

# 酢豚に「パイナップル」



## 『爆発』？の予感！

以前この、酢豚に「パイナップル」でも紹介しました当社オリジナル“**メタル丼**”。

この“**メタル丼**”が、今、大反響を呼んでいます。

ここでは、そのちょっとした、フィーバーぶりを紹介いたしましょう。

(メタル丼の特性、特徴は本誌25号を参照してください。)

メタル丼は、昨年10月のラーメン産業展(横浜)に参考出品という形で初登場。その後、日本経済新聞の新潟版に取上げられた事がきっかけとなり、ぞくぞくとメディアに登場し紹介されることとなりました。ここに登場順にざっと羅列してみます。

- 11月26日 日本経済新聞 新潟版 掲載
- 12月10日 BSN「新潟放送」The News にて放送 紹介
- 12月12日 月間タウン新潟 掲載
- 12月24日 TV東京 ワールドビジネス サテライト「トレンド卵」にて紹介
- 1月6日 NHK(新潟放送局) にて 紹介
- 1月15日 NHK(全国版)おはよう日本 にて 紹介
- 1月25日 情報誌「Komachi」にて 紹介
- 1月27日 日本経済新聞 全国版 掲載
- 2月3日 燕市ハウスウェアデザインコンクールにて 関東経済産業局長賞受賞
- 2月5日 FM新潟「She's」のコーナーにて 紹介
- 2月9日 TV朝日「スーパーモーニング」にて 紹介

と、今のところこんな具合でございます。(取材に応じた社長:ご苦労様でした。)

**ビックリ**ですよ！

いいモノ、求められているモノ を作れば、世間は必ず注目してくれるんですね。

各メディアの捉え方も様々で、「トレンド的アイデアグッズの紹介」に終わるものもあれば、「不況脱出の起爆剤」とか、「地域の産業の歴史と技術の結集された商品」とか いろいろな紹介のされ方に、こちらも戸惑っている部分もあります。

なにはともあれ、有難いことに、こんなに多くのメディアに取り上げていただいたおかげで、全国からの問合せが殺到しております。

想像以上の反応です。商品の供給が追いつかず、欠品状態となっております。お待ち頂いているお客様にはご迷惑をお掛けしておりますが、社員一同誠心誠意対応させていただいておりますので、ご理解とご協力をお願い申し上げます。



読者の皆様も是非、熱々の一杯を体験してみてください。

感動すること間違いなし！  
そんなこんなで、話題先行の感は、否めませんが、“**メタル丼**”に爆発の予感？

専務取締役 神田 哲也

### 社員紹介



はじめまして。こんにちは！！  
業務部の石田雄一です。  
私の仕事は集荷という仕事で燕の各メーカーさんを一日中回ってます。  
在庫商品やお客様の要望に応じた在庫にない商品などを持ってくる仕事をしています。集荷の業務についてかれこれ6年？7年？になりました。各メーカーさんとも仲良くなりメーカーさんに行った際にはお茶などを出してくれ、仕事の話やプライベートの話などして毎日楽しく仕事をしています。  
こんなことを言うと、お気楽な感じに受け取られるでしょうか？  
でも、実際には大事な仕事だと思って一生懸命励んでいます。  
ミスのない迅速な集荷は当然のことながら、メーカーさんの最新の動きや情報、競合他社さんの動向の察知などは頻りにメーカーさんを行き来する私にこそ出来ることだと思っています。  
これからも(株)カンダの集荷の顔として精一杯「楽しく」「一生懸命」に頑張っていきます。



〒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/



# 飾ってますか・・・??

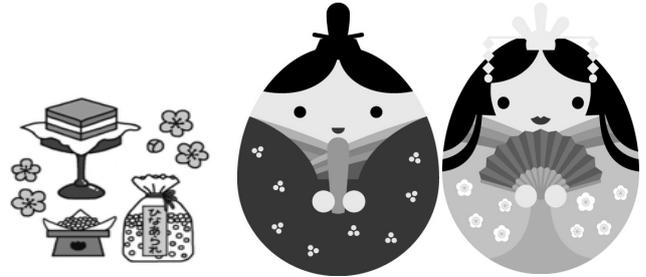
この記事は、事務の「平野 佳世」が担当しました。

こんにちは。  
3月3日はひな祭り☆  
この時期、デパートなどに行くと流れてる恒例の「ひな祭りの歌〜♪」  
一度聞くと頭からはなれられなくなりませんか？

私の家ではここ数年ひな飾りを出さないまま終わってしまっています・・・。  
幼い頃はちっちゃいお人形さんたちを壊さないようハラハラドキドキしながら  
髪飾りや太鼓、笛など小道具を並べて飾ることが私の中では着せ替え人形と遊んでいる感覚で楽しかったことを思い出します。

ひな祭りは上巳(じょうじ)・桃の節供ともいわれます。  
桃の節句の歴史は、すごく古くて平安時代から始まり高貴な生まれの女の子の厄除けと健康祈願のお祝いとしての「桃の節句」が、庶民の間にも定着して行ったお祝いです。  
単なるお祭りではなく、お宮参りなどと同じく女の赤ちゃん

の成長を願う行事です。  
お雛さまは、赤ちゃんに降りかかろうとする災いを、代わりに引き受けてくれる厄除けの守り神のようなもの。  
気持ちの問題だとは思いますが、省略せずにきちんとお祝いしてあげるといいそうです。



私も数年箱の中にしまっておひな様たちを来年こそはキレイに飾れるようにしてあげたいと思います！！



# 固定観念にとらわれず

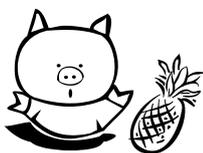
この記事は、編集の「南波 仁」が担当しました。

先日新聞にこんなことが掲載されていました。  
「タレントの矢口真理さん×しゃぶしゃぶ店出店拡大」  
何の事かな、と思ったら・・・、大手外食企業の「しゃぶしゃぶ温野菜」が好評につき出店攻勢をかける、といった記事でした。

ところで、ご存じの方も多いたとは思いますが、このお店は上手なメニュー提案をしています。  
鍋は「2層鍋」を使っています。  
我々が言うところの「火鍋」です。  
「火鍋」という切り口はインパクトもあり、鍋の販売数もずつと伸びています。  
しかし「火鍋」にこだわりすぎないで、柔軟なメニューの提案をして頂ければもっと沢山の利用方法が2層火鍋にはありそうです。  
その点で、先のお店の手法は参考になるのではないのでしょうか。  
「白湯」と「麻辣」のスープは火鍋の売りです。  
なので、このスープは当然用意されています。

そしてこの他に常時選べるスープが2種類と季節限定のスープも有ります。  
スープを選ぶだけでも一回の来店では終わらないから、次回来店の動機づけにもなりますね。  
タレもポン酢だれとゴマだれを基本に、通好みに4種類の楽しみ方を提案しています。  
当然それぞれに合った食材が有るわけですが、温野菜という切り口で国産野菜を190円均一27品目用意してあったりと、なかなか魅力的なんです。  
ちなみに野菜の人気第一位はレタスとか。  
チョット前にあったTV放映では、おいしい食べ方・基本編・アレンジ編・しめ編なども紹介されており、楽しみ方の多様さに感心しました。  
特別変わった事をしている訳ではないかもしれませんが、素晴らしい構成と展開ではないかと思っています。

皆さんも当社の2層火鍋であたらしいニーズを喚起して頂けたら嬉しいです。



株式会社 **カンダ**  
KANKUMA 酢豚に「**パイン**」

カンダにご縁のあった方にお届けします！

〒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/>