

カンダにご縁のあった方にお届けします！

第24号

発行日：2009.11

酢豚に「パイナップル」



ボンチャイナは中国の陶器？

この記事は、営業部の「中野 孝行」が担当しました。

こんにちは。営業の中野です。私も入社して丸3年が過ぎ、まだまだわからないことが多いですがなんとか皆様のご相談に応じたり商品説明をしたりできるようになってきました。これからも努力してお手伝いできるようにしていきますので宜しくお願いします。そんな中、最近勉強し始めたのがボンチャイナの食器です。「知ってるよ」との声も聞こえて来そうですが私の勉強の成果発表の場としてお許し下さい。もともとイギリスが発祥の地というのはウェッジウッドに代表させる商品ですからご存じですよ。もともと磁気に使用する「カオリナイト」素材がその当時イギリスでは入手困難だったため代りに「ボン」牛の骨を混ぜたことから出来た商品です。また、「チャイナ」とは国名を表すのではなく「磁気」ということを表しています。特徴として素材が薄いにもかかわらずチップング強度が強く、そのくせ透光性があるので、光にかざせば手の影が映るほどです。また、青白い一般磁気に比べて温かみのある乳白色でなめらかな質感が特徴です。



弊社は中国料理道具に特化した商品・専門品を数多く取り扱っておりますが、この「ボンチャイナ」も名前の通り中国料理用の食器という考えをつい最近まで持っていた自分が今更ながら恥ずかしく思っています。弊社もお馴染みのKANKUMAマークのほかに新ブランド「燕舞」を立ち上げました。



弊社オリジナルの「ボンチャイナ」もまだまだアイテム的には少ないですが展開しております。和・洋・中どんなシーンでも対応できるこの「ボンチャイナ」。ぜひ、オープン店舗等ございましたらご検討下さい。



私には見えます。レストランで食べ終わったお皿を明りにかざして、手のひらが透ける・透けないを確認している姿が・・・（笑）

社員紹介



こんにちは
今年入社した事務の関本と申します。
以前パイナップルの新人コーナーにも少し紹介させて頂きましたが、演歌歌手ジェロさんの「海雪」の舞台となりました出雲崎町出身です。出雲崎町は海や山に囲まれたとても自然豊かな町で、地元でとれた魚や貝、お米はとてもおいしいです。そのお米で、私はキャラクター弁当を時々作ったりします。一度作ってみたいなあと思ったことがきっかけで、はまってしまいました。



最近では簡単にかわいいお弁当が作れる道具や、弊社の野菜抜きなどを使えば、忙しい朝でも簡単に華をそえることまちがいなしです！
お弁当箱を開ける時の、ワクワクした気持ちを仕事に活かせるように、これからも頑張っていきたいと思っております。皆さんよろしくおねがい致します。



〒959-1272
新潟県燕市杉柳912
TEL:0256-63-4541 (代表)
FAX:0256-64-2960
e-mail:kanda@kankuma.co.jp
http://www.kankuma.co.jp/



・・・変ってます？

この記事は、業務部の「吉原 靖之」が担当しました。

みなさん、二度目ましてこんにちは・・・覚えてないか・・・

全ての商品を愛する影の仕事人(自称)、業務部の吉原です。

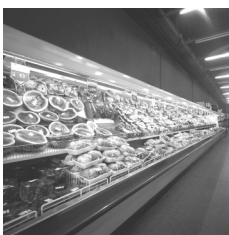
今回は私の趣味について軽くお話ししたいと思います。ただ！私の趣味に賛同する人は一人もいないんです!! 一人もですよ!!

まわりにいないのなら書き込んじゃえ! って事で、賛同してくれる人がどこかにきつといると信じてます。

私の趣味は「**食料品コーナーめぐり**」です。

この時点で、エ〜ツツと言う人も多いでしょうね。

私も最初は興味はなかったのですが、(株)カンダで厨房用品に触れるうちに、プロの道具→家庭用の道具→道具で使用する食材と趣味が移って行って、現在に至ります。



食料品って**ホント面白いんです!**

野菜をみると、季節ごとに様々な特徴を持つ野菜達が並びます。

注目すべきは、強いて言うと野菜の値段と産地ですかね。

値段の変動は、採れ高の判断材料=旬の時期を推測できますし、そこに野菜の産地を合わせると更に限定することが出来ます。

やっぱりおいしいものを食べたいじゃないですか。さらに詰めてゆくと、各食料品店のお店の特徴もわかってきます。

この店は値段は高めだけど、旬のもの、品質重視のお店だ、とか。

・・・みなさん引いてないですか??

是非! 私の話に少しでも興味を持った人は食料品店に行ってみてください。

その他にも、肉、魚、調味料なんかも・・・食料品って奥が深いですよお〜。

もう一度言いますが、私の趣味に賛同する人はいませんけどね・・・。

最後に勘違いされてる人が以外と多いものをつ。

■**苺(いちご)**

苺といえばケーキ、ケーキといえばクリスマス、クリスマスといえば冬、ですよな?

なので、苺の旬は冬~春と思っている方が多いと思いますが、本当の苺の旬は5月中頃、季節で言うと初夏なのです。

では、なぜ旬ではない冬にあれだけ苺があるのか・・・

それは、苺の需要がクリスマス時期に一番あるからです。

需要が多ければ高く売ることが出来ます。

生活がかかっている苺農家の方々は、旬の時期からは全くはなれている冬の時期に出荷できるように、苦勞して作っているのですよ。心していただくベシ!

苺大好き!!! って方は、5月の苺をおすすめします。

やっぱり・・・こんな私って、変ってます?



・・・へんですよね?

この記事は、編集担当の「南波 仁」が担当しました。

吉原くん、変ってなんかいませんよ。むしろ、変っているのは私のほうでしょう。

私、「鳥になりたい」って思ったことがありました。

・・・みなさん引いてないですか?? でも、きっと誰でも一度くらいは思ってみる事じゃないかな、なんて思うんだけど。

そうはいっても「鳥そのものになりたかった」訳ではありません! 念のため。

まあ、あれですよ、「空をとびたいなあ」と思っただけなんですよ。

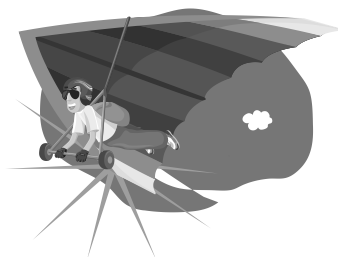
で、どうしたか。やっぱり、ハンググライダーかパラグライダーをするしかないでしょう?

ってことで、ハンググライダーで飛んでみました。

もちろんタンデムですけど。

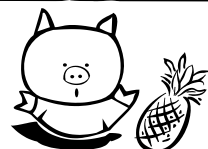
この辺りでは、弥彦の山から飛ぶんですけど、けっこうスゴイ感覚ですよ。

鳥肌が立つ感じです。



ま、結局は高いところが得意ではない私を再確認しただけなんですけどね。

・・・やっぱり変ですよな、私。



酢豚に「**パイン**」

カンダにご縁のあった方

株式会社 **カンダ**

株式会社カンダ
〒959-1272

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: kanda@kankuma.co.jp

http://www.kankuma.co.jp/

ホームページもご覧ください
<http://www.kankuma.co.jp/>