

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/> 2022.3号

『ホテルレストランショー』に展示した商品をご紹介します！

●おろし金「17°(ジュウナナド)」

食材の栄養や美味しさを活かす、こだわりの「おろし金」です。おろし金の傾斜は17°（ジュウナナド）で、この角度がおろし易さを実現しています。目立ての方向が一方向のみで、上から下へ動かす時におろせるので、最小限の力で調理が可能です。オールステンレスで美しさ、清潔、そして洗練されたデザインでギフトにも最適です。



●たかもりの抜型

今回の展示会では全製品を展示いたしました。ステンレス製でありながら、美しい造形で好評の抜型シリーズ。野菜を抜く他、ゼリー、豆腐、パンなどに使用できます。別注品も承っておりますので、是非お気軽に各担当営業までご相談ください。



☆メタル丼シリーズのすべてが分かるカタログです！

メタル丼シリーズには多種多様な形状やサイズ、色のバリエーションがあります。発売当初からご愛顧いただいているメタル丼レギュラーから最新のメタル丼ラテカップまでをひとまとめにしております。この一冊でメタル丼シリーズ全てが分かります！



※カタログをご希望のお客様は、各営業担当までご連絡をお願いいたします。



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 オシャレを演出できる特別なキッチンバサミ



3月です。通年であれば、春は、すぐそこですが、雪国の春はまだ先になりそうです。燕市は例年並みの積雪ですが、気温もまだ低く、なかなか雪が解けません。北海道も交通機関がストップし、大変のようです。気を付けて頂きたいです。

コロナウィルスによる、まん延防止等重点措置も3月6日まで延長されました。こちらも早く明けて、青い空のもと駆けずり回りたいものです。そんな3月の始まりですが、元気出して、張り切って参りましょう！

2月15～18日、国際ホテルレストランショーに出展致しました。2年連続でコロナ禍での開催でしたが、私としては久しぶりにご挨拶ができたお客様が多く、充実した展示会でした。弊社は地域に根差しながら、グローバルに事業を展開し、世界中のお客様に喜んで頂ける商品とサービスを提供することをビジョンとしており、今回の展示はメイドイン燕のオリジナル商品を展示・提案いたしました。その中で、好評だった商

品が『TOMO キッチンバサミ』です。昨年、発売致しました『シェフトング、シェフツイザー』と同様に、細かな作業を助け、料理を引き立てるオープンキッチンでオシャレを演出する道具としてシェフの立場に立って開発した商品です。従来のキッチンバサミとは違い、理容バサミの特徴である、持った時のストレスのない持ちやすさ、長時間使用しても疲れにくい設計ハンドル、細かいところまで鋭く切れる刃先、素材も包丁と同じものを使用し、焼入れをして丹念に作り上げました。オールステンレスでバラせる設計で洗いやすく、衛生面も安心。サイズは2種類で、TOMO 501が刃渡り55mm、TOMO 511が、60mmです（品番にも製作者の気持ちとこだわり、熱意が込められています）。是非、マイキッチンバサミとしてお使い頂ければと思います。今までは美味しい料理は出来た料理を頂いておりましたが、自分で料理をして美味しい料理を頂く、そんなきっかけとなれば幸いです。

今月6日以降、まん延防止等重点措置が解除され、気兼ねなく美味しい料理、美味しいお酒が頂けるようになるといいですね！ 今月も頑張ってお参りしましょう！

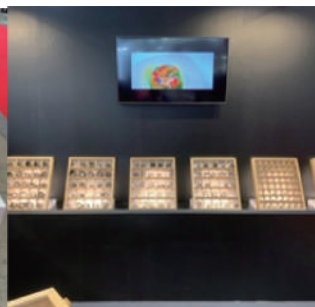
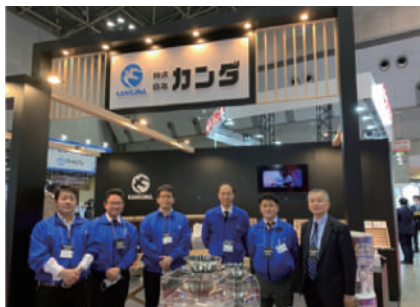


『第50回ホテル・レストランショー』を終えて……

この度カンダは【第50回国際ホテル・レストランショー】に出展致しました。残念ながら、まん延防止法等重点措置の期間中での開催となりましたが、ご来場頂きましたお客様には、深く感謝申し上げます。

今回は、業務用圧力寸胴鍋、キッチンハサミなど、カンダの新しい試みをPRさせていただくと共に、以前より販売させて頂いている抜型の全ラインナップ、メタル丼シリーズなどを展示させて頂きました。

多数の貴重なご意見を拝聴する事ができましたので、この展示会の経験を今後の商品開発等に役立てていく所存です。弊社営業担当が、今回出展した商品をご紹介しますので、その際は宜しくお願い致します。



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!