

2015.3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★

イベント情報お知らせコーナー



第18回『ファベックス2015』に出展いたします！

■執筆担当：営業部 / 中野

冬も終わりに向かい、日毎に暖かさを感じる季節になってまいりました。さて、今年で18回目になるファベックスですが、弊社は3回目の出展をいたします。食に関係するいろいろなものが混在する大規模な展示会です。弊社の出展テーマは2つあります。

■その①「サービス演出を見直しませか？」

料理は味が重要なのは当然ですが、ありきたりのサービスで提供するだけでは、つまらないではないか？もっと演出を変えればより美味しそうになるはず。

■その②「異物混入・HACCPをもっと見直そう」

世界では当然の言葉“HACCP”。品質管理のことです。大型食品加工場では取り入れられても、一般外食の厨房内ではそこまで意識していないのが現状。何かあってからではもう遅い。そのために・・・。

また、副題として例カンダの売りであるお客様のお困り事やお悩みを形にする別注商品の作成等の案内。

これらを中心に展示ブースを展開いたします。ご興味のあるお客様は招待状をお送りいたしますのでご連絡ください。また、ご予約を組まれているお客様もぜひお立ち寄りください。

では、会場にてお待ちしております！



日時：2015年4月15日（水）～17日（金）

時間：10:00～17:00

場所：東京ビックサイト弊社ブース No：1P-25

HP：www.fabex.jp/outline/fabex.html



※昨年のファベックス展示会出展風景です



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●●使ってみました！

カレーやチャーハン、スイーツを『美味しく食べるスプーン』

■執筆担当：物流・商品管理部 / 田中（幸）

普段の食事の中でカレーやチャーハン、スイーツなどをきれいにすくってスマートに食べたいと考えたことはありませんか？ 今回紹介する商品は「美味しく食べるスプーン」シリーズです。この商品は『特殊加工』でスプーン本体を非常に薄く強く作られており、料理をすくう際にスプーン本体にひっかかりにくく、お皿からきれいにすくい取ることができます。種類は4種類で「スイーツを美味しく食べるスプーン」、「カレーとチャーハンを美味しく食べるスプーン」、「お料理を美味しく食べるリングスプーン」、「お料理を美味しく盛りつける取り分けスプーン」があります。

実際にカレーを食べて「カレーとチャーハンを美味しく食べるスプーン」と通常のスプーンの比較をしました。まずは形。通常はスプーンと柄の間の「くびれ」部分が盛り上がってあるのに対して「美味しく食べるスプーン」は「くび



れ」部分がなだらかです。

次にカレーを食べる時の動作。通常はスプーン本体がお皿にひっかかるのでご飯とカレーを一緒にすくうのが難しく、きれいにすくえません。一方、「美味しく食べるスプーン」はお皿にひっかかることなく、きれいにすくうことができました。



そして口の中に入れた時や引き抜く時の口当たりが通常はへこんでいる部分に上唇があたりやや上気味なのに対しまっすぐになるのでスマートに食べたい方にはもってこいです。

このようにきれいにスマートに料理を食べてみたいと思ったら是非いかがでしょうか？

商品紹介コーナー

社員が使ってみたコーナーでご紹介した『美味しく食べるスプーン』の詳しい商品情報です！

**カレーとチャーハンを
美味しく食べる 秘密!!**

スプーン本体を非常に薄く強く成形しているため、カレーライスやチャーハンなど平らなお皿に盛られた料理でもすくう際にスプーン本体にひっかかりにくく、とてもキレイにすくい取れます。

**「特殊加工」で
口あたりが優しい**

「特殊加工」でスプーン本体を非常に薄く成形したことで、口の中に入れた時や引き抜く時の口当たりがとても優しい！！

「くびれ」のない美しい形状

スプーンと柄の間の「くびれ」部分が、なだらかな形状になっているので、茶碗などの深めの食器もきれいにフィット、和洋中どれでも重宝します。

商品 cd	商品名	サイズ	価格
000464	kan スイーツを美味しく食べるスプーン	31x全長 152mm	¥500
000465	kan カレーとチャーハンを美味しく食べるスプーン	35x全長 186mm	¥660
000467	kan お料理を美味しく盛りつける取り分けスプーン	67x全長 227mm	¥1430
000466	kan お料理を美味しく食べるリングスプーン	38x全長 180	¥880

社長のコラム



3月に入り、日も長くなり、毎朝6時に愛犬の散歩をしている私にとって良い季節となってきました。季節の変わり目です。風邪などひかない様にがんばっていきましょう。

3月14日（土）北陸新幹線が開業します。東京ー金沢間を2時間28分で結び、現行の東京ー湯沢ー金沢の時間より1時間30分も早くなるそうです。金沢、富山も東京から一日圏内になる、凄いことです。日本海側の一番の都市が新潟から金沢へと移るか？ 上越新幹線の本数が減らされるのではないかと新潟県人として不安と心配がありますが、ダイヤ改正では、上越新幹線の新潟までの本数は、1本減るだけでした。新潟もがんばらないといけません。

新幹線が開通すると各土地の名物特急も廃止になっていきます。新潟ー金沢間の在来線特急「北越」も廃止です。その前に北越に乗って金沢に行こうと思います。この北越の車両は、485系で特急車両としては古くから活躍した車両で、鉄道ファンには人気です。金沢までは3時間かかりますが、日帰り往復の電車の旅を味わいたいと思います。金沢で美味しい和菓子とランチをして、帰りは駅弁かな？ 新幹線もいいですが、在来線もいいものだと思える私は歳をとったってことですかね！

泊まらなければできない仕事の日帰りのできる。観光の範囲が広がる。など時間短縮が進む便利な時代ですが、在来線のようにゆっくり進むことも楽しいと気づいた新幹線開通でした。



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！