



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★

今までに無い、すごいピーラー登場！

『電動ピーラー瞬助 KA-700』



切れ味抜群！

●早く！ ●誰でも！ ●美しく！

キウイやオレンジの皮がむける自動皮むき機

① 芯が軟らかい材料でもむける

キウイ・柑橘類・トマトを美しくむきます。

② むき厚調整が可能

身を使うオレンジと皮を使うユズにより、むく厚さを調整できます。

③ むいた後の変色を抑えます

一流の調理人でも真似できない美しい仕上がりで、そのなめらかな表面は酸化を抑えます。

④ コンパクト・スマート設計

極限まで最小化を極め、デザインと機能美を両立させました。



価格
¥350,000



仕様
外形寸法：L135×W330×H265mm
重量：5.3kg
材料の大きさ：30～100mm 対応

簡単操作



「サッと刺して」「サッと押して」「サッとむいて」「サッと押し抜かれ」「サッと外す」

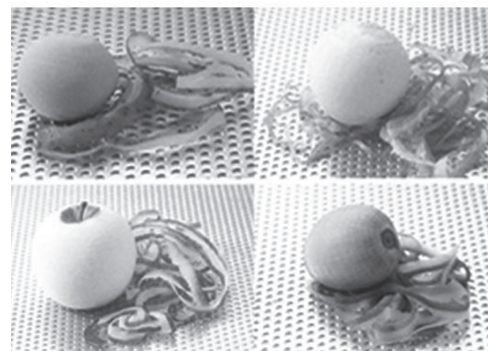
●手むきでは実現できない美しい仕上がりが特徴！

野菜や果物の下ごしらえを瞬く間に助け、仕上がりは驚きの美しさ、料理の幅が広がります。

厚皮のオレンジが！ 厚皮のグレープフルーツが！ やわらかいキウイが！ 完熟の桃が！ 完熟のトマトが！ かたいリングが！ みごとに剥けます。

まずは YouTube 動画をご覧ください

『電動ピーラー瞬助 動画 カンダ』で検索！



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

『母が入院しました』



3月の年度末商戦は、如何でしたでしょうか？ お客様の突然のご要望にも対応出来る様にと、日頃の仕事の準備と心の準備を整え待機しておりましたが、今一つでした。まだまだ努力が足りません。桜の開花宣言も聞かれ、これから全国的に桜一色となりますね。その中で新潟では田植えの準備も始まり、春一色。気分も爽やかになり仕事にも反映してきたいですね。今月も元気だして張り切っていきましょう！

娘の引越も終わり、子供たちの居ない生活はどんなかなあ？ と想像をふくらませておりました。そんな時、母より携帯に電話が入りました。朝6時30分、嫌な予感。「助けてちょうだい！ 転んで動けない！」すぐに駆けつけたところ、ベットに横たわって、非常

に痛がっておりました。「どこが痛い？」と尋ねると、「足の付け根！ 動けない」との事、すぐに救急車を呼び、病院へ、右足大腿骨骨折との診断、即入院。折れた骨を人工骨に換える治療になり、リハビリまで入ると約2か月を要すそうです。母は、81歳で若いので入院期間中に介護相談員さんと今後の事を相談しながらいろいろ準備して下さい。と言われました。つい先日まで元気で車まで運転して飛び歩いていましたので、介護なんて他人事のように思っていたのでショックを受けました。子供のいない生活をどうしよう。なんて考えていたのに間髪入れずに、両親の面倒を見る準備を考えることとなりました。しかし、痛がっている姿、寝ている姿の母をみて、「年取ったなあ、今まで苦労かけたなあ」と・・・！ 親孝行したいときに、親は無し、とよくいいます。いままで苦労かけっぱなしでした。今日からジムに通って足腰を鍛えて骨折しない身体を創り、娘に面倒を掛けないと密かに思った次第です。母が、退院したら美味しい食べ物と美味しいお酒でお祝いをしたいと思います。

退職のごあいさつ

営業アシスタント課・小柳恵子
物流部商品管理課・山口博徳

3月31日をもちまして、出産の為退社致しました。約5年半程でしたが、お客様にはご愛顧いただきまして大変感謝しております。これから初めての出産、育児となり不安と期待が半々といったところです。今まで以上に頑張りたいと思います。短いですが退職のごあいさつとさせていただきます。ありがとうございました。
営業アシスタント課 小柳恵子



この度、3月31日づけで退職することになりました、物流部商品管理課山口博徳です。カンダに勤めて今年で9年目になります。長かったようで、あっという間の9年でした。思い返すと、沢山失敗したことしか思い出せないのですが、その失敗から次に失敗しないように考えるようになり、失敗に対して自分が向き合うようになったことが個人的に成長したな感じています。この経験を次にいかして、頑張っていきたいとおもいます今まで、ほんとにお世話になりました。

編集後記

春、旅立ちの季節です。山口博徳は、お客様に直接お会いする部署ではございませんでしたが、皆様へご注文の品をお届けするための大事な部署、物流部商品管理課で長く頑張ってくれました。気が優しくて力持ち、大きな戦力である彼なのでとても残念です。営業アシスタント課・小柳恵子は、お客様との窓口として、お電話でお話しして頂きました皆様もたくさんいらっしゃるかと思います。明るい笑顔が見られなくなり、ほんとうに残念です。両名ともそれぞれの新しい道で頑張ってくださいと思います。在社時にお引き立て賜りましたお得意先様、お世話になりました仕入先様、には誠にありがとうございました。

そして株式会社カンダはこれからも頑張ります。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!