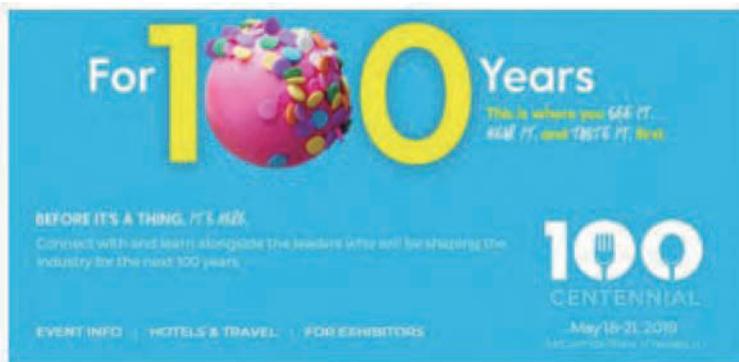


こんにちは！ カンダとご縁のあった方にお届けします。

酢豚にパイナップル

Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2019.4号

★2019 NRA Show シカゴ展示会



■場所：「McCormick Place, Chicago, USA」
■日時：2019/05/18 - 5/21 フース No. : South Hall 2484
HP : <https://www.nationalrestaurantshow.com/>

昨年も出展した全米No.1規模の展示会NRA Showに今年も出展致します！ 前回に引き続きラーメン道具の『メタル丼』、『トルネード箸』、『パワーGてぼ』に加え、【神田鉄鍋シリーズ】の『窒化フライパン』、『窒化炒め鍋』等も展示します。今年で100周年を迎えるNRA Show。そんな節目に出展できることも何かの縁です。精一杯カンダ商品の素晴らしさを全米、世界へと発信してきます！

「電磁打出雪平鍋 18cm」「ごまミル」「スパイスミル」新発売！



■「ごまミル」「スパイスミル」定価 ¥1200 C

こちらの商品は、セラミック刃の採用と工夫した設計で作製しております。油分の多いごまが目詰まりしにくい設計になっており、風味も損ないません。岩塩を使用しても錆びませんし、摩耗しにくいので良好な切れ味が続きます。

■「電磁打出雪平鍋 18cm」定価 ¥4500 ☆

両カラス口で、大容量をすばやく注げて水切れがとても良いシャープな形状に設計。便利な目盛付き、分

量の目安が分かりやすく、汁物を作る際にとても便利。木柄内部をステンレス製大型ビスが通り本体と固定する構造。抜群の強度と安定感を持つ1ランク上のプロ仕様。IH対応になっております。

是非、皆様のご注文をお待ちしております！



◆『電磁打出雪平鍋 18cm』

◆『ごまミル』『スパイスミル』



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/>

表紙

社長のコラム

「きゅうりハイボール」



4月は、入学、入社と人生の節目の月です。気候も穏やかで晴れ晴れする日が多く、気分も新鮮です。初心に帰り、新たに思う事、今までの思いを継続する事を再度、整理したいと思います。

弊社も4月1日より新たに4名の仲間が加わり、更にフレッシュします。皆様に、より良いサービスが充実できるよう、社員一同頑張りますので、よろしくお願い申し上げます。今月も張り切って参りましょう！

最近、ハイボールに凝っております。わが社開発のレモン12分割カッター「シトラスカッターオーセンティック12カット」で切ったレモンを冷凍庫に保管しておきます。飲むときに氷と一緒にしてハイボールを楽しんでおります。このレモンカッターで切ったレモンは12分割されるので、薄く切り口がシャープで渋みの中芯が取れるのでレモン味が鮮明です。なので、包丁でカットしたレモンよりもハイボールに適しています。中でもパーボンハイボールが大好きです。レモンとの相性も良く美味しいですよ！ そんな話を友人にした所、オレンジもいけるとの事でしたので、試してみると、これも最高です。是非、皆様試してみてください。オレンジガッターも作らなければ！・・・

今、燕でほのかにブーム？ 流行らせようとしているハイボールがあります。それは、レモン、オレンジの代わりにきゅうりを入れるハイボールです。「もとまきゅうりハイボール」といいます。燕吉田本町（もとまち）で栽培されるブランドきゅうりを使います。もとまきゅうりをより多くの人に知ってもらおうと考案しました。3月半ばから出荷が始まる春きゅうりで、弱い日差しで育ち、皮が薄くて柔らかくジューシーです。どんな味になるかといいますと、なんと「メロン」の味がします。そしてさっぱり清涼感がありGOODです。きゅうりをスライスした「フレッシュ」、きゅうりを漬け込む「リキュール」、氷のかわりにきゅうりを凍らせて入れる「フリーザー」という飲み方を提案しています。（ノンアルコールもある）。現在、燕三条地区の飲食店15店舗で提供していますので、来燕の際は、飲んでみてください。この夏絶対いけます！

燕市は、金属加工産地でモノづくりの町として知られていますが、食材も豊富で、美味しいところです。きゅうり、トマト、なす、レクチェ、梨、イチゴ、椎茸、枝豆などいっぱいです。燕を食の町として発信していきたいと思います。美味しいお酒と美味しい料理をこよなく愛す私にとって素晴らしい街です。今宵も、もとまきゅうりハイボールと「鳥のから揚げレモン和え」（これも燕のソールフードです）を、新しい元号（もう発表されているかも？）はどうなるか？ 考えながら頂くことにしましょう！ 今月も頑張っていきたいと思います！

社員の日常 ならぬ つぶやき...

「子育て奮闘中！」石田雄一の巻

こんにちは、物流部の石田です。個人紹介で酢豚にパインに登場するのは2010年以來の9年ぶりです！ 入社して15年にもなり月日が経つのが早いと感じています。最近嬉しいことがあり、1月23日に次男が産まれました！ 長男は家の中を走りまわり、次男は泣いてばかりと毎日家の中は賑やかになっています。家事・子育てと、できることはやろうと思いつたしながらも頑張っています。子供の成長を楽しみ、感じながら仕事への活力ともしています。



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！



Home Page



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

何事にても一生懸命!!
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/>