

2015.8号 こんにちは！カンダとご縁のあった方にお届けします



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★

## カンダの“オススメ商品”紹介！

### 『超強化耐熱ガラスオーブンウェア（密閉蓋付）』

『Glasslock』は耐熱強化ガラス製のオーブンウェアです。数々の衝撃テストを経たうえで、アスファルトのような硬い面に落としても割れにくく、また、**230℃の高温でも耐えうる強度を兼ね備えた唯一無二のオーブンウェア**です。



▲陶器の壺を破壊・・・大丈夫！



▲ハンマーで強打・・・大丈夫！



▲釘を打つ・・・大丈夫！

また、樹脂製の密閉蓋は気密性が高く液漏れし難いのも特徴です。

ケーキ焼型、パウンド型、正角、長角、をラインナップ！



Dishwasher safe BPA free Dining table Freezer/Fridge safe Microwave safe Oven safe Without Lid

冷凍庫から出して→オーブンで調理し→そのまま卓上へ→後片付けは洗浄機など、とっても快適！

発売開始まで、いましばらくお待ちください。お楽しみに！

### ■『外食ビジネスウィーク 2015』出展のお知らせ

『外食ビジネスウィーク 2015』に出展いたします！  
カンダと燕のメーカーが総力を挙げてお客様のニーズにお応えします。ご来場をお待ちしております！

- 日時：2015/8/26（水）～28（金）
- 時間：10:00～17:00
- 場所：東京ビッグサイト フースNo. 東5D17

### 外食ビジネスウィーク 2015

第10回 ラーメン審美賞  
第6回 そば・うどん審美賞  
第6回 パスタ審美賞  
第6回 徳島屋星鑑賞

第4回 日本全国名産品・特産品展  
飲食店営業支援展  
第7回 ホテル・日本料理屋鑑賞  
第3回 カフェ・喫茶屋鑑賞

第5回 店舗環境改善展  
第6回 版伝・店舗技術EXPO  
第6回 フランチャイズ・独立開業支援展

2015/8/26水 27木 28金 10:00～17:00 会場：東京ビッグサイト

### ■「サマータイム」実施中のお知らせ

平成27年6月1日～8月31日までの期間、サマータイムを実施致しております

営業時間 8:15～17:30 受注時間 8:15～14:00

皆様、何卒宜しくお願い申し上げます



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!

# 社長のコラム



梅雨も明け、夏本番となりました。連日、35℃ 36℃と日本全国から暑い便りが聞こえてきます。皆様、生ビールを飲み過ぎて体調を崩さない様にしっかりと体調管理をして頑張っていきましょう！

久々に、日焼けをしました。鼻の頭、額の皮がボロボロ、真っ赤です。全国高校野球新潟県大会の準決勝、決勝を帽子もかぶらず球場で見入ってしまいました。今年の新潟県代表は、中越高校にきました！ 12年ぶり9回目の出場です。3年前、決勝で敗れた思いが蘇り、嬉しいやらうらやましいやらで涙しました。今回優勝したメンバーは、3年前の戦いを観て入学してきた生徒たちだそうです。そんなことを聞かされると、より一層うらやましく、3年前に戻りたいと思つてしましました。是非、甲子園では暴れて頂き、昨年の日本文

理高校のベスト4以上の成績を超えて貰いたいと思います。そして私のアルプススタンド応援の夢も叶います。

あれから3年が過ぎ、高校野球を通じたくさんの人と出会い、年齢を問わず仲間ができました。中でも定年退職され、OBでもなく、ただ中越高校野球部が好きというだけの追っかけあじいさん軍団、なぜかしらスコアを毎回ついているあじいさん、大会になるとあにぎりを持って、一日中孫の応援、観戦されておられるあじいさん、など野球大好きあじいさん達です。自分の範疇で解説者になりお互いに楽しそうにお話しされ情報交換されています。高校野球を楽しんでいる姿は大好きです。将来私もこうなるのかなー！と思いつながらあじいさんと楽しく会話をしています。「はやく孫作って野球せろ！」なんて言われています。その前にまだ結婚していないし・・・。

夏の楽しみ方もいろいろあるかと思いますが、夏ばて解消は自分の好きなことを思いっきり楽しむことです！私は、高校野球と美味しい食べ物を頂くことです・・・！

## 知って得するマメ知識

### 『緑青（銅のサビ）』について

■執筆担当：営業部 / 南波

『鍋に緑のものができた』と問い合わせを頂くことがあります。これは緑青（ろくしょう）といって、鎌倉の大仏などにも付いているあの緑色のもので、ときに銅鍋などにも発生します。【社団法人日本銅センター】によりますと『銅は、赤褐色の色合いをしていますが、これが大気中で雨露に当たると緑色の被膜ができます。これが緑青（ろくしょう）で、化学的には塩基性炭酸銅といわれる化合物で、サビの一種です。』とあります。

ところで、緑青は『猛毒』だと言われる事が時々ありますが、実は、それは誤解だったのです。下記は、先述の【社団法人日本銅センター】<http://www.jcda.or.jp/>からの抜粋です。  
『銅の表面に生成する緑青（ろくしょう）は昔から有毒と考えられてきました。なぜ有毒と信じられてきたのかはっきりしませんが、主な原因は学校の教科書にあったと考えられます。昭和49年の理科の教科書には「金属のさび」という項目があり、緑青について「湿り気の多いところに銅を置くと緑色の“さび”ができる。この“さび”は緑青といって食べると身体に害がある。』と書かれています。しかし、どうして害があるのかについての記述は無く、十分な説明もされていません。この他、各種

の百科事典にも有毒と記載されていました。社団法人日本銅センターでは、何の根拠も無いまま有毒とされてきた緑青について正しい理解を得るために、過去二回、東京大学医学部において長期動物実験を行って参りました。その結果、緑青は過去に考えられていたような有毒ではなく、無害同様の物質であることが確認されました。これは昭和59年8月に厚生省から広くマスコミに公表されました。過去なんとなく語り継がれてきた緑青の有毒？問題は、すべて誤解であることが明らかになつたのです。』



なるほど・・・刷り込み、思い込み、による誤解だったわけですね。銅鍋には通常は錫を引いてありますが、用途によっては錫を引いていない種類のものもあり、それは例えば山菜など青物の色を鮮やかに、小豆やジャムなどを艶やかに仕上げるのに一役買っています。このような銅鍋ならではの良さを生かすためにも、使用後にはよく洗い水気をよく拭き上げ、場合によっては軽く火にかけて水気を飛ばして、湿気を残さないようにして頂ければ緑青の発生を防げます。もしも緑青が発生したら、銅磨きや金属磨きなどでこすり落として頂くか、酢などで酸洗すると落とせますので参考にしてください。

## 新入社員紹介コーナー



はじめまして、新潟県立分水高等学校を卒業し、3月に入社いたしました、物流・商品管理部の坂田慎治（さかたしんじ）です。

夢中になれることは小学校5年生からやっている野球です。高校の時は「目指せ甲子園」をモットーに遅くまで練習に打ち込む日々でした。最後の夏の大会では三条東高校に接戦の末に負ってしまいましたが、互角に戦え、自分達の練習は間違いではなかったということが証明できたので

晴れやかな気持ちで終わることができました。野球から全てを学び人間的にも成長でき、最後の大会では「仲間」の大切さを学び、今でも野球部の仲間と部活の話などを語り合っています。

そして、カンダに入社して周りには頼りになる先輩方がいるので素晴らしい人達に恵まれたなと思います。毎日が勉強の日々で学ぶことがたくさんあり、自分を成長させてくれる場所なので会社に貢献できるように頑張りたいと思います。これからも株式会社カンダと坂田慎治をよろしくお願いいたします！



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 <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!