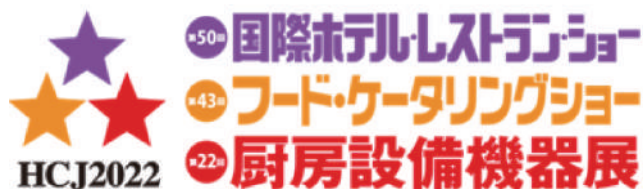


こんにちは！ カンダとご縁のあった方にお届けします。



Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2022. 2号

第50回国際ホテル・レストランショーに出展します



弊社はこの度、国際ホテル・レストランショーに出展いたします。今回は、「カンダの新しい試み」をテーマとした商材を取り揃え参加致します。ご不明な点があれば各営業担当までお問い合わせ下さい。感染対策を万全にして皆様のご来場をお待ちしております。



展示会名：第50回国際ホテル・レストランショー
日程：2022年2月15日（火）～18日（金）まで
時間：10:00～17:00（最終日16:30まで）
会場：東京ビックサイト東展示棟1～6ホール
（弊社ブース1-G06）



海苔巻きに便利！『すしらんど巻きす』

2月と言えば節分。恵方巻を食された方も多いと思いますが、海苔巻きに便利な「すしらんど巻きす」をご紹介します。細巻き、太巻きはもちろん、カリフォルニアロール作りにも大活躍！ ごはんがくっつかないダブルエンボス®加工。食器洗い乾燥機対応。お問い合わせは、各営業担当までお願いいたします！

商品CD	規格	外寸縦 × 外寸横	上代
057188	CH-2019小	160 × 260mm	¥600
057187	CH-2020大	260 × 260mm	¥800



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

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

ついに生まれた燕産のお酒『ハレトケ』



2022年もはや、一ヶ月が経過しました。新潟県もコロナ禍において、はじめて1月21日より、まん延防止等重点措置が発令されました。燕市も毎日50名くらいの感染者が出ており、今回は、幼稚園児から中学生の感染が多いようです。重症化は少ないようですが、子供さんが感染しますと、親が濃厚接触者となりますので、仕事を長期休まなくてはなりません。困った事です。早くインフルエンザ宣言をしてほしいものです。

美味しい料理、美味しいお酒を探求する私にとって、このコロナ禍で行動範囲が小さくなってしまるのが残念ですが、逆に、近郊の美味しい料理、お酒を発見できる楽しみができました。新潟は、お酒が美味しいと言われておりますが、以前、燕は工場の街で、「角打」と、酒屋の軒先で上がり酒をする光景が普通でした。それなのに燕産のお酒が無いというのが残念でした。この度、燕の有志が立ち上がり、燕産の酒米五百万石を作り、隣町の酒蔵でお酒を造ってしまいました。そのお酒の名は「ハレトケ」と言います。ハレの日（おめでたい日）も、ケの日（日常の普通の日）も、ケカ

しの日（元気が枯れた日）も、ものづくりの町で働く皆さんにハレバレと楽しんでもらえるようにと造ったのです。純米吟醸酒でキリリとして少し甘さもあり、冷酒でも燗酒でもいけるお酒です。私も早速頂きましたが、仕事終わりにぴったりのお酒となっています。さすが、モノづくりの町の伝統と気持ちが表れていると思いました。燕でしか手に入りませんので、来燕されて購入されるか、私にご一報くださればお届けいたします。このお酒に合う料理は、熱々のおでんですね！

燕産のステンレス製の大きな鍋で具たくさんで煮るといっそうに美味しいです。お燗は、メタル井徳利、お猪口で、冷酒は、まどろむ酒器で、オール燕産で頂く！

オミクロンなんて吹っ飛ばします！
さあ、今月も張り切って参りましょう！



新しく加わった2人の営業マンをご紹介します！



こんにちは！ 新年から営業部で働かせていただくことになりました、新入社員の西山です！ 平成10年、新潟生まれです。大学で4年間を神奈川県で過ごし、就職を機に故郷に戻ってまいりました。

男三兄弟の末っ子なので、生粋の甘えっ子です（笑）。まだまだ、未熟で覚えることが沢山ありますが、1日でも早く戦力になれるように頑張っていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします！



お世話になります。入社1年目、東京営業部の海老澤隆規と申します！

平成3年生まれの東京都出身です。

特徴は一目で分かる、わがままボディと女性と間違われるほどの高い声です。

前職は厨房機器関連の会社におりましたので調理器具と厨房機器に関してはお任せください！ 自粛の日々が続いておりますが、日々の小さな幸せを感じ、お客様に喜んで頂けるよう精進してまいります。今後とも海老澤をどうぞ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50年!