

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/> 2025.9号

『SORAIRO 国上』にて納涼会を開催いたしました！

8月12日（火）、毎年恒例の納涼会を開催いたしました。今年は「SORAIRO 国上」にてBBQを実施し、社員やご家族にもご参加いただきました。会場となった「道の駅国上」は、2025年版「道の駅大賞」にて国内第10位、北陸ブロック第2位に選ばれた注目のスポットです。自然に囲まれた開放的な雰囲気の中、美味しい料理を囲みながら交流を深め、笑顔あふれるひとときを過ごしました。

お子様の参加もあり、交流を深めながら社員同士のモチベーションアップにつながる、充実した会となりました。普段なかなか接点の少ない部署同士でも会話が弾み、仕事の場面では見られない一面を知ることができたのも大きな収穫です。夏の暑さを忘れるような楽しい時間を共有でき、改めてチームワークを実感する機会となりました。



新潟県ボディビル・フィットネス選手権大会で社員が二冠達成！



8月10日（日）、新潟県ボディビル・フィットネス選手権大会に弊社社員 神田裕作が出場しました。初出場となる「メンズフィジーク 172cm以下級」で見事優勝！さらに、オーバーオール審査にて各身長別の優勝者の中から、大会全体で最も優れた選手にも選ばれ、二冠という素晴らしい成績をおさめました。応援には社員やご家族も駆けつけ、迫力ある会場で声援を送りました。約6ヵ月の過酷な減量やトレーニングに励んできた成果が実を結んだ結果です。弊社は何事にも挑戦し努力を続ける社員を全力で応援しています。

また、9月14日（日）に岩手県で開催される「JBBF オールジャパン・フィットネス・チャンピオンシップス2025」への出場権も獲得しており、社員一同さらなる活躍を期待しています！



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 …8:10～11:00



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 皆さんの得意料理はなんですか？



残暑お見舞い申し上げます。
まだまだ暑い日が続いております、
身体に気を付けてください。
稲刈りが始まりましたね。今年
のお米の出来栄え、味、価格は
どうなるのか気になります。夏
の平均気温が、2.89度上がったそうですが、コシヒ
カリは、暑さに弱いようなので心配です。価格は、農
家様が JA 農協に卸す価格が60kg 3万円位になるの
ではないかと予想されます。昨年の5割増し予想です。
農家様にとっては良い事です。我々消費者は家計に厳
しくなりますが、美味しいお米が出来ます事を期待し
たいですね。新米、備蓄米どちらを買いますか？新米
をたべたいですね。それには、元気出して頑張るし
かないです。今月も一生懸命に仕事しましょう！

皆様のお得意料理は何ですか？ 私は、ローストビー
フです。和牛のもも肉を見ると食べたくりますね。
値段も高いので、中々作れませんが、お肉屋さんの宣
伝をチェックして、お得な時に買いに行って、良いブ
イがあれば購入し、ローストビーフを作ります。私の
ローストビーフは、ボイルド仕様です。つけダレに浸し、
低温調理で調理します。つけダレは、醤油、みりん、

お酒を煮詰めて、砂糖を加えたすき焼き風ダレです。
塩コショウしたお肉の表面を鉄厚板フライパンで焼き、
そのお肉とつけダレをジブロックの袋に入れ、お湯が
入らない様にしっかり包み、お鍋の水温を60度に保
つ弱火で、お肉が浮き上がらない様に重石して約50
分浸します。その後10分余熱で温めジブロックから
取り出し、サランラップで包み、一晩、冷蔵庫で起き
ます。つけダレは、肉の焼汁と絡まって美味しくなっ
ていますので、再度過熱してタレにします。低温調理
器がほしくなりますが、もっとレパートリーを増やし
てから購入したいと思います。肉を焼くには鉄の厚手
のフライパンが良いです。しっかりとお肉に美味しさ
を包んで、余分な脂を外へ出してくれます。より美味
しく作るためには道具も懲りたいものです。薄くスラ
イスした肉にレタスを敷いて盛り付け、付け合わせは
ポテトサラダが良いです。このポテトサラダも手作り
します。レシピはまたご案内します。すき焼きの牛肉
の味がほのかにして美味しいですが、つけダレを付け
ると、更に味が濃くなって更に美味しいのです。ボイル
仕様のローストビーフ作ってみてください。フルボ
ディーの赤ワインに合いますよ！
食欲の秋です。しっかり仕事して美味しい秋を迎えま
しょう！ 今月も張り切って参りましょう！

『第43回つばめ物流センター組合員親善野球大会!』

9月6日（土）、スポーツランド燕にて毎年恒例の「団
地野球」が開催されました。今年は5チームが参加し、
熱戦が繰り広げられました。結果はコールド負けとな
りましたが、選手たちは暑さに負けずチーム一丸とな
ってプレーし、互いに声を掛け合いながら最後まで全
力を尽くしました。応援に駆けつけた社員やご家族も、
声援や拍手で会場を盛り上げ、一体感のある雰囲気
の中で試合を楽しむことができました。

試合後は参加者全員で軽食を取りながら交流し、普
段の業務ではなかなか話す機会のないメンバー同士
でも会話が弾み、親睦を深める貴重な時間となりました。
野球を通じて、チームワークの大切さを改めて実感す

るとともに社員同士の結束力を高める有意義なイベン
トとなりました。



信頼を重ね100年企業へ



これからも外食産業を
応援させていただきます！



カンダ インスタグラム



ハイグレードストア



K&A



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!