

2017.8号 こんにちは！カンダとご縁のあった方にお届けします



酢豚にパイナップル

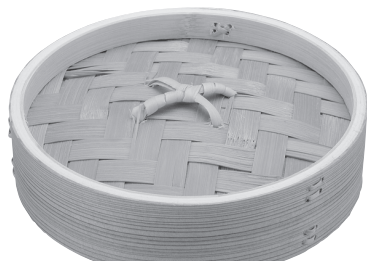


中国料理店・外食産業など飲食店に役立つ情報をピックアップしました

カンダオリジナル新製品のご紹介

【杉】中華セイロに【金属補強付】が新登場！

ホテルレストランショー 2017 にて好評価を頂いておりました、【杉】中華セイロ【金属補強付】が入荷いたしました！ラインナップは、ステンレスで補強タイプ（写真左）とアルミで補強タイプ（写真右）の2種類。いずれも、杉目の美しさはそのままに、プラス 頑丈な補強を施した、“美しく強い蒸籠”です。



お客様のご意見を形にしました！

- ステンレスで補強タイプ（写真左）
13cm 身 ¥900 蓋 ¥700
15cm 身 ¥1,000 蓋 ¥800
- アルミで補強タイプ（写真右）
12cm 身 ¥1,500 蓋 ¥1,400
14cm 身 ¥1,600 蓋 ¥1,500
16cm 身 ¥1,800 蓋 ¥1,600

HighGread vol. 4-1 カタログ 1130 ページに掲載しております。
ご注文をお待ちしております。

カンダの【ステンレス製どんぶりソーサー】

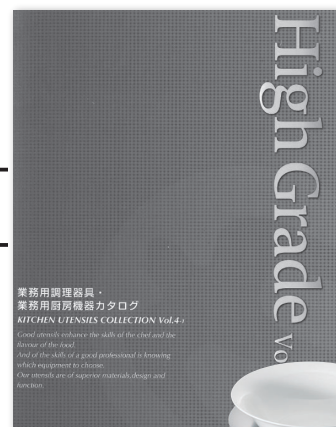
カンダのユニークな逸品【ステンレス製 どんぶりソーサー】

底面から真っ直ぐに伸びあがる直線の造形が美しい、カンダの人気商品【ステンレス製 どんぶりソーサー】です。このたびサイズ展開が 22cm と 25cm の二種類になりました。



- (324073) 22cm ¥1,100
- (324072) 25cm ¥1,100

HighGread vol. 4-1 カタログ 1131 ページに掲載しております。
ご注文をお待ちしております。



ホームページをリニューアルしました！

この度、弊社のホームページをリニューアルしました。会社の情報・商品の情報・展示会への出展の情報など、お客様に役に立てて頂ける情報をより早くお伝えしてまいります。ぜひ、ご覧ください。

<https://www.kankuma.co.jp/>



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!



九州北部、秋田地方と大変な水害となりました。10年前の三条の水害を思い出します。被害にあわれた皆様にお見舞いを申し上げます。

近年、予想もつかない天候が多くなりました。温暖化のせいでしょうか？地球は変化しています。果たして人類はどうなってしまうのでしょうか？なんて、考えると嫌になってしまいます。暑くなってまいりました。仕事も熱く、元気出して頑張っていきましょう！

「何処ぞこの、何々が美味しい！」と聞くと、私は必ず「行きたい！」と思い、可能な限り行くようにしております。今回、女房の誕生日と言う事もあり、どうしても行きたかった富山県氷見市のお寿司屋さんに行ってきました。このお寿司屋さんは東京の友人が「交通費を掛けても安くて美味しい。朝捕れた日本海の魚貝がその日に食べられる。日帰りの価値あり。」と是非、行ってもらいたいお店と紹介してくれたお店です。燕より車で3時間、天然生岩がき、のどくろの姿塩焼、毛蟹、紅ずわいがに、富山海老、きじ海老、白海老、平目、本あら、石鯛、メジロ、赤烏賊、太刀魚、真鰯を頂きました。全て氷見産です。朝市場に行き、その日に

捕れた自分の目に適ったものを朝7時までに〆ているそうです。前日の物は、生ではださない、昆布〆にしておだしするそうです。そこまでこだわっているお寿司屋さんですので、食べ方もこだわって頑固なのかなと思いましたが、「私は、氷見産の天然ものを美味い状態でおだしするのが仕事です。お好きなようにお食べ下さい。」と優しく笑顔で答えてくださいました。

富山湾は、急激に深い海底谷になっている地形であり、そこに北アルプスからの豊富な栄養分の詰まった水が入り込みます。その地形、栄養で育った魚ですので美味いわけです。また、魚場と漁港が近いとれたての魚がすぐに供給されます。そんな魚を、手間をかけて食べさせてくれるお寿司屋に大感激、感動でした。最後に大将が「氷見産ではないが、私のおすすめするウニを食べて下さいとだしてくれました。」言葉が出ない！クリーミーで癖がない！ノックアウトされました。

日頃、迷惑ばかりかけている女房にいいプレゼントが出来ました。今度は寒い時のお魚を堪能しに行きます。残念なのは、美味しいお酒を飲めなかったことです。次は、泊りだ・・・！

外食ビジネスウィーク2017に出展いたします

日時：2017年8月29日(火)～31日(木)

場所：東京ビッグサイト

ブースNo.: 2D-18

ご来場をお待ち
しております



外食ビジネスウィーク 2017

第12回 ラーメン産業展
第8回 そば・うどん産業展
第10回 居酒屋産業展
第5回 カフェ・喫茶産業展

NEW 第1回 洋食レストラン産業展
NEW 第1回 ホテル・旅館産業展
NEW 第1回 飲食店繁盛支援展

※2017年は、パスタ産業展、日本全国名産品・特産品展、飲食店開業支援展、ホテル・日本料理産業展、店舗環境改善展、販促・店舗装飾EXPO、フランチャイズ・独立開業支援展を左記7展示会へ統合、名称変更し、より外食に特化した展示会としてリニューアルして開催いたします！

2017/ 8/29 火 30 水 31 木

10:00～17:00

会場：東京ビッグサイト

詳細はこちら⇒ <http://www.gaishokubusiness.jp/>

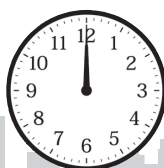
夏季休暇のご案内

8月11日(金)～16日(水)はお休みさせていただきます

連休近くになりますと、運送便の混雑により配達遅延も予想されますので、お早目のご注文をお待ちしております。

2017年 8月

日	月	火	水	金	土
		1	2	3	4
5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28
29	30	31			



サマータイム実施&受注締め切り時間12時のご案内

株式会社カンダでは、平成29年6月1日～8月31日までの期間、サマータイムを実施しております。

営業時間 8:15～17:30 受注時間 8:15～12:00



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!