

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/>

2023.11号

『SGDs活動』今年で3回目になります

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



株式会社カンダでは、特に下記2つの項目に取り組んでおります。

17 パートナリシップで
目標を達成しよう



14 海の豊かさを
守ろう



2023年9月30日（土）寺泊海水浴場にてビーチクリーンを行いました！今年で3回目、海水浴場には毎年たくさんのゴミが落ちています。初めて参加の社員もいる中、協力しながらゴミを集め、綺麗になったかと思えます。SDGSを考え、取り組む良いきっかけになっていますし、普段からもっと気をつけていかなければだと感じました。これからも継続していきます。



～カンダオリジナル新商品のご案内～



花椒ミル

手軽に挽き立ての香りと痺れを味わえる「花椒ミル」が新登場！使用場所を選ばないシンプルなデザインで、調理現場での使用はもちろんカスタマーセットの1つとしてお客様自身に好みの量だけ挽いてもらうといった演出にも役立ちます。挽き目の調整機能などプロの要望にもしっかりと答えることの出来る本格設計です。



【粗目に挽いた花椒】

香りの持続力が高く、油に香りを移すなど調理の途中に使用する場合に適している。



その場で
誰でも挽ける
簡単設計

挽き目の調整が可能
本体ミル部のツマミを
回すことで、挽き目の
粗目・細目を用途に合
わせて調整することが
できます。

サイズ φ44×128mm 容量 約70ml(満水容量) JAN 4949362680221
材質 フタ・ミル本体：ポリプロピレン(耐熱温度100℃) 容器：ガラス 刃部：セラミック刃部 フィン：ナイロン(耐熱温度170℃)



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

札幌でジンギスカン焼&ラーメン!



11月に入り、めっきりと寒くなってきました。10月中旬に札幌に行っていました。丁度その時に初雪が見られました。暖房器具が必要となってきますね! もう少し秋を楽し

みたいのですが、この頃の気候は分からなくなってきました。インフルエンザに気を付けて今月も張り切って参りましょう。

久々の北海道、札幌でした、コロナウイルス感染症もあり7年ぶりとなります。今回は、大変お世話になった方の4回忌と、お世話になった方の独立開業という事が重なり、行ってまいりました。是非、美味しいものを食べなければならないと思い、周りの情報と弊社のお客様からの情報を基に、ジンギスカン焼とラーメンを食する事を計画致しました。ジンギスカンは、千歳市にある千歳ラム工房「やまじん」という専門店です。このお店は、先輩が千歳に行ったときに感動したジンギスカンのお店という事でチョイス致しました。「厚切り特上生ラムステーキ、塩ジンギスカン、壺漬け熟成



千歳ラム工房「やまじん」様

ジンギスカン」を頂きましたが、クセがなく、やわらかく適度にもちもちで、甘く、肉の色は、どピンクで美しく、今まで食べたことがない新たなお肉という感覚でした。サッポロクラシックビールが生ラム肉と完璧にマッチして感動でした。

ラーメンは、北海道と言ったら味噌ラーメンですが、今回は醤油ラーメンです。「ラーメンQ」というお店で、時計台の近くにあります。店主は元スキーマの選手だけあって追求心とこだわりが伝わる淡麗系のラーメンです。スープは、厳選した地鶏を使用したスープで一口飲むと鶏系の出汁によるコクとうまみが口の中に広がります。麺は道産小麦を使用した自家製の中太ストレート麺でスープと絡まります。チャーシューにもこだわっておりバラ肉とロースの2種類を低温調理と焼き提供しており、見た目も美しいラーメンです。当然、スープまで完食いたしました。ご馳走様でした。(^^) 北海道に行かれたら是非、食べてみてください。



ラーメンQ様

その後、野球の好きな私、エスコンフィールド北海道を見学して、これまた感動して帰路につきました。充実した出張でした。ちゃんとお仕事もしていますよ。誤解のないように!

編集後記

私事です、先日妻が入院しました。初めてのことで子供の身の回りの世話など、大変な事が多く改めて感謝した次第でございます。カンダフィロソフィーはどれも大事ですが、3『常に感謝の気持ちを持つ』ことをこれからも大切にしていきます。これから寒い時期に突入しますが、皆様、御体には注意しながら、楽しい年末を迎えましょう!

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!