

社長のコラム

「TSUBAME × ACTIONS」



肌寒くなってまいりました。インフルエンザが少しずつですが、周りで聞こえてくるようです。予防接種などの対策も早めに済ませ、今月も張り切って参りましょう！

新潟県では、ガストロノミーを打ち出し、いろいろなイベントを日本国内、世界へ発信しております。その一つとして「N I I G A T A プレミアムダイニング」と銘打ち、新潟の各地域に根付く、文化や歴史、風土を地元で活躍するシェフたちが腕を振るい、「食」を通じて伝えるイベントがあります。新潟、長岡、燕と3会場で日時を別に開催されました。燕会場は10月14日に開催されました。燕の食材を地元のシェフが、『made in tsubame』の調理道具を用いて食事を提供するカジュアルなビュッフェスタイルでの方式。農業、商業、工業の三位一体が創り出す食事は、燕の歴史、



風土、文化を、食を通じて感じられる素晴らしいものでした。このプレミアムダイニング燕会場を企画、運営したのは、「TSUBAME × ACTIONS」という燕の料理人、農家、



カトラリーメーカーなど多業種が連携している有志団体です。半年前から燕を、食を通じて、どう表現し、アピールし、参加してくれる方々に喜んでもらえるかを準備してきました。弊社も道具、食器で協力参加を致しました。この団体は、今後どんどんと燕を、食を通じ、発信アピールをしていくそうです。

実はこのイベント、台風20号の影響で一度は中止になったのですが、参加を申し込んでくれた皆様をなんとか元気にしたいと『TSUBAME × ACTIONS』が主体となり、会場を変えて開催にこぎつけました。短時間での準備は大変だったと思いますが、素晴らしい演出、料理でした。参加申込者全員がキャンセルもなく参加してくれて感激しておりました。このパワーは、今後の燕のパワーとなると感じました。どうぞ皆様も、食を通じた企画事がありましたらお声掛けください。

今回のメインディッシュは、燕産うんめ豚の炭火焼きでした。うんめかった！（燕弁）



社員の日常 ならぬ つぶやき…

東京営業部 大金一貴の巻

東京営業部の大金と申します。入社4年目になりますが、前職はレストランのホールサービスや食材問屋にいましたので飲食関係の方はお会いした事があるかもしれません。もし見かけた際はお気軽にお声掛けください。

最近、休日はソフトボールチームで早朝練習をしたり中野区の大会に出場したり楽しんでおります。10月から東京営業所から東京営業部になり益々頑張って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！



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/>