

2012.12号 こんにちは！カンダとご縁のあった方にお届けします



酢豚にパイナップル



【年末年始休業のご案内】2012年12月29日～2013年1月4日まで、休業させていただきます。

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!

今回のお店は三条エリア初の店、中国料理『華園』です。今回は会社の仲間と一緒に行きましたが8時を過ぎると閉まる店が多い中、10時までやっているお店のひとつです。席は小上がり4人がけ×3卓、テーブル4人がけ×3卓、カウンター7席。この時は小上がりの席のひとつがコタツになっていました。コタツってなぜか温かい気分になるのはなぜでしょう。

人気のメニューは、やはりカレー中華そば（ライス付）、そして面白いネーミングの「姉妹ラーメン」ですが、今回はカレー中華そばをはじめ本場インドカレー、ギョーザ、レバニラ炒め、鳥のから揚げ、あんかけエビ入りチャーハンを頼みました。

ちょっと頼み過ぎではと思いますがおいしく全部いただきました、ごちそうさまで。さきほど紹介した姉妹ラーメンですが、もやしとザーサイとメンマをあんかけにしたラーメンだそうです、さすがにおなかに入りそうになかったので頼めませんでした。もし気になったらぜひ皆様も食べに行ってみてください。



■燕三条ラーメン王国お遍路マップ

<http://www.made-in-tsubame.jp/ra-men/>

■執筆担当者：鳥本

中国料理店『華園』

住所：三条市興野 2-6-19 電話：0256-35-0197

営業時間：11:00～14:00 / 17:00～22:00

定休日：火曜 座席：35 駐車場：あり

カンダの人気商品紹介コーナー

祝！メタル丼シリーズ販売累計10000個突破！の巻

ラーメン屋さんをはじめ、居酒屋さんや一般家庭の方々、メタル丼を販売していただいている皆さま有難うございます！おかげさまでついに販売累計1万個の大台を突破いたしました。飲食店様のほか、名入して結婚式の引き出物、記念品、懸賞の景品、表彰の盾などでも使っていただいております。ここ最近では、海外の需要も増えてきておりこれからもっと全世界に広がっていきたくらいです。

ちょっと値段は高いですが、それだけの価値はあります。是非いい物を長く大切に使用いただき皆様喜んでいただけたら幸いです。

これからも、「MADE IN TUSBAME」製品を宜しくお願い致します！



■執筆担当者：斉藤



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!

今月の社員紹介

おおはし けいこ 営業アシスタント課・大橋 恵子

はじめまして！ 昨年10月に入社致しました、大橋恵子です。入社したての頃は皆さまの顔と名前がなかなか一致せず、キョロキョロばかりしていましたが、今では皆と仲良く話ができる様になり、人見知りかつビビリの私は内心ホッとしています。入社してからあっという間に1年が過ぎ、まだまだ半人前ですが少しずつ仕事を覚えて毎日頑張っています。

この場を借りまして少し自己紹介をしたいと思います。

歳は今年29歳になりました。趣味はスノーボードと旅行で、ビールとエヴァンゲリオンが大好きです。

スノーボードは19歳の頃から始めたので今年でいよいよ10年目に突入します。毎週のように滑りに行くので、ちょくちょく怪我をしてしまいます。25歳を過ぎた頃から怪我の治りが遅いと感じ始めたので今年こそは無事にシーズンを終えたいと思っています。

最近では自然を楽しむ旅にハマっていて、山や滝など景色を見るととても癒されます。来年は富士登山に挑戦しようと思っています。コツコツと体づくりをしようと思っています。

何かおすすめの方法ある方がいらっしゃいましたらご一報ください！

こんな私ですが、どうぞ宜しくお願い致します。



わが町と洋食器

江戸～大正期における産業の変遷

燕における金属製品産業は江戸初期からの和釘に始まったとされている。それは、戦国の世が終わり鉄の加工集団が流れてきたとも、水害に苦しむ農民が副業として取り組んだともいうが、残念ながら今のところは確証がない。

そのころ、わずか一世紀のうちに百万都市へと変貌を遂げてゆく江戸での和釘の需要は大きく、そのうえ度重なる大規模な火災や地震などにより、和釘の需要は無限に近かったとも思われる。

慶安2年(1649年)、燕が村上藩に組み入れられると、藩の指示で銅細工が製作されるようになり、村上の羽黒神社などに奉納された。その後、弥彦山の裏側の間瀬から良質な銅が産出され、さらに銅細工が盛んになった。

明治年間(1764～72年)、会津や仙台の優秀な技術者が鋳起の技法を伝えるに至って、燕の鋳起銅器は一層の発展を遂げた。この、一枚の銅板を鋳で叩いて打ち延ばし、打ち縮めながら継ぎ目の無い容器を作り上げる技術が、明治末に始まったカトラリーや、その後のハウスウエア製作の技術へとつながっていった。

そのほか燕に伝わった金属加工品に鑪(ヤスリ)、煙管(きせる)、矢立(やたて)などがある。

鑪は江戸中期、会津から製作技術が導入され、広島県の仁方とならび、「越後鑪」と称された。鋳鍛冶が自家用の目立て用として製作したのが始まりとされ、明示末期には全国生産の8割を占めるまでになった。

■執筆担当者：南波

社長のコラム



皆さんこんにちは！ 今年も残すところ一ヶ月となりましたね。年末の忙しさと寒さが重なって気分が沈みがちになる季節ですが、元氣だしていきましょう！

話は変わって、衆議院選が12月16日に行われます。正直な話、どこの政党、誰を選んでよいのか全然わからないというのが本音です。各政党が、マニフェストとやらを発表していますが、皆、同じに思えます。政治家になろうという人は、日本を良くしたいと思う気持ちは、皆素晴らしいものを持っていると思っています。なので、ここで再度、気持ちをリセットして頂きたいと私は思うのです。

12月といえば、大掃除をします。一年の汚れをとり新年を新たな気持ちで向かう、職場も、家庭も、自分自身も。そんな気持ちで野田さんも解散をしたのでしょうか！

掃除と言えば、私は毎日、自宅と会社の玄関の掃き掃除をします。これは、今日一日いい日でありますようにと気持ちを込めること、来る人が、いい気持ちで玄関を潜って頂きたいという事(来る人は、福の神です)、そして、会社においては、社員の皆さんが、気持ち良く会社に来て、頑張ってもらえるようにお出迎えしたい思いで、掃除をしています。

今年一年、「酢豚にパイ」をお読み頂き有難うございました。来年は、さらにパワーアップしながら、皆様に楽しい情報をお届けしてまいります。皆様のご意見ご感想をお待ちしております。



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!