

2017.12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

カンダ新製品ご紹介

カンダ新ブランド『ものやさし』、近日発売予定

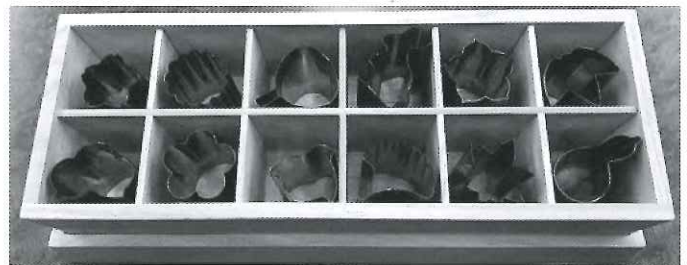
今回酢豚にパイナップルは新ブランド「ものやさし」を紹介していきます。
 さっそくですが何故このようなブランド名になったのかといいます
 と・・・近日発売予定の”抜き型セット”を発売するに当たって、
 これを期に新ブランドを立ち上げようという事になりました。
 弊社でも色んなブランドがあります。「燕舞」
 「Kan」「神田鉄鍋」、ブランドには、一つ一つにコン
 セプトがあり、「燕舞」でしたら中華料理向け卓上品、
 「Kan」でしたらキッチン雑貨・家庭用向け、
 「神田鉄鍋」でしたら鉄を使った料理道具・・・と、
 ブランドにはそれぞれコンセプトが存在します。

神田鉄鍋®

お料理を美味しくする
kan
 Kitchen Supplies KAN



今回の新ブランド「ものやさし」の一番のコンセプトは「和」です。もちろん日本製で家庭
 用向け商品で売り出します。ちなみに「ものやさし」の「もの」は昔の言葉で”なんとなく”、
 「やさし」は”優しい”という意味で、使う人に優しい商品である事を表現しています。ロゴ
 は、小川の流りにゆったりと身を任せている花びらの様子で人へのやさしを表現しました。
 隠し文字で「KANDA」の「K」を小川の流りで表現しています。「ものやさし」シリーズ一
 発目は、「【ものやさし】MH-12 抜き型四季12PCセット」です。商品価値を高めるとい
 う目的で、ブリキ缶でも紙箱でもなく「桐箱」にしました。桐の箱に入れる事で見栄えも良くな
 り、高級感も出て、収納・保管についても便利な商品になりました。(只今準備中です。発売開
 始までは今しばらくお待ちください。)抜き型セットの他にも「ものやさし」シリーズは今後増え
 ていきます。是非宜しくお願い致します。



営業時間のご案内

営業時間 ...9:00 ~ 18:15

受注時間 ...9:00 ~ 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

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!

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

『紅葉を見に京都へ！』



今年も残すところあと一か月、ついこの前まで紅葉を楽しんでいたのに・・・インフルエンザに注意し、12月頑張っていきましょう！

11月中旬、一泊二日で京都に紅葉を観に行きました。夜行バスで朝6時に京都駅に着き、そのまま伏見稲荷へ。千本鳥居は、圧巻。それから東福寺へ。ここの通天橋から望む溪谷に広がる紅葉は見事でした。電車で亀岡へ移動し、嵯峨野トロッコ電車に乗り嵐山へ。竹林の数と凄さに唖然としながら歩き、天龍寺では庭園の優雅さと紅葉の調和に感動。桂川にかかる渡月橋を観ながら嵐山の現代と平安時代の融合を楽しみました。お次は、大政奉還から150年、徳川慶喜が大政奉還を宣言した大広間が見たく、二条城へ。幕末の終結の様子に思いを寄せました。

その後、ホテルにチェックインし、夜の八坂神社、祇園、先斗町を歩いてまわり、先斗町で鴨川の見えるレストランで食事をして一日目を終了しました。

最終日は、清水寺で清水の舞台に立ち記念撮り、二年坂、三年坂を下り高台寺を通り、建仁寺へ。俵谷宗達の風神雷神と雲龍図、天井画の双龍図は圧巻でした。抹茶の発祥の地という事で、抹茶も頂きました。織田信長の墓がある阿弥陀寺で、戦国時代にひたりながらお参りし、近くの大黒屋で「鎌餅」をお土産で買い、同志社大学、御所と歩いてまわり、近代史を感じながら、最終目的の我が家の宗派の総本山である東本願寺で神田家の歴史に感謝、家内安全をお参りしました。

2日間、京都の町に魅了されました。人気スポットを混まない朝早くに見学、電車・歩きで回る（お金が掛からない）、企画した女房に敬服。美味しい料理とお酒が大好きな私ですが、そこに美しい景色が加わりました。最後は奮発して京都牛の弁当とワインを買い、新幹線で帰路につきました。日本の歴史は素晴らしい！

カンダのよいものご紹介『神田鉄鍋 / 鉄揚鍋 20cm ~ 45cm』 神田鉄鍋シリーズ



■ 神田鉄鍋／鉄揚鍋の特徴

① 極厚鉄板により「保温力」抜群

業務用に適した深くてたっぷり油の入る形状と、分厚い鉄板3.2mmの採用による抜群の保温力が、油の温度を下げにくくします。まさに揚げ物調理をするのに理想的な揚鍋となっています。

② サイズも多数

20cm～45cmの数多くのラインナップ。※IHは使用できません。

③ 比較的安価で購入可能

銅製や鋳鉄製に比べて鉄板製の揚鍋は比較的安価で手が出しやすく多くの飲食店で使用されています。

④ 口付だから移し変えるのも簡単(20、22、24cm)

口が付いてるから使用した油を捨てたりオイルポットに移し変える時に便利です。



↑口付き

～～お問い合わせは営業担当者まで。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!