



酢豚にパイナップル



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★



売れている人気商品紹介コーナー

カンダオリジナルのカトラリーをご紹介！の巻

ご存知でしたか？ 弊社にはオリジナルの良質なカトラリーがございますので、ご紹介申し上げます。機能的なことはもちろん、主役である料理を引き立たせ、料理人と食する人の間をつなぐ名脇役となれるものと思っております。



◆18-10『RITZ 〜リッツ〜』

クラシックのエッセンスとモダンのセンスが気品高く融合した繊細かつ大胆なデザインです。

◆18-8『PROMENADE 〜プロムナード〜』

バロック様式特有の装飾性をシンプルにデザインしました。食卓を格調高く飾ります。

◆18-8『RIBBON 〜リボン〜』

抑制の効いた装飾となめらかなフォルムでヨーロッパの気品を体現したスタンダードなデザインです。

全て30アイテム以上のラインナップとなっております。是非。

知って得する豆知識コーナー

鍋を空焚きしたときの温度は何度ぐらいなのか・・・？

よく『IHでの加熱はいきなり強火力からはじめてはいけない』とよく言われますが、はたして鍋を空焚きするとどのくらいの温度になるのでしょうか？ 国民生活センターによると、26cmの鉄フライパンを最大火力で加熱した場合、IHでは48秒で610℃、標準的なガスでは1分50秒で370℃、になるとか。

また、22cmのステン鍋に200ccの水を入れてお湯を沸かしてから空焚きになるまでは、IHで3分40秒、標準的なガスでは8分。その後、空焚きを続けると、IHでは18秒で420℃、標準的なガスでは1分で190℃。フッ素樹脂などは260℃で損傷してしまうということを考えると、上記の温度がいかに高温なのか分かります・・・。

一応言っておきますとIHとガスのどちらが優れているのかという話ではなく、こうしてみるとチョット気を抜くとアツと

いう間に高温になって、非常に危険であるという事が言いたいのです。予熱の時間と火力、そして空焚きにはくれぐれもご注意ください。（注意／これはあくまで実験です。こんなことをすると鍋はボコボコに損傷するし、大ヤケドの原因にもなるので大変危険です。絶対にマネをしないでください）



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！

棚からひとつかみ ～私の本棚～

いつもお世話になります。このコーナーでは『新人類世代』南波の本棚をご紹介します！

■その①『遠野物語 remix』

岩手県遠野の庶民に伝わる、太古からの人々の暮らし、神や自然への畏敬心を描いた柳田国男の名著『遠野物語』は、日本人や日本という国の原風景を知る上で、その後の民俗学の礎となった貴重な資料。これを京極夏彦が現代語で新釈したものです。以前から興味があったものですが、とっつきにくくて読んでいなかったものでした。読みやすくなっているので興味がある方は是非。



■その②『光の帝国』『蒲公英草紙』『エンドゲーム』

恩田陸の常野物語三作分類的にはファンタジー。不思議な力を持つ「常野（とこの）」と呼ばれる一族の不思議な話を集めた物語。優しさと淡いかなしみが全編を覆う連作短編集です。だいぶ以前のものですが、結構好きでした。



■執筆担当者：南波

再確認！これって常識？

～ビジネス現場の基本マナー～

毎々お引き立てを賜り誠にありがとうございます。

日頃、お電話で受け答えをさせて頂く時に、『あれ？ 今おかしい言い方をしているな』『言葉の使い方が変だな』と思う場面に出くわすことが多々あります。

少し前の話ですが、お客様から弊社の者に伝言を頼まれた際に、『かしこまりました。お伝えしておきます。』などと申しておる輩がおりました・・・。

お恥ずかしいことですが、この言い回しは明らかにおかしいです。お客様から自社の人間への電話を受けて『伝言しておきます』と言う場合は『申し伝えます』が正しい言葉の使い方ですね。

敬語は、「尊敬語」「謙譲語」「丁寧語」など種類が多く、なかなか使い方が難しいものです。

対応に慣れている人でも、とっさに言葉遣いを間違えてしまうことは稀にあると思います。

しかし自分が恥をかかなくて、その会社全体の質や信用に関わってくるので、やはり社会人の礼儀として最低限の受け答えは、正しく覚えておきたいものですね・・・。



社長のコラム



今年のお正月は、例年になく温かく天気も良く過ごしやすいお正月でした。早いもので一ヶ月が過ぎました。ノロウイルス、インフルエンザと流行っておりますが体には十分気を付けましょう。うがい、手洗いは必ず行ってください。

2月は、ソチ冬季オリンピックと東京都知事選挙と何かと気分はバタバタしそうですが、景気としては、4月の消費税増税が控えておりますので、静かであると思いますが、気を引き締めて対応してまいりましょう。

今、新潟県立万代美術館において篠山紀信展写真力が開催されております。私が学生の頃、篠山紀信といえば山口百恵、松田聖子、宮崎美子、宮沢りえなど当時の美女の写真集の写真家として有名でした。よく本屋さんで立ち見しておりました。そんな写真が見られると思い観てまいりました。しかし入場と同時にジョンレノンと小野ようこのキスをしている写真にドキっとし、ディズニールランドで働く全員の集合写真、歌舞伎役者のアップ写真、大相撲力士の集合写真、刺青をした男たちの集合写真には痺れる思いをし、男性、女性のヌード写真に鳥肌、最後に東北の震災直後の人達の表情に震えを感じました。写真にはこんな力があるのだ、凄い感動を与える力があるのだと。そして写真はズーと残せるもの伝えるものの中で、最高のものと感じました。写真力とはこれか！と思った次第です。久々の感動を感じた日でした。

これから美術館めぐりもしてみたいと思います。篠山紀信写真展、観てください。高岡早紀さんの身体の美しさに絶句します！



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！