

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/>

2025. 10 号

『燕三条トレードショウ 2025』に出展しました！

9月25日(木)・26日(金)、燕三条地場産振興センターで開催された北信越エリア最大級の見本市「燕三条トレードショウ 2025」に、弊社も出展いたしました。

今回のテーマは「海外も国内も、業務用も家庭用も」。弊社ブースでは、左記の商品を展示しました！

また、弊社スタッフは英語・中国語にも対応し、国内外のお客様に燕三条の魅力や製品の特徴を丁寧にご案内しました。引き続き、国内外のお客様に製品の魅力をお届けしてまいります。

■ラインナップ

- ・ダマスカス包丁…切れ味鋭く、美しい模様が魅力
- ・和田神…独自の10角形カクテルシェーカー
- ・メタル丼 漆磨加工…中空二重構造で保温・保冷効果あり
- ・シェフトング…歪みが少なく、細かいものも掴みやすい 盛り付け用トング



毎月恒例! 「社食の日」をご紹介します!

5月号でもご紹介しましたが、弊社では月に一度「社食の日」を開催しています。新入社員も加わり、回を重ねるごとに盛り上がりを見せています。今後も定期的に開催の様子をお届けしてまいります。社食の日は、手作り料理で社員同士の交流も自然に生まれ、毎月の楽しみとなっています。

May
5 ルーロ飯・コールスローサラダ
みそ汁・スコーン

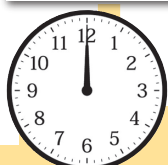
June
6 カレー・キャベツメンチ・ゆで卵・サラダ・デザート

July
7 ハヤシライス・スパゲティサラダ・枝豆・玉こんにゃく・フルーツ

August
8 冷やし中華風流しそうめん・おにぎり・漬物

September
9 カレー・キャベツメンチ・サラダ・デザート

暑さも和らぎ、秋の気配を感じながら食卓を楽しみました!



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 幻の米で作ったお酒『燕花酔』



やっと秋を感じられるようになって参りましたね。寝苦しさはなくなり、日の出の時間も遅くなってきたこともあり、朝方はぐっすり眠れるようです。

稲刈りも終わり、新米も出回ってきました。味覚の秋、栗、キノコ、サンマ、など美味しいものがたくさんです。太らない様に気を付けて、美味しいお酒と楽しみたいものですね。お店では新メニューも考えられ、それに合したお皿や道具が動く時でもあります。しっかりと提案を考えて、秋の商戦に臨みたいものです。

新潟県は、全国一、酒蔵がありますが、わが町燕市には、残念ながら酒蔵はありません。しかし、燕産のお米で造られる大変貴重なお酒があるのです。それは、「燕花酔(つばめかすい)」というお酒です。このお酒は、亀の尾という酒米で造られています。酒米は、山田錦、五百万石が一般的で有名ですが、亀の尾は、夏子の酒

で「亀の翁」というお酒の酒米という事で、有名になりました。160cmを超える穂の高さや肥料に弱いことから稲作の生産には適さず、その栽培の難しさから幻の米となってしまいました。そんな中、燕市に、亀の尾を生産している農家さんがあり、どうしても燕産亀の尾でお酒を造りたいと思っていた燕の酒屋さんが、酒蔵さんに願いして造ったお酒なのです。純米吟醸酒「燕花酔」、そのお味は、すっきりとした中にお米の深みのある風味が感じられ、冷やしても、燗にしてもクセなく美味しく頂けます。お刺身にはもちろんお肉にも合います。亀の尾という貴重な酒米で造った「燕花酔」を是非、味わって頂きたいです。秋の味覚に合わせて、燗酒で一杯! 如何でしょうか? 今月も張り切って参りましょう。



ラーメン産業展へ出店しました

9月25～26日に東京ビッグサイトで開催された「ラーメン産業展」に出展いたしました。展示会テーマである「効率化の追求」に則り、弊社では飲食業界における作業の効率化と省エネ問題を解決するべく、現場の負担を軽減しながら安定した品質と生産性を保てる調理機器をご提案しました。

にも対応。弊社で商品紹介動画や説明文を作成し、各社のSNSで手軽に販促活用できるよう支援しました。今後も現場の効率化と業界課題の解決に貢献できる製品・サービスをご提案してまいります。



■圧力寸胴鍋

→短時間で煮込み、炊き出しが可能、光熱費削減に直結

■シトラスカッター・定量レードル

→均一なカットや定量化で手作業を軽減

■軽量窒化銅・軽量北京鍋・餃子具カッター

→作業負担を軽減、実演で使い方も分かりやすく

さらに、得意先の「人手不足によるSNS運用の停滞」

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!