

2013.2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 食べ歩きレポート！



今回私が紹介するお店は原泉というお店です。
こちらのお店はとにかく量が多いことが特徴です。今回、私が食べたラーメンはカツカレーラーメンです。名前のとおりカレーラーメンの中にカツが入っているというガッツリ系なラーメンです。見た目はボリュームがあるんですが、意外とスープのほうはさっぱりしたスープで、カレーとの相性が良く食べやすかったです。
自分はカツカレーラーメンを食べただけなんですが、お店の人

お食事処『原泉』

住 所：三条市直江町 3-1-32 電話：0256-34-5319
営業時間：11:30～14:00 / 17:30～21:00
定休日：月曜 座席：35 駐車場：あり

がカツカレーラーメンに入ったカツをご飯に乗つけて食べてもおいしいと言っていたので、次は食べてみたいと思いました。
お店の雰囲気は昔ながらの定食屋さんで店主の方がとても気さくな方なので自分は好きです。ぜひ一度食べにいらしてはどうでしょうか。



■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：山口

カンダの人気商品紹介コーナー

新登場！『グランデコランダー』シリーズ！の巻

カンダオリジナル商品のラインナップに、美しいフォルムの新しいザル、グランデコランダーシリーズが新登場！『Loop (ループ)』『Leaf (リーフ)』『Force (フォース)』『Duo (デュオ)』の4つのシリーズ展開で、キッチンあらゆる用途に対応できる商品ラインナップです。フチのフレイム形状を平たくし、剛性をアップした『SUPER RING (スーパーリング)』の採用でフチが強くなり、従来のフレイムに無い耐久性を実現。継ぎ目に段差が出ない溶接の為に、汚れがたまりにくく衛生的です。

また、底はザル本体と一体型の脚を採用し、洗いやすさと、抜群の安定感の両方を実現することが出来ました。『Duo (デュオ)』シリーズでは、Wメッシュ（内側24メッシュ、外側8メッシュ）を採用し、パスタの中でももっとも細いカッペリーニをゆでる時にも使用することが出来ます。

美しく、かつ衛生的、強靱なグランデコランダーシリーズ。この画期的な商品を、是非一度お試しあれ～！



■執筆担当者：藤田



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

はじめまして！ いつもお電話などでお世話になっている営業事務の外山みどりです。
入社して1年と少しが経ちました。まだまだわからない事だらけで、皆様に迷惑をかけていると思いますが、日々努力していきますので、宜しくお願い致します！
ちなみに外山は2名いますので、フルネームなどと呼んでいただけると助かります（._.）

自己紹介したいと思います。ショッピングと生ビールが大好きな23歳です☆ なので、休みの日は、女子会したり、買い物をして過ごしています。旅行に行くのもスキです！
特にディズニーランドが大好きで、前は1年に何度も行ってましたが、最近はあんまり行けてないです・・・。



とやま 営業事務担当・外山みどり

乗り物に乗るのもいいですが、パレード見たり飲んで雰囲気を楽しんでいる方がいいですねー！（私だけかな・・・？）
ショッピングが好きな私は、お土産選びにも力が入り、毎回ついつい買ってしまうものがあります。「ダッフィー」というキャラクターが好きで、気付けば、毎回買いあさり10体くらいに及んでしまいました・・・（笑

最近、新潟の気温も寒くなり、温泉などで冷えた体を温めたいと思ってます。皆様オススメの温泉などありましたら、是非、教えてください！
こんな私ですが、これからも宜しくお願い致します。



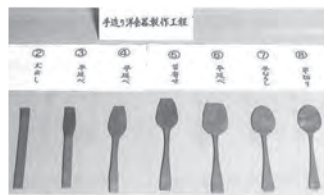
わが町と洋食器

燕の金属洋食器製造の起源は今から100年前

燕における初めての金属用食器の製造は明治44年に「捧商店」（現在の燕物産株式会社）が東京銀座の貿易商「十一屋」から受けたものだといわれており、鋳起の技術などそれまで培われてきた燕の金属加工技術を土台として手作りされたということだ。



■手作り時代のカトラリー



■手作り作業工程

大正時代の当初の頃までは全工程が手作りということもあり、燕の全町を挙げるほどの規模はみられなかったが、大正4年の生産4万ダースが大正7年には50万ダースに至ったというし、その後、電力の導入が始まるとフレキシオンプレスや圧延ロール機などの動力による機械化が進み、大正10年の頃には工業制手工業の段階に入り、品質も生産量もぐんと上がっていった。



■本格的機械生産開始の昭和初期 魚カービング

■執筆担当者：南波

社長のコラム



寒中お見舞い申し上げます。お正月気分も抜けぬまま、もう二月。ノロやインフルエンザと流行っていますが、皆様、体には十分気を付けて、お仕事頑張ってください。
政権は自民党が勝利し、安倍内閣は景気対策を第一に打ち出し、株価も上がり経済は上昇気分。消費税増税など、不安なこともあります。上昇気分です。安定してくれる事を切に願います。

昨年の夏、14年間の野球応援隊の終了をお伝えしましたが、もう少し、応援隊を続けることになりました。甲子園の目標を達成できなかった次男が、今度は神宮を目指すため、東都大学野球2部の立正大学へ進学することになりました。更に高いレベルに挑戦です。東都大学野球は、東京六大学野球と並んで神宮球場でリーグ戦を行います。（2部は、神宮第二球場）大学選手権も神宮球場で開催されます。息子は、大学日本一を目標とするそうです。全国から野球バカが集まってくる中で挑戦する息子をたくましく思います。野球を通じていっぱい友人を作り、人間力を磨き、野球道を極めてほしいです。
そして今、体罰でスポーツの指導が問題になっています。指導に携わってきた人間として、私は暴力反対です。しかし、げんこつ一回までは愛の鞭だと思えます。道具やユニフォームの進歩に合わせ、指導方法も進歩しなくては行けない。指導者には、従来と同じ指導ではなく相手に合わせた指導を、そして親は、子供にその指導のフォローをしなくては行けない。情報が発達し、多くの選択肢がある時代です。各々の可能性を発揮できる時代です。人間力、現場力を鍛え立派な社会人になってもらいたいです。



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！