

2013.1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(土)～2013年1月4日(金)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

あけましておめでとうございます。
本年もよろしくお願いいたします。



ごあいさつ

代表取締役社長 神田智昭



新年あけましておめでとうございます。昨年中は、大変お世話になりました。

今年もこうして新年を無事に迎えることが出来るのは、皆様方のお蔭と感謝申し上げます。有難うございます。本年も昨年以上に ご愛顧、ご指導をお願い申し上げます。そして「酢豚にパイナップル」も同様に ご愛読の程、よろしく申し上げます。

昨年は、「試練の年」とし、人間力を磨き、勤勉性と忠誠心を持って社員一同がんばってまいりました。待望の総合カタログが完成し、がむしゃらに展示会に数多く参加、出展しました。「メイドイン燕三条」をどんどんとアピールしました。皆様に、安心安全で、信頼のおける商品をお届けするために勉強し誠実に行動してまいりました。

今年は、昨年の築いたことを更に生かし、「対応力の

期」とします。現場力を鍛えます、現場の一人一人が自らの担当する仕事をもっと改善改良し、皆様にもっと喜んで頂けるようにしていきます。営業面は、当然のことながら、物流面を今年は、進化させていきます。より正確、丁寧に、より迅速に商品をお届けでき、信頼して頂けるようにしてまいります。

今年は、現場力ということで、皆様に、社員一同の写真をお見せいたします。

美男美女でしょ！ 4月には、新卒3名入社予定です。社員一丸となって、皆様に安心安全な信頼のおける商品を正確に迅速にお届けすることを約束します。より皆様と身近になりたいと思います。がんばります！どうぞ今年もよろしくお願いいたします。そしてどんどんと、ご指導を宜しく願い申し上げます。



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！

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！

あけましておめでとうございます！ 本年もカンダ、酢豚に
バインを宜しくお願い致します。

さて、今回のお店は三条市（旧栄町）の「割烹食堂福泉」です。
店内は、入って正面に厨房と少しのカウンター席、左に小上がり、
右にイス席で、昭和の和食堂的な懐かしい雰囲気が漂う居酒屋
兼食事処って感じです。

割烹食堂だけあって、ラーメン、御飯もの、一品料理とメニュー
は充実。どれも美味しいのですが、ラーメンはどちらかという
と準主役と言った所でしょうか？ この店の人気メニューは定
食、なかでも人気は某情報誌でも取り上げられたことのある生
姜焼き定食です。普通生姜焼きと聞くと薄切の肉が数枚と言う
イメージですが、ここは分厚い肉が大胆にきられてドーンと出

割烹食堂『福泉』

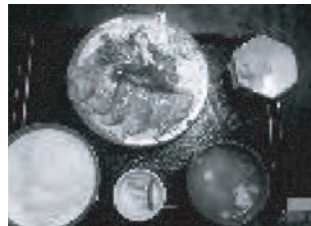
住 所：三条市一ツ屋敷新田 748-1 電話：0256-45-3364

営業時間：火～土 11:30～15:00 / 17:00～22:00

日・祝 11:30～15:00 / 17:00～21:00

定休日：月曜 座席：51 駐車場：あり

てくるんです（約200グラムだそう）味は甘めで濃い味付け
になっていて体が御飯を欲しがります！ 見た目は多いと思
う方も、気付くとペロリとなくなっている！？ そう、この店
のメニューはボリュームも誰もが満足できるお店なのです。
是非一度、お腹をすかせて食べにいらしてください。
以上、ラーメンMAP食べ歩きなのに生姜焼き定食の紹介でし
た（笑 もちろんカレー中華もおすすめてですよ！



■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：吉原

わが町と洋食器

江戸～大正期における産業の変遷②

「煙管」はボルトガル人の渡来によって安土桃山時代に喫煙用具
としてわが国に入ってきたが、幕府が元禄15年（1702年）
にタバコの栽培を許可したことにより全国的に普及した。燕では
鑪と同様に会津から製作技術が伝えられ、材料は真鍮（銅と亜鉛
の合金）や銅と金銀の合金などが使われた。これには間瀬銅山の
銅が好材料であったし、表面に施す彫金や飾りなどには芸術性が
追及され、男性の携帯するアクセサリとして重用された。そう
して昭和12年（1937年）には日産6万本を数え、日本一の
生産地となった。

矢立とは、筆と墨汁を収納する携帯筆記用具で、江戸後期手作業
で蝶番の製作に成功したことから昭和初期まで盛んに生産された
が、万年筆の普及と共に次第に姿を消していった。

同じように和釘も鎖国が解かれ、諸外国との貿易が進展すると急
速に衰退。断面が四角の材料を1本1本過熱しては叩いて製造す
る和釘に比べて、針金を切断加工して作る断面の丸い洋釘は供給
能力が高いうえにコストが格段に安く、太刀打ちすることが出来
なかった。三条の記録では、明治5年には6500万本もの生産
をみた和釘であるが、明治20年代には洋釘が全国的に普及し国
内市場を支配するに至り、細々と続いていたわずかな数件の製造所
もついには消えてゆくこととなった。

このように、燕における基幹産業が時代の移り変わりとともに姿
を変えていったが、大正年間に登場したのが現代の燕につながる
金属洋食器である。そしてその開発には、それまで培われてきた
鍍金銅器の技術が大いに生かされたのである。

■執筆担当者：南波

人気商品紹介！

ノロウイルス予防対策に！「パソカット80」

秋から冬にかけて流行するノロウイルスの予防商品として「パソ
カット80」の要望が増えてきております。

ノロウイルスは非細菌急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一種
で、便や吐物から人などを介して二次感染、人から人へ飛沫感染
等直接感染、食品取扱者（飲食店や家庭で調理を行う者）が感染
しており、その者を介して汚染された食品を食べて感染・・・な
ど、感染経路はさまざまです。感染を防ぐ対策として「十分な手
洗い」「調理器具を衛生的に保つ事」などが大切です。

その予防対策をより入念にする為の商品として、高い殺菌力を持
つパソカット80の動きが現在活発になってきております！

■パソカット80の特徴

1. 飲めるレベルの安全性！
2. アルコール（エタノール）逆性石鹼（一般的な消毒液）と比
較して殺菌力が高く、更に手荒れ・安全性
の問題点を全て解決！
3. 素材を傷めたりせず、水の使えるあらゆる
箇所に使用可能！
4. アルコール製剤と異なり、濡れている場所
でも十分な殺菌効果を発揮！
5. 基本的に水なので取り扱いが簡単。



ノロウイルスは、皆様の職場からご家庭までの身近な存在となっ
てどこかに潜伏しています。是非パソカット80で予防対策をご
検討してみてくださいは如何でしょうか！

■執筆担当者：池川



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！