



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★



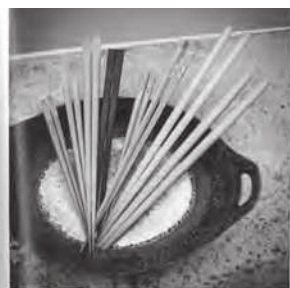
売れている人気商品紹介コーナー

書籍でも紹介され、脚光を浴びた名作！『焼上手』の巻

■執筆担当：営業担当 / 中川

今回紹介する商品は、カンダオリジナル商品の「焼上手（片手）」。この「焼上手」、現在市場に出回っている魚焼きと比較して、焼き上がり「パリッ」し、美味しく焼きあがる事はご存知頂いているかと思いますが、なかなか新規のお客様の心を捕える事が出来ない商品でもありました。営業努力が足らなかった？という事も出来ましたが・・・。

そんなある日。自分は、メディアからの問い合わせに対応する事が多く、“その問い合わせ”も、必然的に自分のところに回って来ました。「こんにちは！ 私、集英社の〇〇と申します。実は御社（カンダ）の『焼上手』を有本葉子先生が愛用しておりまして、次回出版する書籍に紹介させて頂く事をお願いするためにお電話させて頂きました」と、こんな事を言われたような気がします。さっそく社長に確認し、掲載のOKを出しました。11月5日を過ぎた11月10頃に配布本が届きました。“ああ・・・、出版されたのか”と、最初はその程度の感覚でした。



葉巻は、京都の老舗門店・市原のもの。イタリアの家に置いてあります。雑誌で見た葉巻は使えらうに思いますが、熟練の職人が削って作る市原の葉巻は、長年使い込んでもまっすぐな葉巻です。丸味は細く、葉巻に見え、握りやすい。しなやかな竹製なので、完成まで長く使えます。市原の葉巻（小・大）、葉巻（33cm、26cm）、焼き物箸（市原の葉巻の柄に似ているものを使用）、市原の葉巻（33cm、26cm、23cm）／市原平兵衛商店、日



魚焼き網のいいがないのよねー……と話を聞いたら、タバーゼの部活の方がこれを持ってきてくれました。葉巻用の葉巻を作る新潟市南町の会社の製品です。三角形の凸凹が通る葉巻の、この形状と葉巻が熱伝導に優れているらしく、魚でも網でも皮がパリパリにおいしく焼けます。網の間に魚が入るまで十分にひっくり返せば、葉巻のサイズにぴったり合います。網を外して、ゴシゴシと洗えます。焼き上手（kan）／カンダ

皮がパリパリに焼けます。

ですが、その約1週間後に、書籍の「TOUTAYA」様に新店出店に併せて、書籍と一緒に販売したい！と。“これはっ！”と思い、大手雑貨店に打診すると、即決定。他の販売先様はもちろん、今や高推移に販売させて頂いてます。

◆ “Kan 焼上手（片手）” ￥1,300（税別）



底板がアルスター素材のアコーディオン形状だから、過火効果で表面だけが焦げずに身まで良く火が通ります。また、焼いた魚・肉などの脂が本体に落ち、直接火にかかりませんので煙が出にくいです。



これまで縁の下の力持ちな商品があったという間に看板商品になる経緯を、（恥ずかしい話ですが）客観的に見る形になりました。あるお客様からは、“眠っている名器をどんどん紹介してくださいね！”なんて言葉も。大げさですが、人間に例えるとシンデレラストーリーとも言えますでしょうか？

ですが、これも元来この「焼上手」が持っていた商品としての素質が良かったからに他なりません……。この素質を継承、更に改良した「新・焼上手」の話も上がってきています。

今回は、偶発的、棚ボタ要素が殆どでしたが、どんなキッカケでも大事にして、お客様に喜んで頂けるような商品提供をと考えた次第でした。

◆ 2014年11月5日集英社より発行

有本葉子著：「大切にしたいモノとコト」より抜粋。



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●●使ってみました！

バレンタインのお菓子作りには『この商品』がオススメ！

■執筆担当：物流・商品管理部 / 田中（慎）

早いものでもう2月ですね。2月のイベントといえばバレンタイン！ 女子の皆さん、手作りお菓子で“できる女子”を演じて男の人をガンガン騙しちゃいましょ～（笑）。というわけで、カンダの商品で私は「レアチーズタルト」を作ってみました。

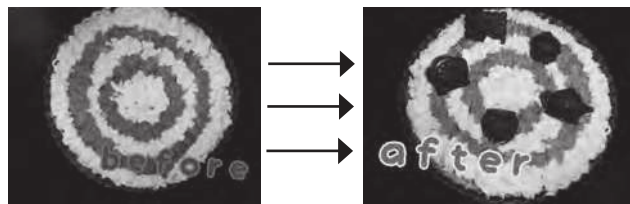
まずは「底取タルト型」でタルト台を焼きます。底取になっているので焼いた後でも崩さずに簡単に取り出せちゃいます。次に土台になるアマンディーヌを作り焼きあがったらレアチーズクリームとチョコ生クリームを順番に絞っていきます。



ここで使うのが「Ateco 口金」です。「Ateco」にはどんな形にするか迷うくらい何種類もの口金があります。迷いに迷って今回は無難に『逆風車』と『花』の口金で作っていいと思います。



生クリームはちょっと硬めにするのがポイントです。ここで完成☆といいたいところですが、まだなんかが足りない・・・もっと可愛くデコりたい！ なんて時はこの「シリコンチョコモールド」を使ってみてください。ただチョコを溶かして流し入れ冷やすだけで簡単にできます。しかもシリコンだから簡単に型から外れるんです。便利～。



型から外して飾り付けしたら今度こそ完成☆手の込んだように見えるしこれで“できる女子”に見えること間違いなしです！ どんどん男の人を騙してホワイトデーに期待しましょう。私は一足先に騙しに？ いってきま～す（笑）

商品紹介コーナー

「カンダ社員が使ってみました！」コーナーで使った『Ateco』製菓道具を網羅した『K-Sweets』カタログをご用意しております。



ご用命お待ちしております。

社長のコラム



正月気分もなかなか覚めないうちにもう二月ですね！ こちら燕は、雪は少なく暖冬を感じますが、一番雪が多く降る二月です。気を引き締めてまいりましょう。

先日、燕市体育協会主催のスポーツ指導者講習会に行きまして。講師は浅田真央選手やプロ野球選手などの栄養管理をしておられる森永製菓所属の管理栄養士松崎美奈子先生。娘はアスリートを目指し、今年の誓いに「健康、ダイエット」を掲げている私には、いい機会なので受講しました。食事による体作り、身体の回復に始まり、最近の部活動やトップアスリート为例に出し、より効果的なサブリの使い方や摂取方法など詳しく話されておりました。自分の一日の推定エネルギー必要量（ $28.5 \times \text{体重} \times (1 - \text{体脂肪率}) \times 1.5$ ）を知り、私は2,530kcalです。運動せずにそれ以上のカロリーを摂取すれば太るし、それ以下のカロリーで押さえれば痩せる。運動してもそれ以上のカロリーを摂取すれば太るのです。ちなみにお酒は、栄養の吸収を早くするので太りやすいそうです。私が痩せられないのはこれが原因か・・・？

最後に先生がおっしゃってありました。トップアスリートは食事や私生活、全てに意識が高く、全てに感謝の気持ちを持っている、と。バランスのとれた食事は、健康な身体を作り、健康な身体には健全な精神が宿ります。基本は、食事からですね！



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！