

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/> 2019.9号

外食ビジネスウィーク2019

ご来場者の皆様のおかげを持ちまして、盛況のうちに閉幕いたしました



「樹脂製ササラ」「中華ブラシ」「STICO（ノンスリップシューズ）」「KIJHIKI（食器洗浄可の木皿）」などを展示させて頂き、来場者様からも面白いものがたくさんあって楽しかったとご意見を頂きました。お問い合わせは各営業担当までお願い致します

人気ランキング



STICO



人気ランキング



樹脂製ササラブラシ



人気ランキング



KIJHIKI



オススメ商品のご紹介 【焼き上手 109057】カタログ VOL. 5 235 ページ掲載品

使い勝手の良い
万能焼き物器
です



最近ではIH調理が多くなってきましたが、炎の長所を最大限に生かせる商品です。直火にならず、程よい遠火で食材を美味しく焼き上げます。
和食屋さんの焼き物にも抜群！アウトドアなどでもパンを焼く際にもふわっと焼きあがります！
これからの時期にはピッタリのアイテムです！
ぜひ一度ご利用してみてくださいはいかがですか！？



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

六日町温泉『龍言』



残暑お見舞い申し上げます。今年のお盆は暑かったですね～！ 35度以上の日が続きました。新潟県は40度越えたところもあり、どんどんと温暖化が進んでいるのかと怖くなります。まだまだ暑い日が続きますが、季節の変わり目ですので体調管理には十分気を付けて頑張ってください。

今年のお盆は、弊社では8連休のお休みを頂きました。私が入社以来、最長の連休。とは言っても、特に予定もなく、お墓参りをして高校野球を観て過ごしましたが、一泊だけ温泉に行こうと、六日町温泉の「龍言」というお宿に行きまして。このお宿は、新潟県魚沼市の六日町にあります。NHK大河ドラマで「天地人」の舞台にもなったところの温泉。地元六日町の豪農の館を改築したお宿で、古い屋敷ですが豪農の館という事で趣があり、武家屋敷風でもあり、庭も素晴らしいです。昨年、湯沢駅前にあります「HATAGO 井仙」を経営されている井口社長が、経営を引き継ぎリニューアルし、更にグレードアップし今年の10月7日（月）グランドオープンいたします。プレオープンしている

というので、元々前から一度行ってみたい温泉宿でしたのでお邪魔しました。井口社長は、「雪国観光圏」を立ち上げ、湯沢、魚沼、十日町、津南、などの地区にある雪国の地域資源を発掘し、つなぎあわせ、磨き上げることで世界に通用する価値を生み出すことを目指していらっしゃいます。その一つの拠点として「龍言」をリノベーションされました。雪国の豪農の文化財を残し、新しい感覚のラウンジやバーなどのコモンスペースを設け、素晴らしいお宿になっていました。高松宮殿下様は、毎年このお宿にお泊りになり、ゆっくりなされていたそうです。井口社長のご配慮によりそのお部屋に泊めていただき、殿下と同じ空間を共有できたと思うと感激でした。夏の良い思い出となりました。食事もお宿の地産食材をふんだんに使っており、地元のお酒と堪能させて頂きました。何といっても美味しかったのは、お米です。雪国の冷たいお水と、朝、昼、夜の温暖さによる気温と、雪深い土壌から生まれるコシヒカリです。最高でした。究極の美味しい料理と美味しいお酒を楽しみました。

是非とも、皆様も足を運んでください。食欲の秋です。美味しい料理と美味しいお酒を探していききたいと思います。今月も頑張ってください。

■龍言 www.ryugon.co.jp

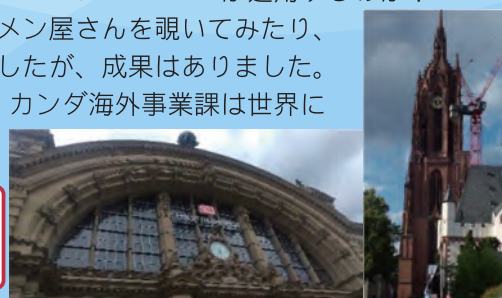
社員の日常 ならぬ つぶやき…

海外事業課 中川和治 ドイツ・フランクフルト出張の巻



ドイツのフランクフルトに出張に行ってきました。欧州では“Made in JAPAN”が通用するの？ 私たちの仕事が成り立つのか？を確認するためです。和食屋さん・ラーメン屋さんを覗いてみたり、食器屋さんにアポなしで訪問して商談したり…。邪険にされる事もりましたが、成果はありました。答えは「可能性多いにあります」。まだまだ私たちの入る余地はあります。カンダ海外事業課は世界に目を向け出向きます！

10月2日と3日、燕三条地場産業振興センターで開催される「燕三条トレードショー」に出展します。皆さまのお越しをお待ちしています。



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！



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/>