



Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2021.7号

## 「なぜ金属加工の町なのか？」 燕の歴史を知る！



6/26に燕市産業資料館の斎藤優介様をお招きし、燕の歴史についての講演会を実施致しました。燕がなぜ、金属加工の町なのか、はじまりはいつからなのか、私たちの知らない歴史ばかりでした。この講演会で学んだ事を活かし、(株)カンダはこれからも精進して参ります！ どうぞよろしくお願い致します。

## オススメ新商品情報『IDEA 18-8 シェラカップ ツヤ消』



アウトドアなど様々な用途で使える万能調理道具「シェラカップ」！ 18-8ステンレス製なのでサビづらく、耐久性に優れ、長く愛用できます。コップとしてはもちろん、直火にかけられるので鍋やフライパン代わりや食器にも使えて便利です！ 計量カップとしても使え、炊飯用目盛付きなのでそのまま炊飯も可能。何と言ってもコンパクト。Φ12XH4.5cmなのと、スタッキング可能なので場所を取りません。若干ですが在庫も確保してあります！ これからのシーズンにピッタリな商品なので是非お使いになってみてはいかがでしょうか！ 詳細は各営業担当までご連絡ください！

## カンダの定番商品『中華仕分皿浅型』



コロナ禍だからこそ、  
紹介したい商品！

主に厨房で一人前などの食材をストックして置き調理時間を短縮できる仕分皿になります。最近では小皿料理などを仕分皿で提供されたりなども増えてきてます。ビュッフェなどで料理を盛り付けてお客様に一皿持って行ってもらうなど様々な用途で使うことが出来、セイロの受け皿としても利用できます！ アウトドアにもお使いになれます。使い勝手良いので、とてもオススメです！

| 商品 CD  | 商品名          | 規格         | 上代   | 掛率 |
|--------|--------------|------------|------|----|
| 387024 | 中華仕分皿浅型 10cm | φ100×H13mm | ¥240 | 無印 |
| 387025 | 中華仕分皿浅型 12cm | φ120×H13mm | ¥280 | 無印 |
| 387026 | 中華仕分皿浅型 14cm | φ140×H13mm | ¥350 | 無印 |
| 387027 | 中華仕分皿浅型 16cm | φ160×H13mm | ¥400 | 無印 |
| 387028 | 中華仕分皿浅型 18cm | φ180×H13mm | ¥450 | 無印 |
| 387029 | 中華仕分皿浅型 20cm | φ200×H13mm | ¥600 | 無印 |



営業時間のご案内

営業時間 …8:10 ~ 17:10

受注時間 …8:10 ~ 12:00



株式会社  
カンダ

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](mailto:info@kankuma.co.jp) 営業時間: 8:10 ~ 17:10

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 「カンダ トライ 2021」



6月30日、株式会社カンダは、第52期を目標には達していませんでしたが、予想もしない環境下において、仕入先様、お得意先様、関係各位様のご協力、ご指導を頂き、何とか無事に終了する事が出来ました。有難うございました。感謝申し上げます。52期は全てコロナ禍での活動でありました。消費者の間ではネット通販や外食の宅配、テイクアウト、オンラインサービスの需要が増加しました。コミュニケーション手段としてはオンライン飲み会、『YouTube 動画配信』、『Clubhouse』という新しい様式が生まれました。働き方においては、テレワーク、ウェブ会議システムや『Zoom』などによる商談が急速に広がりました。そんな低成長、非連続、高速変化という経済環境の中で、ニューノーマルな生活様式を取り入れながら経営のかじ取りをしてきた様に思います。

53期もコロナウイルスが収束する時期は予測不能です。ワクチン接種も始まりましたが、まだまだ先が読めません。そんな中、持続成長するためには、環境状況をしっかりと見極め、環境の変化に応じ、新しい社会を提案して、ビジネスチャンスとしてとらえ、選ばれる企業、応援される企業になるようにしていかなければなりません。「カンダ トライ 2021」と題し、コロナ禍で生まれた新しい社会の中で古い物や時代に合わない物を見直し、最新の状態にすることにチャレンジして参ります。売上目標は、倍増の50億です！引き続きのご指導をよろしくお願い致します。

今年、還暦を迎え、第二の人生のスタートの年です。新たに社長になったつもりで53期をスタートします。茹でたての枝豆と冷たいなす漬け、パリッと焼いたモチモチの焼き餃子でギンギンに冷えた生ビールで乾杯です。53期も美味しい料理、美味しいお酒を頂けるように！祈願して、今月も元気出して頑張りましょう！

## 【鍋のベンツ】 中尾アルミ 鉄フライパン 『キングパン』



【鍋のベンツ】でも知られる「株式会社中尾アルミ製作所」の鉄フライパン「キングパン」をご紹介します。コロナ禍で巣ごもり、アウトドア需要が高まっている今、家庭料理、キャンプなどで使って頂きたい商品です！鉄製なので高温に強く熱伝導にも優れており、丈夫なので長く愛用できます。サイズも16～45cmと幅広く、用途に合わせてお選びできます。短柄もありオープンに入れることもできます。プロが認める「中尾アルミ」の鍋を是非使ってみてはいかがでしょうか！

## カンダからのお知らせ

その① カンダでは、業務時間を通期7月で、8:10～17:10に変更します。※2月から、8:10～17:10に業務時間を試行して参りましたが、何かご意見等御座いましたら頂戴させていただきます。よろしくお願い致します。

その② 2007年12月から続いておりました、【酢豚にパイ】発刊ですが、7月よりペーパーレス化を実施し、メルマガでの配信をさせて頂くことになりました。【酢豚にパイ】に終止符を打つ

わけでは御座いませんでご安心ください。今後メルマガでの情報発信させて頂くにあたり、お手数をお掛けいたしますがFAX、又はメールでのお得意様のメールアドレスを、各担当営業にお伝えいただければ幸いです。どうぞこれからもカンダの【酢豚にパイ】をよろしくお願い致します。

営業第二部：中尾

## 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/>