



果央かわら版

第 50 号

平成29年2月20日発行

発行所

一般社団法人中央研究所

足立区で死んだ野鳥から鳥インフル
市内では2年ぶり 周囲を監視強化



Jam Session People Inc キネマカンテツ座 様へお伺いさせていただきました

キネマ カンテツ座様は、新潟県三条市本町の商店街にあります。
本町商店街を歩いていくと「キネマカンテツ座」の黄色い看板。
隠れ家のように奥へとつながる扉が・・・
扉を開けるとそこには、カウンターのあるオシャレなシアターカフェ
がありました！！



キネマ カンテツ座様では、日本だけでなく、世界中から集めた
ショートムービーを上映しており、お酒を飲みながら、ご飯を食べ
ながらゆっくりした時を楽しむことができます。
また、ご実家の割烹（かわ波）で十数年腕を磨いた店主関本様の
アイディア溢れる料理を楽しむことができます！！

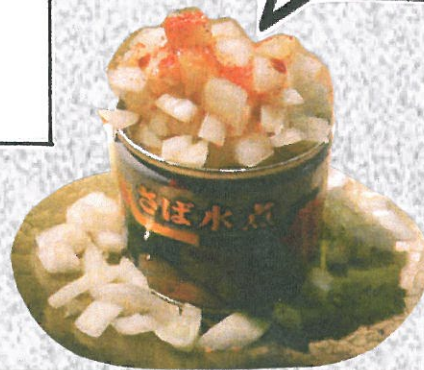
おすすめは「カンテツコロケ」！！中にお米が入っていてとにかく新感覚！！
一口食べて「ん？え！？おいしい！！」と驚くこと間違いなし！！
カンテツコロケはコクのあるホワイトソースの味わいとお米の相性が抜群です。
中のお米がお腹にもたまるので1つでも満足感が味わえます。
そのほかに、特製甘辛タレのかかったから揚げは、ジューシーな揚げと甘みのあるタレが
マッチしてとてもおいしいです！！
テイクアウトもできるので、みなさんもぜひ立ち寄ってみてください！！
現在、「酒場カンテツ」「キネマ・カンテツ座」の他に
県内・県外で行われる物産展やファーマーズマーケット等の
イベントにキッチンカーで販売もしています！！



サバサラの作り方！！

まずサバの水煮を開けて(汁はすてない)マヨネーズを3, 4回転かける！
その上に荒目に切った玉葱みじん切りを、こぼれる様に盛る！
その上に刺身醤油(なければ醤油)を1回転かけて一味をふりかけて出来上がりっす！
サバサラのポイントは玉葱のサラシかた！
荒くみじん切りにした玉葱を数回水でよく洗う、それを薄い酢水に10分前後浸す、、上げたらサーっと水で洗ってOK!

店主の関本様はあの「サバサラ」の生みの親！！
サバ缶に玉ねぎをのせるという何ともシンプルな料理！！
しかし、ただおいしいだけでなくサバのDHA・EPAと
機能性食品の玉ねぎとの相乗効果が期待できる、おいしく
バランスの良い組み合わせなんです！！



あなたの笑顔に
会いたいから・・・
をモットーに

Jam Session People Inc キネマカンテツ座
〒955-0071
新潟県三条市本町2丁目13-3
TEL: 0256-55-4504
16:00~24:00まで営業
定休日 火曜日

県央のつぶやき

取材の際に残ったのが、店主関本様の「派手じゃないから広まらないは好きではない。」
の言葉でした。だれもやったことないことを形にしていこう。普段あまりスポットライトが
当たらない食材をオリジナルな製法で作りに上げていく関本様。
普段食べるものが、関本様のアイディアレシピでここでしか食べることのできない一品になる。
みなさんも、「キネマ・カンテツ座」で映画を見ながらここでしか味わえない料理を食べに
ぜひ足を運んでみてください！！

