどの印や、点などの小さく丸いものをちょぼやポチと言うことからきたとされています。是非、一度ご賞味ください。



ちなみに私は、今年の夏にちょぼ焼きプレートを使って小麦でなく、チーズを溶かして洋風に作りたいとチャレンジします。家でもバーベキューでも簡単に出来そうなのでやってみようと思います。

皆様も、こんな使い方での料理が出来るよ、などちょぼ焼きに限らず教えて頂ければ試してみたいと思っています。大阪の難波の千日前で常時販売しておりますので皆様ぜひとも宜しくお願い致します！



■執筆担当者：西方

■お知らせコーナー

今年も『ファベックス』に出展致します。

◆場所：東京ビックサイト

◆日時：4月2日～4日まで

◆HP：<http://www.fabex.jp/>
宜しくお願い致します！

第17回 **ファベックス2014**
The World Food And Beverage Great EXpo 2014
主催：日本食料流通協会
メインテーマ：日本の“食”を革新する、味と技術の連携！
2014年4月2日（水）～4日（金）
10:00～17:00（3日間共通）

和洋菓子・ベーカリー・カフェ・飲料 業務用専門展
第11回 **デザート・スイーツ・ベーカリー・ドリンク展**
Dessert Sweets Bakery & Drink Festival 2014
主催：日本食料流通協会・協賛：日本冷凍食品工業会
東京ビックサイト 東1・2・3・4ホール
事前来場登録 →



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！

カンダスタッフのプライベート日記

いつもお世話になっております、営業アシスタント課の森山です。

今回は、私の休日のオアシス（癒し）を紹介したいと思います。私は、休日になると必ず行く場所があります。その場所とは、ホームセンターです。なぜかと言いますと・・・そこには動物好きの私にはたまらない、犬や猫はもちろんのことハムスターやウサギなどを売ってるペットショップが併設されているからなのです！

私の家でも、もちろん犬を飼っているのですが、それだけでは足りずに毎週、用が無くても動物達に会うためにホームセンターへ行ってしまいます・・・。

動物達を見てるだけでとても癒されて、一週間の疲れやストレスが飛んで行ってしまいます。

みなさんも是非！ 動物達に癒されに行ってはいかがですか？

ちなみに、右の写真の犬は、私の愛する【豆助】です（笑）



よもやま話コーナー

ひな祭りには『はまぐりのお吸い物』

私には3人娘がいます。3月近くになるとひな人形を飾り桃の節句に供えます。

3月3日は女の子の健やかな成長を祝う『ひなまつり』。平安時代の貴族の人形遊び（ひいな遊び）と、自分の災厄を簡単な人形（ひとがた）に託し、身代わりとして川や海に流す風習が融合して定着していったのが起源といわれているそうです。この日、我が家では『ちらし寿司』と『はまぐりのお吸い物』が食卓にあがります。

『ちらし寿司』はお祝いごとなのでわかりますが、『はまぐりのお吸い物』はなぜかと思い調べたところ、はまぐりの一対の貝殻は他の貝殻とは絶対に合わないことから、女の子の末永い良縁に願いをこめて、ひなまつりのお祝いの善いお吸い物として添えられるそうです。私ごとですが、いままで知りませんでした。

これからは、娘の成長を見ながら、そしてやがてめぐり合う良縁を想いながら祝ってやろうと思っています。



■執筆担当者：鴨井

社長のコラム



ソチオリンピックでは、日本選手の頑張りに元気をいただきました。新潟県出身選手は10名出場し、スノーボードハーフパイプの平野歩夢君、ジャンプの清水礼留飛君、フリースキーハーフパイプの小野塚彩那さんが見事メダルを獲得。若さ爆発でしたね！

元気の源は、私は、食事だと思います。美味しいものを食べる、笑顔になる、そして「ごちそうさん」と感謝する。これが活力の源です。NHKのドラマ「ごちそうさん」では食事にまつわる文化などを知ることができて素晴らしい。戦時中の贅沢は敵だといわれる中で子供たちに魚介をすり潰した饅頭に疑問を持ちながらも作り供給し、やはりまずくて学校より返品されて、作った自分に憤慨し、美味しいステーキをみんなに食べてもらった話は、食事はまさしく活力、元気の源だといっているようで感動しました。

「ごちそうさん」にててくる食べ物「ちよぼ焼き」を紹介します。これは大阪の子供たちのおやつです。これを作る道具が面白いのです。銅製で15cm位プレートで2cm位の径のくぼみが12ヶあります。プレートに水でといた小麦粉を流し込み、くぼみに余った具をいれ焼く、たこ焼き、お好み焼きを簡素化したものです。大阪の文化、伝統を感じられます。ちなみにこの道具は、弊社で販売していますよ！

もう一つは、牛筋カレーです。これを見たときどうしても食べたくなり牛筋をスーパーに買いにはしりました。なかなか無いので苦労しましたが、牛筋とカレーの組合せは考えつきませんでしたし驚きました。絶品です。関西ならではの感覚でしょう！ そんなことで、料理に道具に興味を持ってもらい歴史文化まで感じられる「ごちそうさん」です。見られてない方は、是非初めから見ていただきたいです。食事は、みなさんを幸せにします。何でも美味しくいただきましょう！ ごちそうさん！



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！