

2014.10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

最大で¥52,200削減 394時間短縮！
超大好評！経費削減できる鍋！の巻

■執筆担当：斎藤



フィンが炎をキャッチ＆広い底面積で、沸き上がりが早い！だから時間短縮＆ガス代節約！沸いたあとは火を弱くしても充分です。普通の鍋に比べて値段が高いですが、鍋の耐久性も高く、長く使うほどお得です。お店ではもちろん、各種イベントでも大活躍するはずです。今、売れてます！

ECO LINE

特殊形状の鍋底により熱伝導率を大幅にアップ。省エネ・CO₂削減にも一役買います。

特許技術『エコライン』で加熱効率が上昇／
大幅な『省エネ』が可能となり、結果『コストダウン』も実現することができます。

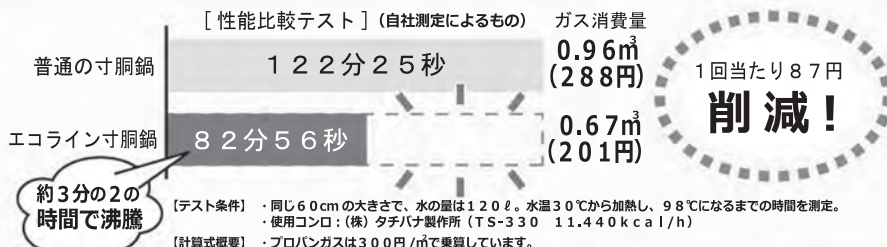
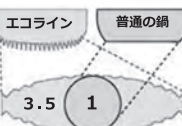
POINT 1

炎をキャッチ
フィンが炎を
囲むようにして
熱を伝える



POINT 2

広い底面積
鍋底の面積は
従来品の
約3.5倍！

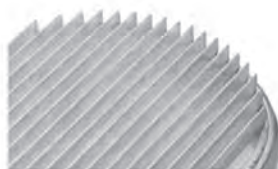


これを1ヶ月、年間を通して計算すると・・・

ランニングコストを大幅に削減することが可能となります。

	ガス削減量 (m³)	短縮時間	金額換算
1日	0.58 (m³)	1時間18分58秒	174円
1ヶ月	14.50 (m³)	32時間54分10秒	4,350円
1年	174.00 (m³)	394時間50分00秒	52,200円

※年間削減額は2回/日、稼働日数25日/月で換算しています。



特殊形状の鍋底で、
時間とガス代を大幅に削減！

●特許構造「エコライン」の特殊形状
(フィン) 鍋底で熱効率が飛躍的にUP！

蛇口
付けられ
ます。



1 エコライン 寸胴鍋

F

材質/アルミニウム

注文コード	規格 (容量)	内径 × 深さ t=板厚	標準価格
007218	30cm(20ℓ)	φ300×H300mm t=3.0mm	¥ 37,500
007219	33cm(27ℓ)	φ330×H330mm t=3.0mm	¥ 44,500
007220	36cm(35ℓ)	φ360×H360mm t=3.0mm	¥ 52,500
007221	39cm(45ℓ)	φ390×H390mm t=3.0mm	¥ 62,500
007222	42cm(56ℓ)	φ420×H420mm t=3.0mm	¥ 67,500
007216	45cm(70ℓ)	φ450×H450mm t=3.0mm	¥ 74,250
007223	48cm(85ℓ)	φ480×H480mm t=3.0mm	¥ 87,500
007217	51cm(100ℓ)	φ510×H510mm t=3.0mm	¥ 100,000
007224	54cm(120ℓ)	φ540×H540mm t=3.0mm	¥ 112,500
007225	60cm(165ℓ)	φ600×H600mm t=3.0mm	¥ 135,000

●蓋は別売りです。

各サイズ在庫あります。即納OKです！

(上記数値は使用環境、バーナーの種類火力調整にもよります。)



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！

カンダ社員が〇〇を使ってみました！

秋に大活躍！『焼上手 片手』&『セラミックおろし』

■執筆担当：営業アシスタント部 / 外山（未）

いよいよ秋！ 秋刀魚焼きと大根おろしが美味しい季節になりました。そこで今回は、カンダの定番品【焼上手 片手】とポーレックスの【セラミックおろし】を使ってみました！

まず、焼上手ですが、キャッチコピーは“ガスコンロで炭火焼きの味！”です。手軽にガス直火で焼けて、洗うのも簡単！穴はありますが、脂が穴の下に落ちない構造になっています。三角形のアコーディオンのような形状、発熱する部分の表面積が広く、魚が焦がさず絶妙なあぶり焼きを実現！



くつつかず簡単に返せて香ばしくおいしい秋刀魚焼きが完成☆
※今回の秋刀魚のように脂の多い食材は、アコーディオンに溜まると引火する事もあるので慎重にご対応ください。むしろ脂の少ない食材を“あぶり焼き”すれば調理も安心、出来上がりもふっくら、とても美味しいものをいただけます！

次にセラミックおろしですが、底にシリコンの滑り止めがあるので、しっかりと固定され、無駄な力を掛けずに楽におろせます！ 刃の部分がバッチリ尖がっているのが他社にない優れた特徴で、これも気持ち良くおろせる理由のひとつです。

また、洗うのがとっても簡単でした！ 尖がった刃の部分にも油がきちんとかかっているから、食材の汁が染み込むことがなく清潔なのです。
自宅にあるものが、すりおろす時に力があるおろし器だったので…こちらも、本当にとっても簡単いい事づくめです♪



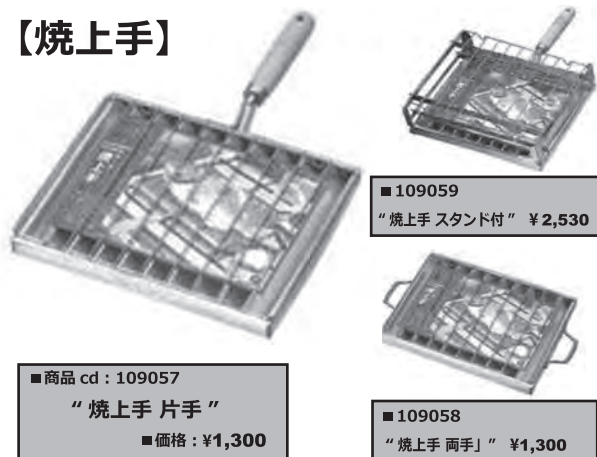
皆様も是非、焼上手とセラミックおろしをお試しく下さい！

※商品の価格などは左下のコーナーにてご紹介します

商品紹介コーナー

〇〇使ってみました！コーナーでご紹介した『焼上手 片手』と『セラミックおろし』の詳しい商品紹介です！

【焼上手】



■商品 cd : 109057
“焼上手 片手”
■価格：¥1,300

■109059
“焼上手 スタンド付” ¥2,530

■109058
“焼上手 両手” ¥1,300

【セラミックおろし】



■商品 cd : 362008
“セラミックおろし 大 φ180”
■価格：¥2,500

↓小・中サイズもあります！

■362009
“セラミックおろし 中 φ145” ¥1,700

■362010
“セラミックおろし 小 φ108” ¥1,200

社長のコラム



食べ物がおいしい季節になりました！
稲刈りも終わり新米を楽しみますね！

この季節の初物と言えば「秋刀魚」です。
焼きたての秋刀魚を大根おろしで、芋焼酎の水割り……最高です。この季節にな

に居酒屋に行き、周りを見渡すと秋刀魚の食べ方が汚い人をよく見かけ、非常に残念な気持ちになります。ドカベン岩鬼正美に怒られます。せっかくなので秋刀魚の綺麗な食べ方を教えましょう！

- ① 頭を左にして頭の付け根の真ん中から中骨に沿って尾まで箸で切れ目を入れていく。
- ② 中骨の上の身を頭側から剥がして食べていく。
- ③ 腹側の身を頭側から食べていく。内臓は甘苦い大人の味！大根おろし醤油を掛け、熱い内に食べると美味しい！
- ④ 左手で尾を持ち、箸で尾の方から中骨を身から剥がしながら持ち上げて、頭と一緒に皿の上部によけます。
- ⑤ 残った身を小分けにしながら食べます。裏返すのはNGです。小骨は食べても邪魔になりませんが、取り除いても良いです。

以上で完食。皿には秋刀魚の頭と尾のついた中骨が綺麗に残り、更に美味しかったと感じる瞬間です。日本には、季節で初物があります。四季があつてのもので、綺麗な食べ方で美味しく頂きたいですね。命に感謝し、食する前には「いただきます」……素晴らしい日本の食文化です。栗、キノコも食べたい。これではダイエットは難しい！（笑）



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！