



Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2025. 11 号

『燕青空即売会 2025』年に一度のビッグイベント



2025年10月5日（日）に(株)カンダ燕市物流センター内で開催されました。

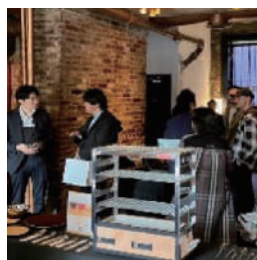
「つばめ」といえば、ステンレスやチタンなど金属複

合加工のまち。この産地が自信を持って皆様にお届けする年に一度のビッグバザール「燕青空市 2025」。会場には、ナイフ・フォーク・スプーンなどの金属洋食器をはじめ、鍋・フライパン、包丁といった台所用品、家庭雑貨、そして伝統工芸品として知られる鋳起銅器まで、さまざまな商品が並びました。弊社にもたくさんのお客様にお越しいただき、大いに賑わいました。地元メーカーによる直販イベントならではの特別価格も、多くの方に喜んでいただきました。

さらに、エフエムラジオ新潟様から取材も受け、会場の様子や弊社ブースでの展示内容、燕三条のものづくりの魅力についてお話しする機会がありました。燕のものづくりの魅力を直接触れられる貴重な機会として、毎年楽しみにされている方も多く、笑顔あふれる一日となりました。来年も開催を予定しております！ぜひ、燕の職人技と品質を体感しにお越しください。



米国ニューヨークで開催された商談会に参加しました



10月21日（火）、アメリカ・ニューヨークで開催された商談会イベントに参加いたしました。会場はマンハッタン・イーストビレッジにある『Resobox』社のイベントスペース。

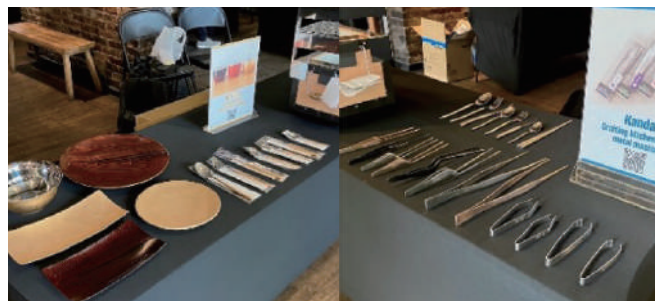
現地のレストラン関係者やバイヤーなど、さまざまな方々にご来場いただき、日本の調理器具への関心の高さを改めて実感する機会となりました。当日は、ニューヨークの飲食店を中心に弊社商品のご紹介を行いました。

“「シンプルで美しい」「軽くて使いやすい」「日本らしい繊細な作り」といった声を多くいただき、現地でも“日本の職人技”が高く評価され、改めてMADE IN JAPANの品質の確かさを感じました。

今回ご紹介した商品は、「シェフツング」「骨抜き」

「アバンギャルド」「漆磨 漆流しメタル丼」いずれも燕三条の技術とデザインが融合した商品で、現地では素材の質感や使い心地を直接確かめながら、「ぜひ自店でも使いたい」と海外のレストラン関係者から高い評価を頂き、今後の海外展開への大きな手ごたえを感じることができました。

今後も、“MADE IN JAPAN”の魅力を世界へ——株式会社カンダは、日本の調理道具とともに、職人の技と心を伝えてまいります。



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 …8:10～11:00



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『日本製』は、やはり強かった



11月に入り、朝晩めっきり寒くなって参りました。暖房の用意、洋服の衣替えなど冬支度は如何でしょうか？夏の暑さの期間が長くなったせいか、私は用意が遅れております。しかし、ちゃんと季節はめぐるので、秋、冬とやってくるものですね。

10月の終わりに6年ぶりに中国深圳、広州、惠州と行ってまいりました。驚いたのは、タクシーのほとんどがEV車で、街中も半数以上がEV車。日本車がめっきり減った様に思います。しかし、レクサス、ベンツ、ポルシェ、BMWといった高級車は依然多く走っております。今回お客様の車は、レクサスLMの最高級車で、日本では乗ることが出来ないので嬉しく思いました。中国経済は不動産がはじけて不景気と聞いておりましたが、郊外へ行きますとまだまだ高層マンションが多く建設中です。今回の訪問は、日本のメーカーとして、お客様の販売店回りをご一緒させて頂き

ました。日本製というネームバリューは、商品価値として重要で富裕層には絶対必要という事です。安定供給と新商品の開発が中国への販売の必至条件と感じました。又、コミュニケーションも重要で、夜の会食が、その場となります。これは時代が変化しようとも変わらないものですね、その主役が「白酒バイチュウ」です。53度の強いお酒でワイングラスのような極小のグラスで「カンペイ」と言って一気に飲み干します。「貴州茅台酒MOUTAI」という白酒は有名で、年代物は値がはるそうです。料理も販売店様の社長様が自ら料理をしてくれ、その家庭料理は最高に美味しく感激でした。食は広州にありという本場の中国料理を堪能いたしました。政治的には難しいところがありますが、人として、商売としては引き続き力を入れていきたいと思ひます。

日本でもコミュニケーションには、お食事とお酒は必要ですね。食欲の秋です。今宵も、お燗した日本酒で温まりたいですね。今月も張り切って参りましょう。

工場の祭典 2025 — 燕三条製調理道具を体験する

2025年10月2日（木）～5日（日）の4日間、全国133の拠点を企業や施設が一般開放されました。『～五感で魅せるものづくり～』今回のテーマは、燕三条のものづくりの魅力を五感で体感することです。燕三条の技術は単なる技術にとどまらず、心に触れ、五感を震わせる力があります。その瞬間、見えない感情が風となって流れ出すのを多くの方に体感していただきました。

弊社は今回が初出店。カトラリーショップ『High Grade Store』として、家庭用からプロ仕様まで幅広く、日本製、特に燕三条製の調理道具を取り揃え、展示販売を行いました。調理道具の展示販売のほか、本物の厨房スペースの見学・体感も可能で、開店や店舗運営の参考としても楽しんでいただけました。

会場では『High Grade Store』として、皆さまに直接商品をご覧いただきながら販売を行いました。今回の出店を通して、燕三条のものづくりの魅力をより多くの方に感じていただけた一日となりました。

今後も『High Grade Store』では燕三条製の調理道具を取り揃えて皆さまをお迎えしますので、機会があれば、ぜひお立ち寄りください。



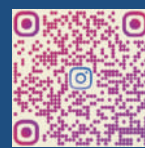
信頼を重ね100年企業へ。



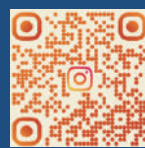
これからも外食産業を応援させていただきます！



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!