



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

経費削減に是非！『新富士バーナー RZ-840』の巻

4月から消費税の増税がありました。経費削減などお考えのあなたに是非ご紹介したい商品です。

それは、先日開催されたファベックスの実演ブースの中でもひととき賑わっていた【新富士バーナー RZ-840】です！
この製品の一番の特徴は、着火するだけの 1 アクションですぐに使用できるという事です。

ワンハンドで点火・消火が可能！
いつでも好みの火力で点火可能！



設定した炎サイズで点火

火力調整つまみで炎サイズを設定して点火します。



強い火力で点火

弱い火力で点火

一般的な他の商品では、使用する際に ① ガスのノズルを回す (※この時に無駄なガスを使用します) ② 着火 ③ 火力調整をする
この3アクションが必要ですが、このRZ-840は、**着火するだけ (点火ボタンを押すだけ) の 1 アクションでOK!**
最初の1回だけ火力調整をすれば、後はいつでも同じ火力で着火、使用できます。

片手で出来る着火消火の作業はまるでライター感覚！ そうです、取り扱い簡単スムーズそして安全安心なのです。

回転すし屋さんやケーキ屋さんなど使用頻度が高いお店ではコストダウンができます。

是非、一度お試しください。

■執筆担当者：金子



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!

知っていましたか？ 名刺交換マナー・基礎知識

自分の名刺交換マナーって大丈夫かな？ と心配になる時、ありませんか？ 今回は名刺の渡し方など、名刺交換で失敗しないための簡単なマナーをまとめました。



まず、利き手に関係なく右手で名刺の端を軽く持ち、相手の胸より下の位置で手渡します。出来れば両手で差し出し、両手で受け取りたいものですが、片手でも丁寧に姿勢良く受け渡せば失礼にはなりません。名刺は必ず目下の人から先に差し出します。もし先に目上の人に名刺を出されてしまった場合、「遅れまして申し訳ございません。」と断って受け取り、すぐに自分の名刺を差し出します。同時に差し出した場合は目上の人を受け取るのを待って、相手から貰うようにします。

なお、このような同時交換の場合は、お互いが右手で差し出し左手で受けとるというのも、スムーズな名刺交換をするためのマナーと言えます。目上、目下とは、年齢や肩書はもちろんの事、自分が相手からお金を貰う側なのであれば、相手がどれだけ年下であろうと目下になるのは自分です。

また、社長、部長、担当者など、人間が複数いる場合、目下の一番格上の人から順に（①社長②部長③担当者）目上の人へ名刺を渡します。名刺を渡す際には、社名や状況に応じて部課名、そして氏名を名乗り「宜しくお願い致します」と言い添えれば、いっそう丁寧でよい印象を与える事ができるでしょう。名刺を受け取ったら、相手の名前や肩書きを確認し、机の上座側に置きましょう。この時、名刺の裏面もきちんと拝見しましょう。相手が一人の場合は名刺入れの上に置きます。相手が複数の場合は、直接机の上に置きます。この時、席順に名刺を置くと、名前と顔を覚えやすくなります。その際、交換した名刺を「名刺入れ」に載せるのは、相手方の立場の高い人の名刺にします。最後に傾合いを見計らって、名刺入れにしまいましょう。大抵の場合、名刺をしまうのは話がそろそろ終わるという合図になります。周りの人に合わせるのがいいでしょう。

以上、名刺交換のマナーを簡単にご紹介しました。相手に失礼にならないよう「礼儀をつくす」というのが大切です。どんな場面でもモタモタせず、スマートな名刺交換ができるように心がけたいですね。

■執筆担当者：石田

使ってみた！コーナー

カンダ社員がメタル丼を使ってみました！

いまや弊社の看板商品となった「メタル丼」ですが、中空二重構造で冷めにくいという理屈は知っていてもなかなか「そのどこがいいの？」と感じる人もいるのではないのでしょうか。実際単価も普通の丼に比べたら高価ですし購入する際にとっても悩んでしまうところ。なので現在現物を毎日使用しているワタクシが、このアイテムの魅力をご紹介したいと思います！

我が家でメタル丼を使用するようにきっかけは、地元の展示即売会に出店した際に、祖母がお客様として来店し、家族全員分を自分のポケットマネーで購入したのがきっかけでした。今まではごく普通の漆器のものを使用していましたが、これに変えてから一番重宝したのが冬場の鍋物とシチューです。保温効果が高いのでちょっと放置しても大丈夫！ おいしくてつつい食べる量が倍に・・・(汗) それに食後にお茶を入れても陶器の湯飲に比べて明らかに熱い！

唯一の問題点は、持っても熱くないのでぬるいと思って一気に飲んだら熱くてびっくりするところでしょうか(苦笑)

あまり家庭向きでなさそうなメタル丼ですが、おいしいご飯がより美味しく・長く楽しめるのはむしろ家庭向きではないでしょうか？ (ちなみに自宅ではメタル丼 Jr 青磁を使っています。いつかメタル丼湯飲も作って欲しくないかなあと思う今日この頃です。<(_ _)>)



■執筆担当者：廣澤

社長のコラム



春たけなわの今日この頃、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、ありがたく厚く御礼申し上げます。毎日、すがすがしい晴天に恵まれて気分も晴れやかです。これで売上もバッチリであれば言うことなしなのですが……なかなかうまくいきませんね！ 気分を盛り上げて気を引き締めて5月も頑張っていきましょう！ 53回目の5月です！？

先日、今年初めての娘の陸上大会を見学してまいりました。高校にあがり、初の100Mハードルです。中学生の頃よりもハードルの高さは76.2cm→84.0cm、ハードル間のインターバルも8.0M→8.5Mへと長くなり、足を高く上げる力と柔軟性、歩幅が広がった分、一步のスピードが更に要求されます。そのため娘はこの冬、食事管理と筋肉トレーニング、柔軟体操と努力しておりました。

私も一緒にやりましたが三日坊主……。しかし、食事管理だけはその食事が出てまいりますので、ほぼ強制。お酒と脂っこいものが好きな私は物足りず、食後のデザート等で補っていましたが、今では娘より少ないくらいの量で慣れました。その結果、83kgの体重が現在は80kgを割り、79kgに！ 胸と腹回りの肉が落ち、スポンも楽になりました。

そうなるとなんとなく気分がいいのです。娘はなかなか結果が出ず、苦しいと思いますが、おとうさんも体重が落ちたからお前もがんばれと激励しております。しかし、娘には「痩せたのは私のおかげよ！」と冷たく言われます……。しかし、気分がいいことですね！



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！