



Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2023. 12 号

『つながる』— 燕三条発、全国へ。世界へ。

皆様、日頃より酢豚にパインをご愛読頂きまして、誠にありがとうございます。ここ最近では寒暖差が激しく、インフルエンザ等も流行しておりますので、体調にはお気を付けくださいませ。

さて、私事ではございますが、先日「BNI 異業種交流会」に参加させて頂きました。『BNI』とは国内で12,000人以上が参加する世界最大級のビジネス・リファーマル組織です。「リファーマル」とは「紹介・推薦」を意味しており、飲食業界だけでなく、様々な業界の専門家が集まり、情報交換や紹介をしあいビジネスに繋げていく仕組みになっています。様々な分野の方の考え方や想いなど、とても勉強になる部分が多かったです。



その中で、若い経営者の方が話されていたのですが「忙しいと言わない、見せない」「周囲の人を助けることを楽しむ」という言葉が凄く残っています。皆それぞれ自分の仕事があり、忙しいのは当たり前で、でもその部分は相手の方にとっては関係が無いし、知らないことなのだからどんな事でも親切・丁寧な対応を心掛けています。自分に置き換えてみたときに果たして出来ているのか？ 考えていかなければと思いました。

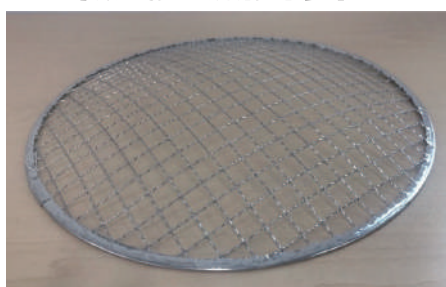
全国の皆様、お困りごとがありましたら、ぜひカンダにお問合せ下さい。誠心誠意、解決出来るように努力させて頂きます。皆様が笑顔で年末を迎えられるよう取り組んでいきます。

営業第一部 富所

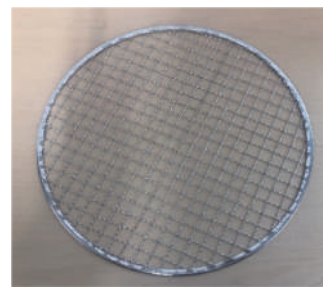
～新規取り扱い商品のご案内～



【使い捨て焼網 平型】



【使い捨て焼網 ドーム型】



皆様、お肉はお好きでしょうか？ 私は大、大、大好きです。今回ご紹介させて頂くのは焼肉店でも使用されている「焼網」です。洗い網ですと、焦げついた網を洗う手間がかかります。労力軽減に繋がる使い捨て焼網を導入されてはいかがでしょうか？ もちろん丸以外に角タイプや太線タイプの洗い網も対応可能、価格面でもお役に立てる商品揃えております。お問合せは各営業まで！



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 十日町『松之山温泉』に行きました!



2023年も残すところ一カ月を切りました。早いものです。皆様にとって今年は、どんな年でしたでしょうか? コロナウイルス感染症、ウクライナ戦争、物価高などが影響して、

良かったと言える方は少ないのではないのでしょうか。来年は良い年にしたいものです!

コロナウイルス感染症における規制も無くなり、やっとマスク無しの生活になり(まだまだ、マスクをしなければならない職種もありますが)、マスク無しで顔をじっくりと見られると恥ずかしいと思ってしまうのは私だけでしょうか。これもコロナ後遺症の一つですかね? 今月は、今年の振り返りをして、来年の準備をいたしましょう。今月も張り切って参りましょう。

先日、十日町市の松之山温泉に行ってみりました。日本三大薬湯で700年の歴史があり。上杉家の隠し湯でもあった温泉です。薬草の匂いがし、塩分が多く、そのため湯冷めが無く、お肌もつるつるになり、本当にいい湯でした。冬は雪が4メートルも積もる豪雪地帯で正しく秘湯です。今、松之山温泉では、十日町市の大地の芸術祭とコラボしながら、松之山温泉をもっとアピールしようとしております。その一環で、温泉でお酒というと、日本酒をアピールしますが、松之山温泉では、シェリー酒を勧めております。これは、温泉街の奥にブラックシンボル(黒い雄牛)のモニュメントが建てられたことにあります。このモニュメントはスペインのシェリー酒ブランド「オズボーン社」のシンボルです。なぜこれが松之山温泉に建てられたのかは分かりませんが、お酒に興味のある私は、日本酒

を楽しみたかったのですが、飲んだことの無いシェリー酒に興味をわき頂きました。酒精強化ワインという事で、白ワインの味を想像しましたが、紹興酒のような味わいで、ロックで頂くと美味しかったです。又、お酒のレパートリーが増えました。

松之山温泉の料理とは言いますと里山料理と湯治豚といい、地豚の妻有ポークを、高い温泉熱を利用した63度~68度の低温調理で、じっくりと旨味を引き出し、しっとりとしたやわらかさの豚肉を提供してくれます。これが、お酒とマッチして最高に美味しかったです。一年間の疲れを癒しに、是非、松之山温泉に行かれてみては如何でしょうか? とってもいいお湯です。今月も張り切って参りましょう!



編集後記

先月号にて、身内の入院の件を書かせて頂いたのですが、お客様より社長に連絡が入ったとのことで申し訳ございませんでした。また、皆様が日頃より酢豚にパインを最後まで読んで頂いていること、感謝申し上げます。

今後とも皆様にお役にたてるよう情報発信して参りますので、お付き合いくださいませ。

(富所)

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!