

2012.7号

こんにちは！カンダとご縁のあった方にお届けします



酢豚にパイナップ



中国料理店・外食産業など飲食店に役立つ情報をピックアップしました

★こんにちは、カンダの神田智昭です★

新企画！カンダ社員による

燕三条ラーメン王国 お遍路Map 食べ歩きしポート開始！



今や、国民食になったと言っても過言ではないラーメン。当地には、そのなかでもとても特色のある、燕の背油ラーメン、三条のカレーラーメンがあります。皆さんは、《燕三条ラーメン王国 お遍路 Map》なるものをご存知でしょうか？

本年3月、燕商工会議所が中心となり、燕市・三条市両市の観光協会や飲食店組合が協力して、両市の80店舗ものラーメンを掲載して完成させたラーメン食べ歩き用マップなのです。

このラーメンマップは、該当の店舗はもちろんのこと、燕三条駅や、地場産業振興センターなど、地元の観光拠点で入手できます。また遠方の方は下記のURLよりダウンロードして下さい。(参照：<http://www.made-in-tsubame.jp/ra-men/>)

また、この中で、吉本興業の新潟県住みます芸人の若手コンビ「バックスクリーン」が掲載全店を食べ歩き、動画配信するという企画も盛り込まれています。ちなみに、「バックスクリーン」のこの食べ歩きには『MY丼』として、当社のメタル丼が使われているんですよ。

ラーメンという身近な題材で、この燕三条という地域をPRし、集客し、活性化につなげる。㈱カンダはこの企画に賛同、協力します。と、言う訳でやっちゃいます。㈱カンダ社員によるラーメン80店舗食べ歩きしポート。毎回、社員がそれぞれの視点、観点から臨場感たっぷりにレポートします。ご期待あれ。とにかくこのラーメンマップを見ていると、食べたくなるんですよ。ラーメンが・・・



カンダの人気商品紹介コーナー

遂に出ました！ 新商品『軽量プレス鉄北京鍋』の巻

今までは別注で作って欲しいと要望があっても、なかなか対応できないままでしたが、軽い鉄北京鍋のお問い合わせが最近たくさん寄せられていました。そこでカンダではオリジナルで軽量の鉄北京鍋を製作いたしました。通常の鉄北京鍋であれば厚みが1.2mmのところ、軽量タイプは厚みが1.0mmなので、0.2mmの違いがあります。

毎日お鍋を振っていると、その0.2mmの重さがとても重要になってきます。

チタン鍋のようなビックリするほどの軽さではありませんが、使っているうちに、この軽量タイプの軽さが分かってきます。疲労の蓄積を大幅に軽減します。

プレス製の特長を最大限発揮し、均一に近い板厚が、焦げの間

題を軽減しました。

軽量1.0mmの商品ラベルは赤色にしましたので、1.2mmとの見分けもつきやすくなっています。

規格サイズは、【30cm】【33cm】【36cm】【39cm(7月中旬発売予定)】です。

是非、一度ご利用ください！



株式会社

カンダ

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: info@kankuma.co.jp

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

何事にも一生懸命!!

カンダは中国料理店・外食産業を
応援させていただき40年!

話題のお店 話題のメニュー

ヘルシーなランチと本格派コーヒー！ 隠れ家のような和風喫茶『若狭や』



店舗データ

ジャンル：カフェ
住所：新潟県燕市秋葉町 1-7-26
電話：0256-62-2285
営業時間：10:00 ~ 18:00
定休日：火曜、第2・4水曜
座席：16席
駐車場：8台

今回はカンダ・鈴木がオススメする癒しの空間を紹介いたします。
地元燕市の商店街から外れた静かな通りに、まるで隠れ家のようにある小さな和風喫茶。ここは会社勤めを辞めた夫婦が営むお店です。自宅を改装したお店は、玄関を入り靴を脱いだ瞬間に珈琲の香りが漂います。
食事は、十五穀米を中心とした健康に配慮したヘルシーな日替わりランチと、サイフォン方式で入れる本格派珈琲など、そのやさしさと美味しさは身体と心に染み渡ります。なかでも、ゆでた小豆の入った「あずき珈琲」はまるやかな味わいで、女性客やコーヒーの苦手な人にも人気があり、あずき珈琲だけを飲みに来るお客様もいるほどです。
店内にはギャラリーが併設されており、地元の人達を中心に月替わりに油絵や陶芸、フラワーアレンジメントなどの作品が並べられ、気の配られた展示の仕方と相まってとてもやさしい雰囲気が漂っています。ここには私共の年代が飲食店に求めるひとつの形があると感じる方も多いでしょう、地元の中高年には居心地が良く、心と心と評判のお店です。株式会社カンダより車で5～6分、ご案内いたします。



知って得するマメ知識

夏は要注意！ ステンレスにも穴は開きます！

皆様こんにちは！ 7月になり、暑さも本格化して参りましたね。この時期欲しくなるのは、やはり冷やし中華のように、さっぱりした食べ物ですね！

ところで夏になると、お客様よりこんな問合せが入ることがあります。「冷やし中華のタレを入れているキッチンポットからタレが漏れるけれど、ステンレスに穴が開くなんて不良品じゃないの？」・・・いえ、実はステンレスにも穴は開くことはあるのです。

ステンレスは一般の鋼と比較すると極めて優れた耐食性をもっているのですが、特定の環境や仕様状況においては錆びることもあります。お客様の使用されていたキッチンポットは18-8（SUS304）ステンレスのキッチンポットでしたが、何日もタレを入れたままにしておいたせいで、ステンレスの保護皮膜がタレによって破壊されてしまい、穴が開いてしまったのです。これを回避する為には、タレを入れっぱなしにせず、他のキッチンポットに入れ替えて、使用したキッチンポットを洗い、乾かすことが必要になってきます。乾かして、酸素と結びつくことにより、保護皮膜は再生されます。

しかし、どうせならば酢に強い『珪藻タンク』や『モリブデンキッチンポット』を使用することをおススメいたします。モリブデンキッチンポットは、ずっと入れっぱなしにしてしまうと同一現象が起きることはありますが、18-8ステンレスのキッチンポットに比べれば、冷やし中華のタレに向いている商品と言えます。酢の効いたタレを保存するときには、定期的に保存容器を洗うことを心がけたいですね。

社長のコラム



平成24年6月30日で、株式会社カンダは、第43期を無事に終了することが出来ました。皆様のおかげです。感謝、感謝です。東日本大震災から1年3ヶ月、いまだに復興も遅々の状態であります。復興にもっとも大切なものは、ビジョンです。国家の長たる者は、

進むべき方向を示す事に全身全霊を傾けるべきです。

第44期、株式会社カンダは、更にビジョンを明確化して、進むべき方向をしっかりと見据えていかなければなりません。第43期は、『試練の期』として人間力を磨いて、勤勉性と忠誠心を持って立ち上がってまいりました。期の終わりに、待望の総合カテゴリーV3が出来上がり、これによって44期に向けての柱が出来ました。これを基に目標を明確にし、目標を達成するために『一途一心』で全力を挙げて仕事に打ち込みます。

第44期は、『対応力の期』とします。現場力を鍛え、現場の一人一人が、自らの担当する仕事をもっと良くしようと自発的に知恵を出し、改善・改良をして強い現場力を身につけるということです。問題解決型の現場を目指します。

以上、カッコいいことをズラズと書きましたが、基本は、お客様に喜んでいただくために行動する現場を目指します。今後とも、どうぞよろしくお願い申し上げます。

これから、暑い夏になります。皆様どうぞ体調管理には、くれぐれも気を付けてください。サマータイムにご協力、誠に有難うございます。感謝申し上げます。



株式会社 **カンダ**

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：info@kankuma.co.jp <http://www.kankuma.co.jp/>

何事にも一生懸命!!

カンダは中国料理店・外食産業を
応援させていただき40年！