

2018.6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

『たかもりの抜型』をご紹介します。



株式会社カンダは、『たかもりの抜型』の
代表販売代理店です。

『たかもりの抜型』は、大阪発、老舗工場の職人が独自の技術で丹精込めて手作りする、本当のプロが使う本格派業務用抜型で、株式会社カンダが自信をもってお勧めする匠の逸品です。



手作りの芸術をプロの手に・・・。

抜きやすく、扱いやすく、美しい。使って納得、代々培われた匠の技、
抜きの極みがここにあります。

『たかもりの抜き型』の製造元である『たかもり有限会社』は、親子3代にわたり昭和25年から60年以上続く 厨房機器の製造会社です。『たかもりの抜き型』では、長きにわたり培ってきた匠の技術をもって、多様な製品を生み出して参りました。特に強いこだわりを持って作り続けているのが『たかもりの抜き型』です。

1. 抜きやすい（抜くときに手が痛くならない）

2. 厚口抜き型（たかもり仕様）は丈夫

3. 抜いた野菜がみずみずしい。

食材にプラスαの価値と見た目の美しさ 命さえも吹き込めるような食材の仕上がりにこだわった抜き型です。特許を取得した 独自技術で丁寧に また丹精込めて手作りしております。是非 その目でお確かめください。食材や形を吟味し洗練された抜き型は、その機能を進化させ料理の華を咲かせます。特注品においては、完成度の高い ご希望通りの抜き型を製作いたします。どうぞ一度 お試しく下さい。



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50年!

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

社長のコラム

「皆様のおかげで50周年」



田植えも無事に終わり、ひと段落です。これから暑い夏を迎えます。体調には気を付けて、仕事も熱く行きましょう。

弊社、4月23日で会社設立50年目を迎える事ができました。50周年の記念事業といたしまして、昨年より増設をしておりました物流センターと事務所が、5月1日に完成をいたしました。ここまで会社を継続できたことは、ご縁を頂いております皆様のお陰であります。感謝申し上げます。誠に有難うございました。

この新物流センターは、床面積1700平方メートルの3階建てで、1、2階の一部に事務所を設けました。旧物流センターと連結し、総床面積は、約12、30

0平方メートルとなります。より多くの商品を管理出来る様になり、皆様のご要望によりスピーディーにお答えできます。より喜んで頂けるよう、器はよくなったが中身はそのままといわれないように常にチャレンジしてまいります。

50周年事業をするにあたり『つながり、つながる』ということ強く感じております。歴史が繋がる、時代が繋がる、人が繋がる、思い、心が繋がる、仕事繋がる。このつながりをこれからも大事にして皆様と繋がって参りたいと思います。「酢豚にパイナップル」も皆様と繋がっております。皆様との心の懸け橋として、これからも60年70年100年と継続していきます。皆様の温かい言葉、ご指導の言葉をこれからもよろしくお願い申し上げます。その言葉をこれからも、おいしい料理として、おいしいお酒を飲みたいと思います。

生ビールのおいしい季節となってまいります。熱い仕事でいっぱい汗をかいて上がり酒！ いいね！

設立50周年記念&新物流センター竣工記念祝賀会



先月12日に「設立50周年記念」と「新物流センター竣工記念祝賀会」を開催致しました。来賓の方々から温かい祝辞を頂きました。有難う御座いました。

時系列によって、弊社代表取締役神田智昭の挨拶から始まり、来賓挨拶、株式会社てっぺん 代表取締役 大嶋啓介様の公演会、懇親会をやらせて頂きました。

皆様のお陰でここまで成長させて頂きました。本当に有難う御座いました。またこれからもカングダ社員一同精進して参ります。今後ともご愛顧の程宜しくお願い致します。



ニンジン



キュウリ

チーズ

夏の抜型アート

- 野菜抜うちわ No.1
- 極小紅葉
- 極小銀杏

材料

- ⇒チーズ
- ⇒ニンジン
- ⇒キュウリ

【夏抜型はいろいろあります】

瓢箪・桔梗・蝶・鮎・木の葉・朝顔の葉・カエル・ちょうちん など。



サマータイム実施&受注締め切り時間12時のご案内

株式会社カングダでは、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

カングダ

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!!

カングダは中国料理店・外食産業を応援させていただき50年!

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