

こんにちは！ カンダとご縁のあった方にお届けします。



酢豚にパイナップル

Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2024.4号

「第35回 燕さくらマラソン大会」



4月6日（土）大河津分水さくら公園にてマラソン大会が行われました！ 日本さくら名所100選に選ばれる「大河津分水桜並木」は堤防沿いのソメイヨシノは開花前ではありませんでしたが、晴天に恵まれ大勢の方が参加されました。

種目別では日本陸上競技連盟の公認を受けたハーフマラソン・10km・3km・2kmの実力に合わせた4コースに加え、気軽に楽しめる5kmのウォーキングコースなどが設定され、株式会社カンダは協賛企業として入賞の方にメダル、軽量スプーンなどプレゼントさせていただきました。

大会の翌日には、この大河津分水の堤防を舞台に「分水おいらん道中」も開催されました！ 多くの花見客をおもてなしするために、昭和11年から始まったとされています。マラソンと合わせて、分水の雄大な流れと豪華絢爛なおいらんによる行列をお楽しみ頂けます！

つばめ桜まつり
分水おいらん道中の
前日開催



カンダの中華セイロ！ 代表的な3種類

株式会社カンダでは、色々なセイロを取り扱っております！ セイロは素材によって色々なメリットがあり、本格的な蒸し料理をお楽しみ頂けます！ その中でも代表的な3種類をご紹介します！

・桧セイロ



・特徴：長野県の伝統工芸品の木曾桧を使用しております。職人が全て手作りの最高級品になります。耐久性に優れ、使い方次第では、何十年も使用できます。桧を蒸すことにより、香りも楽しむことができます。

・杉セイロ



・特徴：業務用で使用されるリースナブルなセイロです。少し赤茶色な物が多いです。杉の香りがし、演出でも活躍できます。

・竹セイロ



・杉同様、業務用で良く使用されるセイロです。竹は繰り返し使用する事で、水分を含み、「しなり」が出てきます。使えば使うほど味が出てくる為、壊れにくいです。

・セイロの取り扱いについて～

- ①初めてご使用になる際や乾燥している場合には、ご使用前に水に漬けるなどして水分を含ませてからお使いください。
- ②使用後は食器洗浄機、高濃度洗剤は控えて下さい。基本水洗いをお勧めします。
- ③保管方法は水けをしっかりと取り、風通しの良い場所に保管して下さい。



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 4月は身体の一掃見直し月間!



日差しも柔らかくなり、ようやく春めいて参りました。桜の開花も聞かれ、芝生の新芽が、少しずつ出てきたようです。家の周りの泥上げや、庭の草刈りなど、春を感じる様子がたくさん増えてきました。個人的には、ゴルフシーズンの始まりでもあります。今年こそは80台で回れるように頑張りたいところです。会社では、4月1日より、新入社員3名を迎えました。気分も新たに社員全員、ワクワクしながら頑張りたいと思います。今月も張り切って参りましょう。

3月の始めにショックなことがありました。朝起きたら目がかすんでよく見えないのです。寝起きなので目を擦れば治ると思っていましたが、時間が経っても左目のカスミが取れないのです。そして右目には、水玉みたいなものが一つ泳いでいるのです。白内障、飛蚊症? まだ医者には行っておりませんが老化現象でしょうか? そしてもう一つ、左手全体が首の角度に

よって、しびれるようになってきました。昨年のゴルフプレー中のめまいもあり、新しく出来て気になっていた脳脊髄クリニックへ行って受診して参りました。MRI検査を受け、診断は、首頸椎の5番7番目が細くなっていて、神経を圧迫しているという事です。経過観察となりましたが、ここへ来て体調の変化が起きています。気を付けなくてはなりません。4月は、『身体の一掃見直し月間』として、医者通いをして、心身を見つめ直す事といたします。大好きなお酒も控えめにしてみたいと思います。しかし、私からお酒と美味しい料理を取ってしまったら、元気が無くなり、かえって病気になるてしまいそうなので、お酒の量を減らした分、温泉療法、サウナ効果を加えて、他の健康法を取り入れて楽しみたいと思います。サプリメントでカバーしようとも思いましたが、小林製薬の紅麹の件もありますのでやめます。美味しい料理、美味しいお酒は、健康であって初めて味わえるものだと改めて思います。健康であることに感謝し、暴飲暴食を避け、笑顔が心がけ、4月は何が美味しいでしょうか? 山菜かな? 今月も張り切って参りましょう!

3名の新たな仲間が増えました!

令和6年4月1日(月)に「令和6年度新入社員 入社式」を催し、株式会社カンダに3名の新人が加わりました! これから様々な事があると思いますが、社員の一員として協力し合ってカンダを盛り上げて行きましょう! 各人の紹介は、次回号で詳しく案内させていただきます。



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!