

2015.4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★

カンダ新商品紹介コーナー

メラミン樹脂製「ビュッフェ用 丸型フードパン 36cm」

■執筆担当：営業部 / 金子



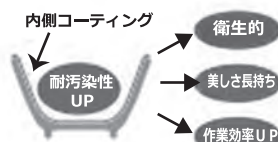
日本製メラミン食器の特徴	
陶器に比べて	☒ 軽い
	☒ 割れにくい
☒ 料理が冷めにくい	☒ 器が熱くなりづらい
☒ 内側コーティングで着色しにくい	

丸型ビュッフェプレートです。一番の特徴は陶器製のプレートに比べて ① 軽い・疲労軽減 ② 割れない・作業性UP！ ③ 色移りしない・長持ち！ ④ 食器洗浄機対応 ⑤ 日本製・安心、になります。

既存で日本製チューフィンングをご使用されている方は陶器の代わりに使用も出来ます！ カラーはホワイトとブラックの2色展開。

内側コーティング食器

食器の内側をコーティング層で包み込むことにより着色しにくく、汚れが落ちやすくなります。



メラミン樹脂製



白(W)



黒(BK)

そして・・・

予告 角型も発売予定！ 4/15から開催されるファベックスにも展示しております。是非お手にとって見てください！



16インチ角型フードパンも製作中！
5月下旬の発売予定です。



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●●使ってみました！

『セイロ』を使ってシュウマイ＆ささみの味噌漬け蒸しに挑戦！

■執筆担当：物流・商品管理部 / 田中（麗）

今回紹介するのは【セイロ】です。

中国料理道具に注力している弊社カンダに勤めていて、一度は使ってみたかった「セイロ料理」に挑戦したいと思います！
まず、使用するセイロですが今回は本竹セイロの18センチ二段を選びました。それに調理用紙18センチ用。それから料理に花を添えるため、【野菜抜 桜 小々】と【野菜抜 桜・星・ハート 極小】を使います。

1品目は、市販のチルドシュウマイをさらに美味しく華やかに！
一から作らないの？ って突っ込まないでくださいね・・・(笑)

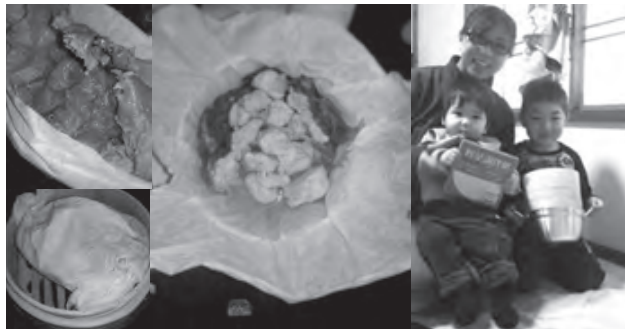


- 1. セイロを水で湿らし調理用紙を敷いて鍋にセット
- 2. シュウマイを少し離しながら並べる
- 3. 極小の抜き型で人参を型抜きし、シュウマイの真ん中に押し込む。(グリーンピースの代わりです。)
- 4. 蓋をして10分ほど蒸す。
- 5. 10分ほど経ったら上段にキャベツを敷いて、並べ蓋をして、さらに10分で出来上がり♪

普段はレンジでチンしていただけていたのですが、セイロを使うと作りたての柔らかジューシーなシュウマイに大変身しました！
さらにニンジンの型抜きがあると華やかになり、子供たちも大喜びで食いつき、私はひとつしか食べられませんでした(涙)

キャベツが思った以上に甘味が出て美味しく、普段は野菜嫌いな息子もたくさん食べてくれました！

2品目はささみの味噌漬け蒸しを作ってみました！



- 1. ささみに特製みそをからめて30分ほど置いておきます。
- 2. セイロを濡らしてクッキングペーパーを大きめに敷いて、その上にレタスを並べます。隙間が空かないようにぎっしりと並べていきます。
- 3. ささみをレタスの上に重ねずに並べ、クッキングペーパーを鮎のように結び、蓋をして火にかけます。
絶対に蓋は開けないように。15分後、完成！

ささみはパサパサしがちですが、柔らかくてフワフワしていました！ 汁もたっぷり出てきたのでその汁に野菜をいれてスープにしてみました☆ 電子レンジのオープンでも同様にやってみました、中まで火が通るのに40分ほどかかりました。その上ささみはパサパサで私一人で食べる羽目に・・・。

他にもシンプルに温野菜も作ってみました、野菜が甘くなり普段、野菜を食べない子供たちが取り合って食べてました！
これからもたくさん活用していきたい器具になりました☆

社長のコラム



桜の開花宣言が西日本から聞こえてくる季節になりました。ウキウキ、ドキドキしたいものです。

消費税が8%に増税されて一年が経ちました。昨今の頃は、駆け込み需要でバタバタしていた記憶がありますが、今年は、円安などの影響により値上げの対応にバタバタしております。大企業は、ベースアップを全面要求通りの回答、ボーナス大幅アップの回答で景気回復を示唆しておりますが、我々零細企業は、何のこと？ 値上げで小遣いが減る？ そんな状況です。大企業のように景気回復の回答が出来る様に4月がんばりましょう！

4月は、新生活の月です。弊社も新入社員4名が入社いたしました。希望と不安でいっぱい顔を見ていると、30年前の自分の入社した頃を思い出します。朝6時に出勤、朝礼。「行って参ります」ではなく「売ってまいります」と大きな声で会社を飛び出して行った事、暇さえあれば倉庫内を掃除していた事、思い道理にならないと上司に食ってかかった事、大型トラックで毎週大阪を配達で往復していた事等、良きにつけ悪きにつけ、元気があったなあと思います。取り巻く環境が変わっても思う気持ちは変わらないです。新生活をスタートされる方々にエールを送ります。若い内は、嫌なことを買ってでもしてください。自ら考え自ら行動してください。私も、新入社員に負けず元気で笑顔で「初心忘れるべからず」で頑張ります。

新潟の開花宣言はもうすぐです。お花見が楽しみです、花より団子かな！



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！