



# 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

知ってました？ 今、『たこ焼き居酒屋』がウケてます！の巻

■執筆担当：笠原

お好み焼きやたこ焼きでお酒……？ 私には理解しがたいのですが、お店は満員です。帰りのOL・サラリーマンがワイワイガヤガヤ！ 見ているとOLさんが多いし甘党の男性群でしょうか？ オープンして直ぐに満席。関東で目立つ様になって来た居酒屋さんです。とにかく、たこ焼きが美味しくなっています。外がカリカリ、中はトロリ。食べたら旨い！ 熱々だけどビールも旨い。しかも安価。バラエティーが有り、あれもこれも食べたくなるし呑みたくなる……。関東でも粉物文化が増えてきています。大阪ではNGKの横に美味い焼やさんが有りますが、関東でも美味しくなってきましたよ。何しろ今までの出来栄と違う。一体なにが違うのか？よく見たら、『銅板』を使って焼いていました。鉄板では硬くなり焦げて美味しくない。でも『銅板』では味が違います。

言われてみればカンダでもたこ焼き銅板が地道に売れているのです。主流は関西が多いし、価格は高いのですが、毎月コンスタントに売れています。是非ともお試しください。鉄板と違い、本当に美味しいです！



## お知らせコーナー

今年も『外食ビジネスウィーク2014』に出展します。

- ◆会場：東京ビッグサイト
- ◆日時：7月29日～31日
- ◆HP：<http://gaisyokubusiness.jp/>

宜しくお願い致します！

会期

2014年 10:00~17:00

7月29日 火 30日 水 31日 木

会場

東京ビッグサイト

### 外食ビジネスウィーク 2014

|               |                  |                     |
|---------------|------------------|---------------------|
| 第9回 ラーメン産業展   | 第3回 日本全国名産品・特産品展 | 第4回 店舗環境改善展         |
| 第5回 そば・うどん産業展 | 第6回 飲食店厨房支援展     | 第5回 販促・店舗装飾EXPO     |
| 第5回 バスタ産業展    | 第3回 ホテル・日本料理産業展  | 第5回 フランチャイズ・独立開業支援展 |
| 第7回 焼酎産業展     | 第2回 カフェ・喫茶産業展    |                     |

※ NOODLE WORLD、INTER FOOD JAPAN、フランチャイズ・独立開業支援展、厨房系外食ビジネスウィークとして開催いたします。



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](mailto: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！

# 社長のコラム&カンダからのお知らせ



サッカーW杯ブラジル大会、日本代表は残念ながら予選敗退に終わりました。世界のレベルの高さを感じました。コメントに「力を出し切れなかった」とありましたが、相手がそれ以上に上手く、日本のサッカーをさせてくれなかったのだと思います。そこをよく理解して力をつけていかないと、この先も変わらないと思います。アルゼンチンのメッシのようなスーパースターが出てくれば、話は違いますが。

あとは、決定力不足です。FW以外はチャンスでもパスをする場面が多々あったように思います。自分が決めるという状況に合わせる対応力を養うことが必要です。なーんて解説者のようになってしまいましたが、会社経営にもあてはまることですね！

弊社も6月30日で第45期を終了いたしました。皆様のお蔭です。誠にありがとうございました。感謝申し上げます。成績は、サッカー日本代表と同じく目標には届きませんでした。皆様に喜んで頂ける商品、サービスを提供するために人間力アップを掲げ、他喜力を養いやってまいりましたがまだまだ力及ばず残念です。もっと個人間の連携を良くし、スピード対応を徹底し、きめ細かな対応を身につけます。

46期は、続けてもっともっと人間力を養います。「いい仕事をしよう！」を合言葉に、社員全員が、自分は、どんなところで会社に貢献できるのか、貢献できるところを見つけ、そしてそのところの「匠」になるうと取り組んでいきます。皆様に喜

んで頂ける商品とサービスを提案し、皆様が豊かになることを思い日々仕事をします。

物が余っている時代、変化の速い時代、情報が過剰な時代などと会社を維持継続して経営していくには大変ではありますが、皆様と共に仕事を喜びに替えがんばってまいりますので「酢豚にパイ」、株式会社カンダをどうぞ宜しくご指導の程お願い申し上げます。4年後のワールドカップロシア大会は、優勝だ！

## ～期末に経営方針発表会を実施致しました～



6月最終日の実地棚卸後には社員全員一堂に会しまして、第45期の終了を皆様に感謝申し上げますと共に、その統括と第46期へ向けての理念と方針を共有させて頂きました。今後とも変わらぬお引き立てを賜りますよう何卒よろしく願い申し上げます。

## よりなれ ～岩室温泉郷～



### 『岩室温泉』～古くより歴史と文化の交差点として栄えた温泉地～

■執筆担当者：営業アシスタント部 / 鈴木（憲）

自宅から車で約10分程で到着する温泉街。月に1、2度、温泉街に行き、友人とランチや温泉に入り、自由気ままに温泉気分を楽しんでいます。

岩室温泉の歴史は古く、観光協会によれば、「ときは1713年、村の庄屋、高島庄右衛門が3日3晩同じ夢を見る。白髪の老人が枕頭に立ち、『村はずれの老松の下で岩石の間に温泉があり、これに浴すれば、諸病和らぐ』と告げる。そのお告げどおりに村はずれ一帯を探すと、一羽の傷ついた雁が泉流に浴して傷を癒していた。これによって源泉が発見された」と伝承されており、岩室温泉は「霊雁の湯」



と呼ばれています。

今年、開湯300年を迎える岩室温泉。木造の老舗旅館が残る温泉街はその長い歴史を感じさせてくれます。

岩室温泉のお土産には子供の頃から知っている懐かしい岩室せんべい。素朴で優しい甘み、香ばしい香り、薄い瓦せんべい。今でもこの岩室せんべいが大好きです。

光と風、季節と自然を感じさせてくれる露天風呂。静かで小さな温泉街「岩室温泉」今の私の原動力となってくれています。

私は岩室温泉を愛するひとりとしてこれからも応援します。この岩室温泉へ ぜひよりなれ～。



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!