

2015.11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“良いもの”情報！

“三拍子”そろったコールシステム「マイコール」！

高品質・高機能・低成本！ その三拍子がそろったコールシステムが・・・【マイコール】！



★業界一！小さな本体受信機

マイコール本体受信機は $165 \times 110 \times 29\text{mm}$ 、 290g 。世界最小ディスプレイの採用で場所を選ばないコンパクト設計。お店の雰囲気やデザインの邪魔をしません。コール音は多彩に10種類の音色があり、音の回数も1～9回まで選べます。



★シンプルな使い勝手と日本語音声ガイダンスで簡単設定

業界初の日本語音声ガイダンス機能付です。日本語で誘導してくれるから、面倒な設定も簡単に行えます。また、わずらわしい電波チャンネル設定も無い“デジタル登録方式”だから、近隣店などの呼び出し電波が混線する心配もありません！



★225個の送信機が登録可能

1～99、A1、E1などのアルファベットと数字の組み合わせで最大225個までの送信機登録ができます

す。グループ登録を使えば、音の鳴り分けも自由です。さまざまな環境に合わせて少数・多数の対応が可能。



★送信機はどんな場所にもなじむデザイン

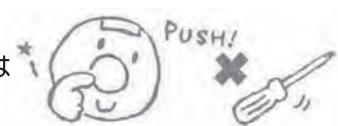
どんな場所にもなじむコンパクトデザイン。送信機は驚きの直径 59mm 、薄さ 8mm ！重さはたったの 22g ！



色はウッド、ホワイト、ブラックの3色から選んでいただけます。

★送信機を長押しで番号消去ができます

送信機に消去機能を搭載！長押しすることで番号消去ができます。もちろん、本体受信機には消去機も付属しています。



★電池交換らくらく

送信機・消去機とともに、ネジを使っていないので電池交換が簡単です。くるっと回して本体を開ければ、すぐに電池交換できます。



★電源工事は不要です

コンセントがあれば、お好きな場所に設置可能。

簡単でリーズナブルなコールシステムは「マイコール mycall」にお任せください。お問い合わせをお待ちしております！



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！

社長のコラム



朝晩と気温がぐーっと下がり、ストーブが必要になってまいりました。風邪などひかない様に気持ちをしっかり冬対策にして11月もがんばっていきましょう！

11月と言えば、ワイン好きの人であればボジョレーヌーボー解禁を思います。今年、私がはまつたワインを紹介します。それは新潟発信の岩の原ワインの「酸化防止剤無添加 辛口 2014 赤」というワインです。その年に収穫した岩の原葡萄園オリジナル品種「マスカットベリーA」を酸化防止剤なしで仕込み、マスカットベリーの本来の特徴である甘い香りと自然な味わいを辛口に仕上げたワインです。友人に「酸化防止剤が入っていないので飲み過ぎても翌日に残らないし、体に良く、そして美味しいよ」と紹介されました。正直、

コンビニなどで売っている酸化防止剤無添加ワインと同等で、甘くうまくないのではと期待して無かったのですが、私の好みの辛口で少し渋みがあり、イタリア、フランス産の美味しいワインとは行かずとも基準レベルを超えたグッドな味でした。ワインは料理にも味が左右されますが、比較的どの料理のも合う万能な味です。そして次の日もすっきり。以来、晚酌ワインはこれ！一年に一回この11月に発売されますので、今年は36本予約をいたしました。今年の味がどうか待ちどうしいです。

数量限定ですので完売にならぬうちに皆様はどうですか？いろいろネットで酸化防止剤無添加ワインを調べますと、酸化防止剤の入っていないワインは、ワインではないとか言われているようですが、この岩の原ワインはそんなことはなく、お勧めですよ！ お酒もいろんな楽しみ方があっていいと思います。

新潟と言えば日本酒ですが、焼酎、ウイスキー、ワインそれぞれいろんな飲み方があり、何を飲もうか迷う私です。食欲の秋でもあります。料理に合わせたお酒を進めてくれる店があつたらいいな！ と思うこの頃です。

燕青空即売会を終えて

去る10月4日、燕市物流センターにて燕青空即売会が開催され、弊社も参加いたしました。毎年恒例の【青空市】も回を重ねて35回目。歩行者天国になった物流センターの通りには、調理道具などの地場産の業者が34社、同時開催の【つばめしょ】には飲食店など24社が出展しました。

地場産業のPRを目的に、主に廃番品や半端品などの、訳あ

りり買い得品を多数そろえた各店は、青空に恵まれた天気も手伝って、朝9時の開店を待てずに集まった方々から、16時の閉店間際の叩き売り？ を駆け引きする方々まで、57000人もの数多くの買い物客で終日賑わいました。

この期間は、例えば東京には合羽橋道具祭りが開催されていたりと、全国各地でさまざまな催しがありますが、我が家燕市にも機会がございましたら是非一度足を運んでみてください。



近隣風景ご報告

このところ我々の販売商品である、調理道具・厨房用品の製造業社さんの工場や事務所の新設が続いているが、口では伝わらない外観風景を「Googleストリートビュー」風にパシャリ。



◆新越ワークス



◆三宝産業



◆赤川器物製作所



◆神子島製作所

新越ワークスさん、三宝産業さん、赤川器物製作所さん、神子島製作所さんの大規模な風景です。皆、燕を代表するブランドの製造業社さんであり、その積極的な姿勢を見習い弊社も頑張って販売して参ります。よろしくお願ひいたします！



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!