



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★



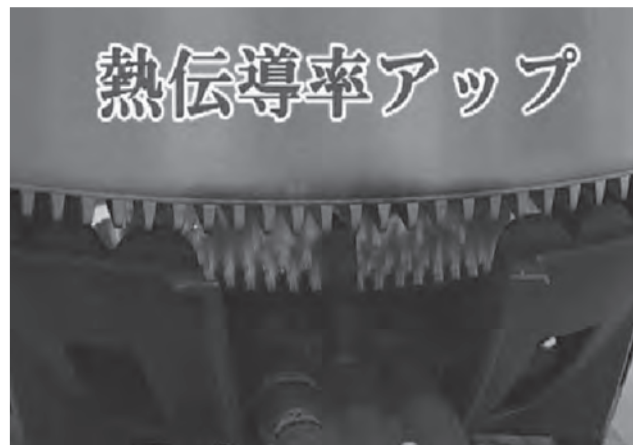
カンダの人気商品紹介コーナー

ラーメン産業展『NOODLE WORLD 2013』にブース出展します！の巻

今年も暑い夏がもう目の前ですが、暑い時でも食べてしまう外食の定番といったら、「ラーメン」ですよね。
さて、今回で8回目を向かえるラーメン産業展「NOODLE WORLD 2013」にカンダとしてブースを出展いたします！
場所は東京ビッグサイト、8月5日（月）～7日（水）の3日間。
何を隠そう今回で7回目の出展になります。ご存知でした？
ラーメン関係商品で地元燕市の製造メーカー様のご協力のもと、毎回、新商品やアイデア商品を展示し、全国のラーメン店主様へ情報を発信しておりました。

そんな中、今回のカンダブースの目玉は『エコライン寸胴』です！
ご存知ですか、この寸胴鍋？

アルミ製の寸胴鍋の裏底に特許構造のフィン（羽）をつけることにより、熱効率が飛躍的アップ！
大幅な「省エネ」が可能となり、結果「コストダウン」も実現できる寸胴鍋なのです。



もともとこのエコライン寸胴は数年前から発売されていましたが知らない方が多い隠れたオススメ商品なのです。
このエコライン寸胴は今までは受注生産のため、約1ヶ月位お待ちいただいておりますが、7月中旬より順次在庫することになりました。

ご使用いただいているお店から絶賛を頂いているこのエコライン寸胴。まだ、ラーメン産業展に来場されたことの無いお客様も予定を組まれているお客様もぜひ、弊社のブースへお立ち寄りください。

お取引様との同伴でもお気軽に。招待券もご用意しておりますので、ご連絡いただければお送りいたします。

お客様ご自身で実感していただけるように、デモ用も準備いたします！詳しくは担当営業マンへお問い合わせください。

経費削減、時間短縮で、商売繁盛！

■執筆担当者：中野

特殊形状の鍋底



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！



今回紹介するお店は燕三条地場産業振興センターのむかいにある「らーめん勝燕三条店」さんです。

燕三条のラーメンといえば背脂入りスープが特徴で脂身はちょっと・・・と敬遠するかもしれませんが、こちらのスープは背脂があるにも関わらず意外にもあっさりとして、麺は太麺で量があり、食べごたえがあります。油の方は油なし、中油、大油の三つからの調整ができますので、背脂が苦手な方や好きな方には嬉しいサービスです！



中華そば『らーめん勝燕三条店』

住 所：新潟県燕市井土巻 3-96 電話：0256-66-0282

営業時間：AM11:00 ~ AM1:00 定休日：なし

座席数：30 席 駐車場：なし



写真の方は「つけみそ」というつけ麺の味噌味です。こちらもおいしいのでおすすめします。サイドメニューも餃子をはじめ、それなりにあり、デザートは杏仁豆腐のみですがさっぱりとした味が食後にぴったりです！

■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：田中

今月の社員紹介

業務部・武石 翔

前回の社員紹介の写真、左から2番目にこっそり写ってありました、武石です。今回はお得意先様、仕入先様に私を知っていただくため、簡単に自己紹介をさせていただきます。私、武石は生まれも育ちも新潟県弥彦村、今年で25の歳を迎える一応の若者です。趣味は音楽とドライブで、休日には海、または献血ルームなんかに出発いたしますので、もしも見かけたらコッソリと観察していただければと思います。

まだまだ右か左しか分からない若輩者ですので、厳しいご指導、あたたかいご声援を頂ければ幸いです。みなさまどうか、武石をよろしくお願い申し上げます！



社長のコラム



皆様のおかげで6月30日に第44期を終了することができました。有難うございました。感謝申し上げます。第45期も皆様に喜んでいただけるように努めてまいりますので、よろしくご指導をお願い申し上げます。

私は、常に人間力を磨こうと社員の皆さんと意識するようにしております。

第45期は、「他喜力」をテーマに掲げ実行してまいります。他喜力とは、他人、すべての人に喜んでいただく力の事です。「どうすればお客様が喜んでくれるのか？」「どうすれば仲間が喜んでくれるのか？」を意識して訓練してまいります。

先日、カンダの女子会を企画いたしました。カンダの底力は女子にあります。女子に喜んで貰うのは何か？ それは美味しいものを食べることだと思い、市内にあるオシャレでかっこいいレストランを予約し料理長に特別の料理を作って頂きました。みんな笑顔いっぱい喜んでもらい私も幸せになりました。それから仕事でも笑顔が増えた感じがします。さらにもっと他喜力を感じたのは、そのレストランの社長様のサプライズ企画でした。たまたま私の誕生日がその月でしたので、そこで祝ってくれたのです。盛りだくさんのケーキで！私もびっくり感激しました。私の女子会の意図を理解されて、女子が大好きなケーキで盛り上げてくれたことに非常に勉強させられました。その社長様の他喜力を強烈に感じ、素晴らしいことと思ったのです。喜ぶということは、人を笑顔にします。幸せにします。全ての面でうまくまわるようになります。

第45期は、喜んでもらう企画をどんどん考えていきます。どうぞご指導をよろしくお願い申し上げます。



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！