

酢豚にパイナップル

Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2021.11号

【外食ビジネスウィーク2021】出展致しました！

この度【外食ビジネスウィーク 2021】に出展致しました。ご来場頂き感謝申し上げます。
1人1人のお客様とより良い商談が出来たかと思っております。



初の試みである【カンダショースタイル】で展示させて頂き、開発予定の業務用圧力寸胴鍋や本場香港製チャーシュー釜などをお披露目。詳しくは各営業担当までご連絡お待ちしております！

ご好評の『香港製チャーシュー釜』！

今回の外食ビジネスウィーク2021で好評だった、香港製チャーシュー釜のご紹介になります。特大、大、小の3つのサイズがあり、用途をわけてお使いになれます。

コンロ内には熱の含みが非常に良い『特殊抗火石の耐火レンガ』仕様です。肉本来の美味しさを引き出します。（コンベクションでは余分な油が美味しさを損ないます。）焼きむらが出にくいので、旨味がそのまま出ます。

詳しくは、各担当営業まで、ご連絡お待ちしております！



- 小：チャーシュー4～500g×10本（ダック使用不可）
- 大：ダック×目安5羽
チャーシュー4～500g×18本
- 特大：ダック×目安10羽
チャーシュー4～500g×28本

営業時間変更のご案内

業務時間については、(2021.7月～)から通期で下記のとおり変更しております。
ご協力願います。

営業時間 …8:10～17:10

受注時間 …8:10～12:00



株式会社
カンダ

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：8:10～17:10 <http://www.kankuma.co.jp/>

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!

社長のコラム

平石亭の「鬼面そば」&「きのこそば」



11月に入り、山々には、初冠雪が聞かれ、紅葉も見どころとなってきました。コロナ陽性者も全国的に少なくなってきて、旅行や会食が出来そうですね。

しかし、まだまだ気を抜かず「WITH コロナ」で対応しながら活動したいと思います。今月も元気出して、張り切って参りましょう。

美味しい秋の味覚といえば、キノコ、サンマ、栗、梨、沢山ありますが、芸能界で食通として有名なダチョウ倶楽部の寺門ジモンのYouTubeで、新潟県の入道村大平川の平石亭さんを紹介しておりました。その「鬼面そばセット」と秋限定の「きのこそば」をうまく食べているのです。見た瞬間に、絶対に食べたい！と思い、日曜にドライブがてら女房と出かけました。平石亭は、土日祝日のAM11時～PM3時までしか営業してなく、YouTubeに出るくらいだから、混むことが予想されるので、開店30分前に行きました。しかし着いてみると20台位止められる駐車場はいっぱい。なんとか停め、順番待ちの用紙に名前を書くのですが、35番目、入店できたのはPM1

時半、3時間待ちでした……。すぐに「鬼面そば」と限定の「きのこそば」を注文。お待たせいたしました！いざ美食です。まずは、そばを何もつけずに頂きました。そばのシコシコ感、絶妙な太さ、のど越しの良さ、だし汁を漬けて頂くと、薄味ですが、そばの味を利かす、美味さ、絶妙です。付け合わせの、きくらげの白和え、キノコの油炒めが、素朴で手作り感満杯で、それを口に含み、そばを食べると、これがまた美味しいのです。天ぷらも季節の野菜、キノコをカリッとあげてあり美味しいのです。限定のキノコそばは、天然のキノコが盛りだくさんで、キノコの出汁が利いている汁が美味しいのです。そばは、シコシコで、ノックアウトです。

そば処は、いろいろありますが、新潟の魚沼のそばはすごいです。魚沼の美味しい水がいいのでしょう。そばには、日本酒が合いますが、平石亭さんには、自家製のどぶろく「大平川」があるのですが、これまた素晴らしいのです。車でしたので一緒に食できませんでしたが、一本買って帰りました。最高の秋の味覚、美味しい料理と美味しいお酒を堪能いたしました。明日への活力です。今月も張り切って参りましょう。



カンダの「業務改善への取組」～「KAIZEN(カイゼン)」宣言

2021.11月から、カンダは「業務の基本」に立ち戻り、「KAIZEN(カイゼン)」=悪いところを改め、良くすることを宣言いたします。キッカケは、30年以上もお付き合いのある大切なお客様から、「カンダの電話対応」へのご意見（ご指摘）を頂いたことです。この貴重なご意見を看過せず、モラル、マナー、エチケットなどの社員に欠けている事象について話し合いを行いました。具体的に問題点を抽出した上で対策を打ち出し、業務をさらに良い状態へ導くために、次のこと＜電話対応＞を実行することにいたします。

①「3コール以内」で、ピックアップします。

～お客様を、お待たせしません。

②「笑顔で、明るい声」で対応します。

～お客様とお会いしている気持ちで話します。

③言葉遣いに、注意します。

～丁寧に、敬意を表します（お伝えします）。

これらの取組については、「今更ですか」と笑われることを覚悟しております。また、今のカンダでは、これらを完璧に実行することが容易でないことも承知しておりますので、今後カンダの電話対応等で不快なことがあった場合、何なりとご指摘いただければ幸いです。最後に、すべてのお客様にご満足していただくために基本から見直して参りますので、これからもご理解とご協力を、よろしくお願いいたします。

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！



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

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!