



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

“神田鉄鍋”新シリーズ



【神田鉄鍋 窒化鉄 フライパン・炒め鍋】

「窒化处理」とは航空機や自動車部品のサビ防止に用いられてきた表面処理技術です。この技術を調理器具にも応用したら、航空機同様錆にくくなるのではないかと。そこで鉄の表面を窒素で硬化させ、高い耐腐食性と耐磨耗性を持つ鉄鍋が実現しました。窒化された表面は硬くなる為、通常の金属ヘラ・束子も使えます。鉄鍋の特徴と何ら変わり無く、熱源を選ばない・熱のムラが少ない熱伝導の良さ・調理するだけで鉄分が摂取できます。

お手入れも簡単です。今まで鉄鍋をご使用してこなかったお客様の理由の一つに、使い始めの“焼き入れ”使用後の“油引き”が面倒ということがありますが、この窒化处理された神田鉄鍋は面倒なことをせずに、購入して頂きすぐにでも使うことが出来ます。使用後は洗って乾燥させるだけで、極めて錆び難く、鉄製のフライパンや炒め鍋の良さが長続きます。



☆Hotelex 上海 2018 展示会☆

3月26日～29日に、中国・上海で開催された「Hotelex Shanghai 2018」に出展しました！「Hotelex Shanghai」とは20年以上続く展示会で、来場者数10万人以上、出展者数2000社以上と、世界でも指折りの超大規模展示会です。今回は新商品である窒化中華鍋をメイン商品として展示しました。やはり本場中国だけあってブースに訪れた方は興味津々で、中華鍋はもちろん雪平鍋、おろし金、和包丁など日本道具に興味をもつ方も多く、やはり日本製品はハイクオリティで信頼できると大好評。中国市場でのカンダブランドの認知にまた1歩前進しました。



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 営業時間: 9:00～18:15

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/>

社長のコラム

「つばめ産学協創スクエア」



桜前線も北上し、各地で桜の開花が聞かれます。新潟はこれからですが、何時もより早いようです。楽しみです。展示会で上海に行っていました。上海にも桜が咲いておりました。びっくりです。近年、桜を観に中国からたくさんの観光客が日本に来るそうです。そういえば飛行機が満員でした。花見酒なんぞがあるのは日本だけでしょう！
今月も元気だしてがんばって行きましょう！

「さくら」と言えば、卒業式、入学式を思い浮かべます。弊社にも4月から3名の新しい仲間が増えます。高校を卒業して、新たな希望、夢を持って入社してくると思うと責任重大だなと思う反面、ワクワクします。仕事を通じて成長してほしいものですし、早くカンダのチームの一員として仕事ができるようになってほしいです。

今年、燕のメイン通り（シャッター通りですが）に、「つばめ産学協創スクエア」という大学生と燕の企業を

つなぐ宿泊可能な施設ができました。大学の研修生プログラムと燕の産業をマッチングさせ、学生を燕に呼んで交流の場を提供し、最終的に燕に就職したい学生を増やすことを一つの目的としております。優秀な人材確保をしたいと思いますが、なかなか燕には集まりません。人手不足が深刻な問題となることは必至です。いろんな角度から企業、学生が情報を得られることは素晴らしいことです。先日は、千葉大学とフィンランドのアールト大学の学生18名がデザインワークショップの研修で一週間、燕の企業と交流を図っていかれました。是非、これから就職を考えている学生さん、就職をさせようと思っている先輩方、この施設を利用してください。

人が集まるところには、いろんなことが生まれます。語り合う所も生まれます。食事するところも生まれます。一杯飲むところも生まれます。私は、美味しいお酒と美味しい料理が生まれる事を期待します。
今月も元気だして頑張っていきましょう！

■ つばめ産学協創スクエア

HP…… <http://tsubame-square.com/>

電話……0256-64-8850

『若人日記』

カンダの若い人たちが作るニューコラム！ 最近の出来事で楽しかったこと、仕事をしていて学んだこと色んな記事を今後お知らせしていきたいと思っています。

今回は、カンダのInstagramについてお話ししたいと思います。カンダはInstagramを始め、半年経っております。ですが「いいね」には伸び悩んでおります・・・

色んな記事を掲載させて頂いて、新商品の情報・雪の状況報告・展示会の風景など色々と掲載しています。大体どの記事も「20～30いいね！」くらいですが、一つだけ「78いいね！」を頂いた記事があります。その最大「いいね！」を頂いた記事が商品に関してだといいいのですが、「カンダフットサルクラブ」の記事に最大「いいね」が付いていました。有りがたいことですが何か悔しい気持ちになりました（笑）。今後商品関係で最大「いいね」がもらえるよう良い記事を掲載していきたいと思っています。皆様「いいね」宜しくお願い致します！！



こんな世間話みたいなこととか色々と記事にしていきます。またこれを期に「酢豚にパイン」が楽しみにして頂けるよう頑張りますので是非宜しくお願い致します。



Instagram

<https://www.instagram.com/kanda.co.01/>



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 営業時間: 9:00～18:15

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/>