

2018.10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



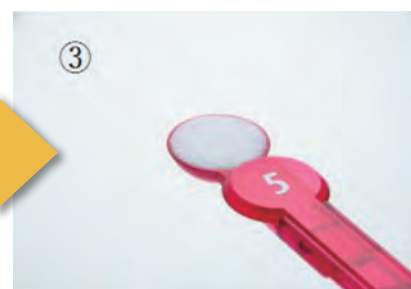
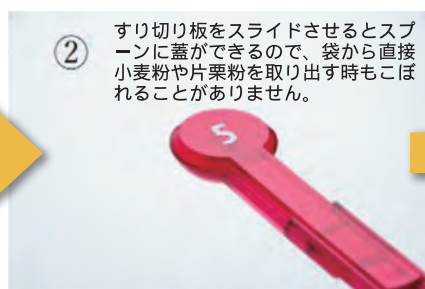
中国料理店・外食産業など飲食店に役立つ情報をピックアップしました

【新商品のご案内】

片手ですり切れる 計量スプーン

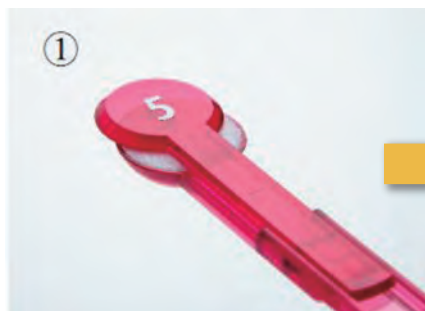
(1ml/5ml/15ml)

計量スプーンを使っているのに味が定まらない…。毎回計量スプーンで量るのは面倒な時、指ですり切ったり、横に振ってすり切ったり…という経験はありませんか！？そんなことがこの「**片手ですり切れる計量スプーン**」を使うことで、手軽に正確に計量が可能に！



② すり切り板をスライドさせるとスプーンに蓋ができるので、袋から直接小麦粉や片栗粉を取り出す時もこぼれることはありません。

もう1つのポイントは、1ml/ 5ml/ 15ml を簡単に1/2の容量にすり切ることもできます。
すり切りが上手にできない小さなお子様や食塩を制限している方にもオススメです！



※商品詳細はHPまで <https://www.kankuma.co.jp/product/1860>

インスタグラム↓



公式ホームページ↓



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

「塩納豆に感動！」



先日、お得意様のゴルフコンペに参加させて頂きました。その時の参加賞に頂いた商品に非常に感動いたしました。その商品とは「塩納豆」です。ご存知の方もいらっしゃると思いますが、私は、初対面でした。納豆、米麴、昆布が混ざって筒状のビニール袋に入っているのです。白い熱々のごはんに乗せて食べる。煮たお餅と一緒に食べる。豆腐と混ぜて食べる。などと食べ方も紹介されていました。早速、袋から絞り出してご飯にかけて頂きました。うまい！ 簡単！ 豆腐に混ぜてみました。うまい！ クリーミー！ オクラと混ぜてみました。うまい！ 塩気が抜群！ 触感最高！ これは皆様に教えてあげようと思い、塩納豆を調べたところ、山形県酒田市で保存食として生まれ、徐々に昆布や麴を入れて食べやすく工夫されて郷土料理になったそうです。酒田市と言えば、あっさり醤油ラーメンで手打ち縮れ麺、ワン

タン麺で有名です。燕ラーメンご当地者としては、一度行ってみたいと思っておりました。美味しいものが重なりましたので、即、日帰りツアーを思い立ち、行ってまいりました。

「塩納豆」は、酒田市内のスーパーマーケットのあると言うので3件ほど回り買い占めてきました。興味のある方は、ネットでも買えますので食してみてください。ラーメン屋さんは、酒田市内ではありませんが、鶴岡市温海にあります、「めん処 久太」さんへ行きました。11時開店2時終了で開店と同時に満席となるお店です。透きとうた醤油スープと無化学調味料自家製麺の平打ち麺と細縮れ麺の中華そばです。何とも言えない優しいスープが麺と絡み合せて、店主の気持ちが伝わる絶品のラーメンでした。今までの食べたことのない中華そばです。行列ができる理由がわかりました。機会があれば行ってみてください。

食欲の秋。美味しい料理と美味しいお酒を元気の源にして頑張ってください！ 太らないようにね（笑）

【2018 RAMEN EXPO USA】 展示会情報

10月14、15日にアメリカのダラスで第二回『Ramen Expo』が開催されます！ 前回の会場はテキサス州のオースティンという小さい街での開催でしたが、大反響だったこともあり、今回はダラスでの開催となりました。ダラスはテキサス州でも3番目に人口が多く、金融・経済の中核として機能している街です。前回に比べ、参加企業・会場規模も倍近くとなり、大都市開催ということで、より多くの方の来場に期待できます。今回は丼、そば、箸・レンゲに加え、新しい商品も展示します。展示会の様子などは来月号でご報告になりますので、お楽しみに！



COMING TO
DALLAS, TX
OCTOBER 14 & 15, 2018

MORE INFO COMING SOON!



サマータイム期間終了のお知らせ

8月31日をもってサマータイム期間を終了いたします。ご協力ありがとうございました。9月1日より通常営業とさせて頂いております。

営業時間 …9:00 ~18:00 **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50年!

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