

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

Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2019.2号

「2019国際ホテル&レストランショー」に出店致します



株式会社

カンダ



外食・レストラン業界に不可欠な情報誌
国際ホテル&レストランショー
HOTELS JAPAN
食品・飲料・加工食品の最新情報
フード・ケータリングショー
KITCHEN JAPAN
キッチン・キッチンツール・キッチン用品・フードサービス機器の最新情報
厨房設備機器展
J KITCHEN EQUIPMENT EXHIBITION



2019 国際ホテル&レストランショーに出店致します。
会場 / ブース 東京ビックサイト東1.2.3/No. 1-P13、2月19日から22日まで開催しております。今回カンダのコンセプトは『カンダだから出来る中華演出buffet』です。buffetと言ったら和、洋が強いイメージですが、中華buffetのインパクトはかなりのものがあります。中華キッチンツールに強いカンダだからこそその演出をお楽しみください！



ぜひ一度足を運んで頂き、ご紹介させていただきます！ 皆様のお越しをお待ちしております！

目玉商品は

- ◆buffetなどで活躍出来る【チューフィンク】
 - ◆どこでもカウンターを設置できる【ドコでも☆クック】
 - ◆他とひと味違うダメージ加工の洋食器【ヴィンテージシリーズ】
- 演出効果、作業効率アップ、衛生管理と凝縮したものを一気に展示致します。

カンダSNSニュース

カンダのインスタ・フェイスブックでは、新商品・取り扱いのある商品を使って、商品紹介をさせて頂いております。SNSを初めて二年目になり、見てくれている方も増えてきおり、こんな商品あるんだと感心してくれているお客様も多々いらっしゃいます。是非インスタグラム・フェイスブックをやられていて見たことないよというお客様は、下のQRコードから飛ぶことが出来ますのでご視聴宜しくお願い致します。

ちなみに着火バーナー「フレキシブル」はおすすめ動画です！



営業時間変更のご案内

以前は、営業時間は9:00～18:00 受注時間は9:00～12:00でしたが、本年度から下記の通りになります。宜しくお願い致します。

営業時間 …8:30～17:40

受注時間 …8:30～12:00



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/>

社長のコラム

「大晦日の過ごし方」



今年は、びっくりするほど雪が降らない燕です。昨年とは違い、過ごしやすい冬となっております。

しかし、まだまだ冬本番です。油断は禁物です。気を引き締めていきましょう。

インフルエンザは、昨年同様に大流行です。会社でも誰かしらインフルエンザにかかり、休んでおります。集団感染にならないようにしっかり対処しなければなりません。私は、いまだかつてインフルエンザにかかったことはありません。毎日良く食べて、睡眠をしっかりとり、外出から帰ったら手洗いをします。これが私の対処法です。皆様もしっかりと対処して、今月も頑張っていきましょう。

皆さんは、12月31日、大晦日、「年取り」は、どのように過ごされましたでしょうか。我が家では、毎年、家族全員（母親・私の妻・子供3人・弟家族）で年神様を迎え、紅白歌合戦を観ながら、ご馳走を食べることが恒例となっております。

私としては、「年取り」だけは絶対家族が揃い、美味しい料理と美味しいお酒を頂き食事をするを続けて参りました。

しかし、子供たちが成人し環境や状況が変わり、家族が揃うことが容易ではなくなりつつあります。そろ

そろ考え方を換え、来年からは違った方法で「年取り」を迎えなければならないと思います。残念ですが、家族が全員揃う「年取り」を卒業しなければならないです。

しかしながら、子供たちには、自分に家族が出来た時は子供が成人するまでは、「年取り」は必ず家族全員が揃いご馳走を食べることを続けて欲しいと思います。時代の流れとともにライフスタイルが多様化しているなかで、一年に一度しかない大晦日、「年取り」の日に新年が良い年になることを願いながら、家族全員で過ごす伝統は素晴らしいと思います。これこそが、家族円満の「秘訣」です。

燕この地方での「年取り」の料理は、「のっぺ」という里芋、人参、こんにゃく、たけのこ、椎茸、ゆり根などを煮込み（家庭によって醤油ベースと塩ベースがあります）、それを冷ましていただく料理と、焼いた塩引き鮭です。これは、必ず食べないと年を越せないと教わりました。その土地、土地で、年取りの料理は違います。私はいろんな年取り料理を食べてみたいと思います。これも美味しい料理と美味しいお酒の追及になります。そんなことを今年の年取りに思ったのでした。今月も頑張っていきましょう！



社員の日常

渡辺隆の巻

「もう5歳になりました！！」

営業部部长・渡辺隆と申します。うちの長男が5歳なったので、七五三の写真を撮りに行きました。月日が経つのは早いもので、嬉しいような悲しいような複雑な気分で、我が子の晴れの舞台を見守ってきました。

去年の七月から部長になりましたが、まだまだお会いできていないお客様が沢山います。

2月19日からのホテル&レストランショーには全日おりますので、宜しくお願い致します。



おかげ様で50周年。



これからも外食産業を
応援させていただきます！



HomePage



Facebook



Instagram



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/>