

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/> 2024.2号

『焼肉ビジネスフェア2024』に出展しました！



2024年「展示会第1号」1月17日（水）～18日（木）の2日間、池袋サンシャインシティにて出展！ 2日間での来場様19,000名、弊社ブースに多くのお客様にお越しいただき、感謝申し上げます。この展示会では、シェフトングを中心とした各種トング類と新商品メタル井スタッキーを展示し高級感を演出！ また、シトラスカッターや花椒ミルの実演を行い、それぞれの商品の良さを実感していただきました。お客様から問い合わせや要望も多く、詳細な商品説明など担当営業までお気軽にご連絡ください。

カンダオリジナル商品「シトラスカッター」ご紹介！



ご使用方法は、①レモンの両端のヘタを包丁で切り落とします。②果実スタンドにレモンをセットしてください。③両手でカッターユニットのハンドル部を上から押してレモンを切ります。④カッターユニットの刃に十分気をつけながら、カットしたレモンを上から取り出してください。この様に簡単にレモンカットができ、中ワタも切り取れます！

さらに今まで8カットしていたレモンが12カットで33%コストカットできます！

焼肉に限らずカットレモンは様々な料理に必要とされます。詳しいご説明は、各営業担当までご連絡お待ちしております。



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
KANKUMA

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 ルールを変更するにはパワーが必要



能登地震から一か月が経過いたしました。まだまだ復興の兆しも見えず、被災された皆様には、お見舞いと早い復興を祈念いたします。自民党の政治資金裏金問題には呆れます。すべての裏金を復興に充ててもらいたいと思います。

2月は、展示会が多く開催されます。弊社も大日本市、ホテルレストランショーと出展いたしますので、お時間を作って頂きまして、ご来店をお待ち申し上げております。きっとお役に立てる提案ができると思います。今月も張り切って参りましょう。

2月1日より、弊社は、AM11時までのご注文を翌日出荷に切り替えをさせていただきます。2019年4月に施行されました「働き方改革」により、働き方の見直しに向けた企業の取組が問われております。そんな中、依然としてドライバーの長時間労働がまだ大きな問題となっており、今年の4月にドライバーの残業時間が規制されることになっております。又、人手不足という問題も重なっており、我々荷主業者といたしましても、ドライバーの荷待ち時間、荷おろし時間など物流を取り巻く環境の変化に対し、対応、協力が

必要と考えました。そこで「翌日出荷」という変更で、対応をする事といたしました。お客様には、ご迷惑をお掛け致しますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

何事においてもルールを変更するという事は、非常に大きなパワーが必要となります。特に従来、何の支障もない事を変更する時は、なおさらです。何で変更するのか？とことん説明しなくてはなりません。そして、ぶれてもいけません。そのパワーの源が私にとっては、美味しい料理と美味しいお酒です。気分を一新し、パワーを充電してくれます。高級な料理でなくとも、お惣菜でもいいのです。ちょっと温かい気分になる料理とそれに合うお酒を考え、頂くことが源になるのです。時には、気の合う仲間とわいわいがやがやと頂く事も最高ですね。最近ハマっているのは、ローストビーフを作ることです。低温調理で作るのですが、温度、時間をどうするか？お肉はどこの部位がいいか？たれをどうするか？など考えて、美味しく出来たときは疲れも吹っ飛びます。今年は、少しずつですが、料理を作ってみようと思います。

2月、まだまだ寒い日が続きます。体調には気を付けて頑張っていきましょう。

営業事務部 新入社員紹介



営業事務部に配属された3名を紹介します！

五十嵐美香（写真左）

11月16日付で営業事務部に配属になりました五十嵐美香と申します。営業事務の仕事は初めてで分からないことだらけですが、少しずつ仕事にも慣れてきました。これからも慢心せず、「初心を忘れず」に業務に励んでいきたいと思っています。よろしくお願い致します。

小林千尋（写真中央）

はじめまして！10月から入社しました、小林千尋と申します。下の名前は千と千尋と全く同じです！元気とポジティブがとりえなので日々楽しみながら頑張ります！

大橋麻里奈（写真右）

昨年10月より事務部に配属になりました、大橋麻里奈です。少しずつ受注入力にも慣れてきました。まだまだ覚えることが沢山ありますが、皆さんのお役に立てよう頑張ります。

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!