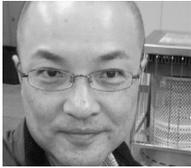


カンダにご縁のあった方にお届けします！

第2号

発行日：2008.1

# 酢豚に「パイナップル」



## 新しい種類のステンレスについて

この記事は、営業担当の「南波 仁」が担当しました。  
◆寒いですね。我が社も大型ストーブ(写真：顔の右横)が大活躍です。

我々の扱う調理道具や厨房用品に使われるステンレスには、大きく分けて「18-0」「18-8」「モリブデン」の3種類がありますが、最近では「19-0」や「21-0」といったものを耳にするようになってきました。

ところで、近年はニッケルなどの希少金属が需給逼迫による入手難や大幅な価格の高騰を起こしています。その影響を受けて、18-8ステンレスの現在の価格は、数年前の2～3倍にも跳ね上がっています。こういった状況は、製品の安定価格での安定供給に支障を及ぼすようになりました。

### 「19-0」「21-0」ステンレスって何ですか？

そこで、このような悪影響を受けにくいステンレス材料が登場することと相成りました。それが「19-0」ステンレスや「21-0」ステンレスです。これは、ニッケルを含まないのに18-8と同程度の耐食性を持つというもので、18-8の代替鋼種としての役割を期待されて

います。ただ、加工の難しさなど今後クリアしてゆくべき課題も多少持ち合わせているようですが、これは燕の技術が徐々に解決してゆくものと思われま。仮に現状で調理道具・厨房用品を選ぶのならば、信頼と実績のある18-8を主体に考え、19-0や21-0はその上での選択肢と捕らえてよいかもしれません。

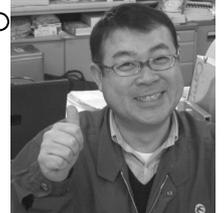
### これからに期待ですね！

18-8の代替鋼種という役割のほかに、19-0や21-0ならではの特性を生かした新しい可能性も大きいと思います。例えば電磁調理器対応製品への応用です。理由は、18-8には無い強い磁性が19-0・21-0には有るからです。

よく「18-8ステンレス製の軽い電磁用鍋が欲しい」といった要望を聞くことがありましたが、こういった潜在需要を満たす為の新製品開発などは、大いに期待されることといえます。



## 社員紹介



こんにちは、常務の神田智昭と申します。昭和36年5月11日生まれの46歳、丑年の牡牛座です。体型は、牛のようにメタボ、性格も牛のようにおっとり反面短気、ダイエットしなければと日々思っているもなかなか出来ない優柔不断な男です。

ここ数年、少年野球のコーチをしております。息子の入団をきっかけにはまり込んでしまいました。子供を指導しながらたくさんの事を私も学んでおります。そんな事を仕事に生かしたいと思っていますし、みなさんにも伝えたいと思っています。

野球の基本は、「キャッチボール」です。ただ単にボールが行き来するのではなく、心が行き来するものではなくてはならない。どんな球筋でも声を掛け合う心を持つ事。ね！すばらしいでしょ！

少年野球のことで語りあいたい方どんどん連絡ください！常務の少年野球日誌をご期待下さい。



## 私が「忘新年会」で感じたこと！

この記事は、事務担当の「若月 沙代」が担当しました。  
◆小学生の頃、自分と同じくらいの雪だるまを作っていました。また作りたいです。

新潟はますます冷え込んで、冬を実感する毎日を送っています。

私は寒い日には暖かい食事を摂るようにしています。先日はうどんを作りました。

今、一人暮らしをしているので、安上がりで作るのも、後片付けも簡単なうどんは助かります。これが名古屋屋だったら味噌煮込みなのでしょうか(…?) 年末年始は忘新年会の



シーズンでした。私は去年、居酒屋のアルバイトをしていました。年末年始は本当に忙しかったです。休み前の金曜日と土曜日は予約がいっぱいで、飛び込みのお客様をお断りさせて頂いたことも多々ありました。忘新年会のときは普段とは違う雰囲気になり、とても活気ありました。「忘新年会はコミュニケーションをとって、一年を締めくくり、そしてまた一年を勢いづけるために大切なものなのかなあ」と感じました。皆様はどんな忘新年会をしましたか？(^v^)



株式会社 株式会社 カンダ  
KANKUMA  
〒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/



## 酢豚に「パイナップル」を入れたのは、いったい誰だ？

この記事は、営業担当の「斉藤 一路」が担当しました。

◆最近メタボ予備軍。今年は減量しようかな・・・。

現在、全国の家庭でも定番中華料理の「酢豚」の原型は豚肉の酢漬けといわれ、これを油で炒めるか揚げたものが起源といわれています。

酢豚という名称は日本でつけられたもので、中国、広東では、古老肉（北京語クーラオロウ）、上海方面では、糖醋肉（北京語タンツーロウ）と呼ばれています。古老とは、もぐもぐ食べるという擬態語、糖醋は味付けの砂糖と酢のことだそうです。

さてこのニュースレターのタイトルにもなっている「酢豚にパイナップル」ですが、酢豚には現在当たり前のように入っています。いったい誰が最初に入れたのでしょうか？

私が調べたところ、東京原宿に**南国酒家**という40数年余りの歴史を持つ老舗人気中国料理店があります。

このお店の初代料理長の**王（ワン）**さんが、日本で初めて酢豚にパイナップルを入れたそうです。



理由としては、甘酢、リンゴなど、**他の食材とのバランスをとるため**だったそうです。

パイナップルにはビタミンが豊富であるとともに、豚肉を柔らかくする酵素も含まれており、医食同源の素材であります。

ここ南国酒家さんは、ほかにも牛肉とパイナップルを使った料理も当初からあり、現在も熟練した料理人が新感覚の中国料理を展開しております。

全国にFCも含めて18店舗ありますので、みなさんも是非食べてみてください。



詳しくは、南国酒家さんのホームページをご覧くださいね。

<http://www.nangokusyuka.co.jp/>



## ビジネスマナー 電話対応の基礎その2

この記事は、仕入担当の「奥村 耕一」が担当しました。

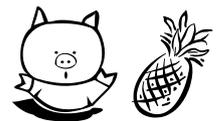
◆今月の名言『クレームの半分は、聞くだけで解決する』（中谷彰宏）

皆さんは普段、電話をつないだままどれ位相手を待たせていますか。1分？3分？折り返しの電話をすることで自分にも相手にも手間と負担をかけるよりは、少し位待たせても構わないと考える人もいます。

しかし、電話をつないだまま相手を待たせても構わない時間は、一般的には30秒位だとされています。30秒と聞いて意外と短く感じた人も多いかも知れませんね。だから電話の相手が指名した社員がトイレや他の電話をかけていた場合は、相手に一言断りを入れてこちらから電話をかけ直すのがマナーです。

電話口で「待たせる」という行為は、「自分の都合に相手を付き合わせる」ということなのです。

ちなみに、相手が指名した社員が電話に出られない場合、よほどの顔馴染みでない限りは「〇〇は電話中です」「資料を調べていて出られません」などと答えてはいけません。ましてや「どこにいるのかわかりません」などと素直に答えてしまっただけは相手の気分を害すこと間違いなしです。その場合は「ただいま席を外しております、〇〇分ほど後にこちらからおかけ直しいたしますが」と答えるのが無難です。ちょっと気の利いたあなたなら「よろしければ、私〇〇がご用件を承りますが…」なんて答えてみてはいかがでしょうか。



酢豚に「パイナップル」

カンダにご縁のあった方にお届けします！

**株式会社 カンダ**  
KANKUMA 会社

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/>