

カンダにご縁のあった方にお届けします！

第37号

発行日：2010.12

酢豚に「パイナップル」



こんな時に値上りするの?!

この記事は、取締役営業本部長の「笠原 行雄」が担当しました。
◆今、売れている商品や話題の商品や周辺情報をご紹介します！



業務部物流商品管理課
阿部 次子

皆様、「酢豚にパイナップル」を読んで頂き有難うございます。

タイトルで何?と思う方も多いと思いますが、**不景気で売れないのにステンレス製品の値上げが懸念されているのです。**なぜ?と思いますよね!

投資ファンドではステンレスに欠かせない「ニッケル」を、投機材料と見ている為、ステンレス鋼材の値動きが激しくなっているのです。

4~5年位前でしょうか?異常にステンレス製品の値上げ、特に18-8ステンレスを使用した製品が値上がりし、価格改正を何度か経て1年後に高値安定になるかな?で、今度は値下がりでしたね!販売して頂いている皆様にとって、多大な迷惑でしたね。(私共も同様に迷惑でした)

好景気でインフレならまだ、判るのですが、鋼材の原料が活発な値動きなので、場合によると以前と同様になり得るのです。

ちょっと、違うかもしれませんが今年の**異常気象により世界的に綿は大幅に値上がりしていますよね!**その為、料理系は値上りなのです。

原料は綿なのです。材料だけ見ると30%以上の値上りです。年末年始に配るタオルの業界では頭を抱えています。

原材料を持たなければ生産できない。でも、材料は値上り。生産はコストカットを強いられ、販売では上げて売りたいが売れない!のジレンマだそうです。

また、各企業が狙う中国を含む新興国の市場が好調な事と資源国の状況など、各材料価格の値動きが全体的に上昇傾向も一因です。

でも、日本では幸いな事に、「ニッケル電池」をリサイクルにて鋼材へと再利用

されている部分も有る事と日本の景気を押さえ込んでいる大変な円高により日本での材料の価格は実質的にそれ程、値上がりには至っていません。

ただし、電池産業は伸びる事業ですので価格の高い方?に、ニッケルは動く事を考えると鋼材に回る事は少なくなるかも知れません。

また、価格競争に勝つ為には、企業は原材料も生産力も東南アジアに輸出し、安いコストでの製品を輸入する。

労働力も円高により値上りとなるので新興国に依存する企業が増えます。

諸外国・アジア情勢を見て行くとインフラ整備に拍車がかかれば鋼材は更に値上がり?傾向になるかも知れません。

ところが、日本ではデフレで物が余り価格は下落する。

でも、**原材料だけは世界基準の為、**上がる事が懸念されています。

鉄鋼は国を左右する産業ですので国もメーカーも景気も見ながら様子を伺っていて、安易に材料価格は日本では上がらないし、逆に上げない、出来ない!と判断していますが、世界の情勢で変動する原材料の為、我々の範囲を超えています。

ましてや昔の様に材料を大量に購入も出来ない程、新潟では体力が弱ってしまいます。情勢はまったくの不透明です。急に上がるかも知れません。

そんな中でも燕三条は、皆様の要望に応える為、安心・安全な商品を一生懸命に生産しお届けして行きます。

是非とも新潟のステンレス製品を宜しくお願い申し上げます。

株式会社カンダ 笠原

はじめまして、はじめまして、業務部の阿部と申します。早いもので入社して13年が過ぎようとしています。私の主な仕事は、商品の品出し、そして荷造りです。これからの時期、新潟ではそろそろ雪の便りが聞かれるようになってきます。そこでこの雪がやっかいなんですよ。朝起きると最初にする事は、窓から外を見る。雪が積もっていないか確認するのです。もし雪が積もっていたら、雪のけから一日が始まるのです。我が家は車庫が無い為、車の雪を落としてから車の前にある雪を除けてから出発です。道路にも雪があるともうのろのろ運伝で・・・。ましてや道路が凍結していたらもう大変。集中して運転しないとスピンしてしまいますよ。スゴク恐いです。(私も昨年しちやいましたけど、幸い大事には至りませんでした。)だからこの時期になるとすご〜く憂鬱になって、冬の間だけでも雪の無い所に住みたいと思ってしまうのです。これからも(株)カンダを宜しくお願いします。



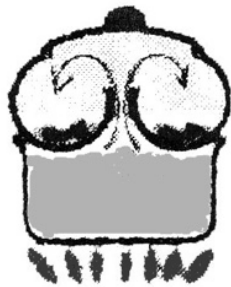
株式会社カンダ
〒959-1272
新潟県燕市杉柳912
(流通センター入口)
TEL: 0256-63-4541 (代表)
FAX: 0256-64-2960
e-mail: kanda@kankuma.co.jp
http://www.kankuma.co.jp/



知って得する！調理器具のマメ知識 汽鍋って何？

この記事は、営業部営業一課の「西方 勝克」が担当しました。
◆このコーナーでは、調理器具のマメ知識やメンテナンス方法をお伝えします。

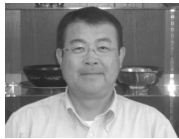
今回ご紹介します調理道具は、汽鍋（チークォー）です。
汽鍋とは、鍋の中の蒸気を循環させることによって、中の具材を蒸す料理のこと！
この蒸し煮する独特の調理法によって、汽鍋の中の具材のエキスを引き出してスープに変え、具材もとても柔らかくなり澄んだ透明の絶品スープが完成します。
原料に含まれる微量多元素、そして遠赤外線効果、さらにスチームによる調理方法で、食材の旨みをグッと引き出した絶品スープが作れる、中国4000年の歴史が生んだ調理器具です。



使い方は、汽鍋を水の張った鍋に乗せ、蒸気が逃げない様にして蒸します。
汽鍋の真ん中に開いている穴から、少しずつ蒸気が入り具材をゆっくり蒸しあげる、非常に手間のかかる料理です。
火はトロ火で使用。
中国では水が悪いので、鍋がこんな形に変化し、料理を安全でおいしく作り上げたのです。



まさに宮廷に出されるかのような滋味深い高級スープを生み出す、魔法のような驚異の鍋ともいえます。



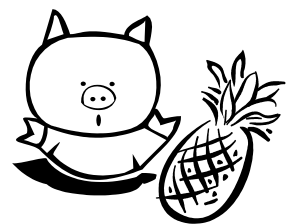
社長のコラム、ちょっと気になること

この記事は、代表取締役社長の「神田智昭」が担当しました。
◆私が、ちょっと気になること、最近考えていることをご紹介します。

今年も残すところあと1カ月となりました。
2010年は、私にとって忘れられない年となりました。
それは、メタル丼の誕生です。
一月からテレビで取り上げられ、全国放送3回、新潟県内放送20回、全国版新聞雑誌、県内版新聞雑誌にと出場しました。
街を歩いているとサインを求められるくらい？燕三条のものづくり技術のすばらしさ、燕系ラーメンとのコラボレーション、燕をメタル丼と共に全国にアピールいたしました。
来年は、メタル丼食器シリーズをどんどん増やして、メタル丼＝二重ステンレス食器となるよう仕掛けてい



きます。
さらに良かったのは、APECの各首脳にプレゼントされたチタン製二重カップもメタル丼と同じ構造なのです。機能性能のすばらしさが証明されました。
「酢豚にパイナップル」のファンの皆様、是非、メタル丼を体感して下さい。
私の家族は、ラーメンはメタル丼でないとダメ、となっています。
業務用と思っておりましたが、家庭でもお使い下さい。
食事がおいしく、楽しくなります。プレゼントも喜ばれると思います。
一家に一個・・・いかかですか！年末の年越しそばをメタル丼で！
一年間「酢豚にパイナップル」お世話様でした。
来年はもっとパワーアップします。



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
〒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/>