



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



あのメタル丼に“お皿型”の新商品が登場！
メタル丼トレイ『スイート』&『ナーミ』の巻

■執筆担当：外川

新登場



あのメタル丼に新しい仲間が誕生しました！ その名も……
【メタル丼トレイ スイート】、【メタル丼トレイ ナーミ】です！
なんと、メタル丼シリーズ初のお皿型の登場です。

◆メタル丼トレイ『スイート』

定番のカラーは、ステンレスオールミラー、ステンレスオールつや消し、黒、赤、黄 の5種類。冷たいもの、温かいもの、提供するお料理を美味しい状態で頂けます。

写真は、デザートプレートとしての使用例です。シンプルな風貌が、デザートのみしさをより一層引き立てています。もちろん見栄えだけでなく、性能的にも使い勝手が良いので、冷たいままでおいしく頂けます。

◆メタル丼トレイ『ナーミ』

定番カラーは、スイートシリーズと同様5種類の展開です。なんといっても、特長的なところは皿の底面に施された波状形状でしょう。

写真は、やきとり屋さんでの使用イメージです。驚くほど、やきとりにぴったりなんです。サイズ、質感、性能どれをとってもやきとり専用皿を思わせるような使用感になっております。

しかしながら、もうひとつ
ぴったりの演出を発見……
キンキンに冷やしたトマトの
スライスサラダ仕立てに盛り
付けければ、やはりこちらも
ぴったり！
もちろんカラーは、ステン
スオールつや消し仕様で。
冷たさをこれでもかと演出し
てくれます！



また、一昨年に発売したメタル丼
フラワーをご使用頂きまして地元新
潟を中心に展開する「三宝亭さん」
から、新メニューが登場してござ
います。

◆フラワー型の特長
【洗練された切立の形状】
◆特別色である【ホワイトカラー】
◆最大特長の【中空二重構造】

この3つの要素が、らーめんをより
一層美味しく演出しております！

※一日限定10食という、プレミアムメニューでの限定演出になります。



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！

カンダ社員が〇〇を使ってみました！

カンダ新商品！「シリコン耐熱スプーンターナー」の巻

営業アシスタント部 / 大橋



今回はカンダオリジナルの新商品の【シリコン耐熱スプーンターナー】を紹介します！さてこの商品の性能を試すのに、良い料理はなんだろう？と考えていたのですが、カンダと言えば、やはり中華だろう！という事で、麻婆豆腐とチャーハンを作ってみることにしました！

まずは麻婆豆腐から！最初にフライパンを火にかけ、クックドゥさんのお力を借り、いざシリコン耐熱スプーンターナーの登場！木べらと違い、シリコン製でやわらかいので焦げ付きやすい鍋のヘリに付いた餡まできれいに掻き混ぜられます（うん、なかなか良いです！）。

麻婆豆腐は豆腐の形を崩さずに混ぜるのが難しいですが、シリコン製なのでやさしく混ぜることができます（うん、



とても良いです！）。餡も良く絡み、グツグツしてきた所で、いざ盛り付け！スプーン状にもなっているので、お皿に盛った後、鍋に残った餡も残さずキレイに取れました！

お次はチャーハン！麻婆豆腐を作った後のフライパンでそのまま作ります。餡がきれいに取れたので、キッチンペーパーでさっと拭くだけでOK！（うん、経済的！）。炒めるのはもちろん、盛り付ける時、すくい易くてさらに大皿からの取り分けスプーンとしても使えてとっても便利。洗い物も少なく済みました！



耐熱性もあり、ヘラ部分がスプーン状になっているので下ごしらえから調理→盛り付けまで、これ一本で簡単に出来ちゃいます！持ち手部分も手にフィットするように作られていて、とっても握り易いです。是非一度使ってみてください！

豆知識コーナー

本格的な夏シーズン到来！

物流・商品管理部 / 吉原



夏はやっぱり生ビール！そんなビールの最高の友といえば「枝豆」ですよね。ってことで、今回は今がまさに旬である枝豆について少し語りたいと思います。

まず、意外な事実ですが、枝豆は「大豆」です。未成熟な大豆を収穫して枝豆として食しています。

そもそも枝豆という名の由来は、豆が枝付のまま扱われる事が多かった為とされており、枝付のものは総称で枝豆と言われます。ちなみに新潟県は全国5位の生産量を誇っていますが、更に驚くべきは消費量が全国1位だということです。旨いものは自ら食す……県民性！？なのでしょうか…。

そして栄養面、ただ旨いだけではない！

前述の通り、大豆の未成熟なもの、つまり枝豆は大豆と野菜の両方の栄養素を持つスグレモノなのです。

- ◆ビタミン B1… スタミナ不足解消
- ◆メチオニン……肝機能の働きを助け二日酔い防止
- ◆オルニチン……美肌、疲労回復効果 シジミの数倍！
- ◆鉄分………不足しがちな女性に最適、ホウレン草より多い！
- ◆カリウム………むくみ解消

目立つものでこれだけ栄養があります。酒飲み以外の老若男女もこの時期に枝豆を食べて暑い夏を乗り切りましょう！

社長のコラム



台風8号の影響や気候の不安定な日が続き、被害にあわれた皆様にはお見舞い申し上げます。これから暑くなっていくのですね！皆様、お体には十分気を付けて、情熱的に乗り切りましょう！

7月14日、私の人生と商売の師匠

である東京のおやじの命日でした。7回忌になります。厳しく、商品に対しての妥協は絶対に許さない、仕事が人生のような人でした。おやじの好物を持って会社にお参りに行くと、そこには、おやじの残した洋食料理業界の勲章や功績、名高い料理長シェフの紹介、記念品、日本の洋食の歴史を閲覧できるシェフミュージアムが出来ており、いっそうおやじを思い出し、感謝の念にかられました。そこに飾られたおやじの似顔絵には「本気ですれば、大抵のことができる。本気ですれば、何でもおもしろい。本気でしていると、誰かが助けてくれる」という言葉が書かれていました。「おい智昭、本気で仕事しているのか？妥協しているのではないか！もっとがんばらないといかんぞ！」と睨めつけられました。おやじは、まだまだ私を応援してしてくれる。涙が……。

このミュージアムは、まだまだ未完成だそうです。洋食業界の発展と歴史、功績を残されたシェフの紹介等どんどん増やして良いものにしていこうです。現社長様が意思を引き継ぎ、立派なものを作られています。素晴らしいシェフミュージアムです。みなさんの是非、機会がありましたら見学してみても如何でしょうか！みなさんも人生の師がいっしょにしたいと思います。感謝を申し上げます。

■『シェフミュージアム』

住所…東京都台東区西浅草 2-21-6 お鍋の博物館内
TEL…03-5830-2511 HP…<http://www.nakao-alumi.jp/>



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！