

こんにちは！ カンダとご縁のあった方にお届けします。



Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2020.3号

『2020 ホテルレストランショー』盛況のうち終了いたしました！

『2020 ホテルレストランショー』盛況のうち終了いたしました。ご来場頂き感謝申し上げます。来場者数こそ昨年の約3割強減少でしたが、より良い商談が出来たかと思っております。中でも、セイロ関連はお客様より好評を頂きましたアイテムのひとつです。



さらに、新商品のメタル井シリーズの徳利とお猪口を展示致しました。来場者様より「面白い、いいねっ」とご好評を頂きました！ 詳細は各営業担当までお願い致します。



メタル井「徳利」新発売

「冷めない食器」で好評をいただいているメタル井シリーズに今回「徳利」が新登場しました。
メタル井と同じく中が2重構造を採用し、熱を通しにくいので、温かい飲み物や冷たい飲み物など一定の温度を維持したい日本酒には最適なアイテムです。

38729 徳利 レギュラー 2台 ¥16,800
38729 徳利 Jr 1台 ¥2,700
38730 徳利 Baby 1台 ¥680
38731 徳利 レギュラー 約 50ml

製品に関するお知らせ



新型コロナウイルスの影響で中国製品のメーカー欠品が想定されます。弊社でも品薄が発生してきております。弊社カタログに生産国の明記がありますので一度ご確認頂き、在庫状況のお問い合わせをお願い致します。

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/>

【商品番号】	【商品名】	【生産地マーク】
④ ハイグレードアルミ片手鍋		
05-0002-0401	15cm (1.6L)	g150x90mm h=2.5mm ¥3,800 00017
05-0002-0402	18cm (2.0L)	g180x110mm h=2.5mm ¥5,400 00018
05-0002-0403	21cm (4.0L)	g210x120mm h=2.7mm ¥8,200 00019
05-0002-0404	24cm (6.2L)	g240x140mm h=2.7mm ¥8,500 00020
05-0002-0405	27cm (8.6L)	g270x150mm h=2.7mm ¥11,800 00021
05-0002-0406	30cm (12.0L)	g300x170mm h=2.7mm ¥14,100 00022
材質: アルミニウム		
【標準価格】		
標準価格には、消費税は含まれておりません。		

社長のコラム

『高級食材 “熊の手”』



日差しも柔らかくなり、ぽかぽか陽気が多くなり、春が近づいて参りました。皆様におかれましては、如何お過ごしでしょうか？ 先月号では、バレンタインのチョコレートを弊社の女性社員から「酢豚にパイ」でお世話になっております感謝の気持ちをお届けさせていただきました。皆様にはんわりとした気持ちになって頂けたら幸いです。今後もよろしくお願い致します。

先月初めに、大変珍しい「熊の手」の料理を頂きました。中国料理では、高級食材として「満願全席」と言われる宮廷料理に必ず使われて、メインディッシュで提供される料理です。私も写真や話に聞いておりましたが、めったに食べることは出来ない料理。どんな味がするのか、触感なのか、興味深々でした。料理するのに一週間くらい掛かるそうです。毛をむしり、一本一本毛を取り除き、臭みをとるために、スープに数日間、焚き、漬け込みます。手間暇がかかります。

一説では、右手が蜂蜜などをとるために甘く、美味しいとされ、左手より高価とされるようですが、あまり関係がないようです。実際食べてみると、見た目はグロテスクですが、味は豚の角煮のような感じで、肉は臭みが無く、ほくほくしておりゼラチン質もあり、煮込んだスープが良くしみ込んでいました。正直いって絶品とは言い難いですが、食べる機会を頂き、食を愛するものとして幸せでした。熊の手に合わせるお酒は、何が合うのか？ビール、ワインと思いましたが、やはり紹興酒でしょう！中国料理の煮込み料理のこくと味にピッタリです。今回貴重な、珍しい料理を頂いたのは、日頃、美味しい料理と美味しいお酒を愛するオーラが伝わったのかと思います。何事も信じることが良き出会いを作ってくれるものと思いました。感謝です。

同じく中国発症でコロナウイルスという病気が、日本中、世界中を騒がしております。薬が開発され、終息するめどがたつまでは、各種イベント、集会、行事など中止となり、小学校、中学校までも休校となる対応です。命を落とす危険性があるのでいたし方ない対応と思いますが、経済にも相当のダメージがあります。今後の動きを観ながら対応していくしかないと思います。負けてられません。頑張ってください！

■包丁メーカー『藤次郎株式会社』様 オープンファクトリー

こんにちは。斎藤一路です。昨年12月、包丁メーカーの藤次郎株式会社様へ、弊社事務部、業務管理部の女性社員と勉強に行ってきました！ カンカンカンカンカンカンカン.....

熱く熱した四角い材料を叩きながら包丁の形にしていく【鍛造】という方法にみんなくぎ付け。材料を叩き、鍛え、強く、まさに職人技！ 大量生産可能なプレスとは違い、打ち刃物の生産量は1日で数丁。価格も数倍ですが見ると欲しくなる逸品です！

燕にお越しの際は、見学していただき隣接のナイフギャラリーにて販売しておりますので是非お願いします！ 今回工場見学を経て、藤次郎様の技術、人柄に触れ、更に商品の深みも感じる事ができました。

何を売るにも作り手様への感謝の気持ちを忘れてはいけませんね！ 藤次郎株式会社の皆様ありがとうございました！！



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ます50年!

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