

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/> 2026.2号



『中華セイロ』がついに入荷しました！

もはや説明不要、中華セイロが海を渡ってカンダに届きました！
届いたセイロは男性社員総出でコンテナから降ろします。毎回数十ケース届くので、積み下ろしから検品まで一苦労です。このセイロが皆様の食生活のちょっとした楽しみになってもらえるよう、販売促進、PR活動を強化していきたいと思えます。購入をご検討の際はぜひご活用ください。

大人気商品!

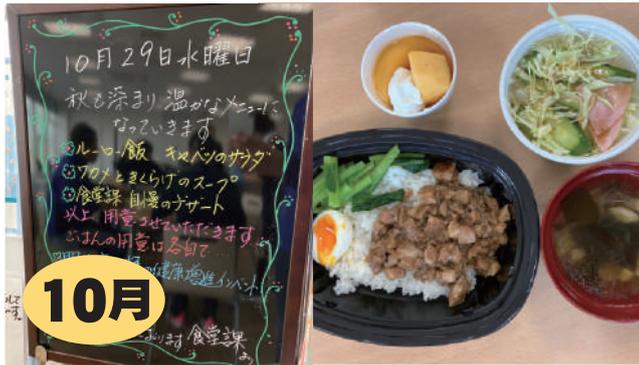
セイロの効果

- ①油を使わないので、ヘルシー
- ②栄養価が壊れにくい
- ③野菜の甘み、肉、魚のうま味が引き出される



今年も、毎月恒例の「社食」はじまりました！

毎月恒例の月1回の「社食」。1月のメニューは「ひき肉入りカレー」「野菜サラダとみそ汁」「甘い焼き芋」でした。カンダ社員の交流の場でもある社員食堂の過去のメニューもご紹介いたします。



10月

ルーロー飯、キャベツのサラダ、わかめとキクラゲのスープ、社員食堂自慢のデザート



11月

おにぎり(塩、のり他)、豚汁(醤油、味噌)、とり福さんのシュウマイ、白菜あっさり漬け柚子入り、プリン



12月

カレー、ハムベーコン炒め、カンダスペシャルケーキ、クリスマスプレゼント



1月

ひき肉カレー、野菜サラダとみそ汁、甘い焼き芋



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

人気のクリームパン第1位は……



年が明け、一か月が過ぎました。早いものです。今年は、丙午の年、やはり激動の年になりそうですね。日本列島を寒波が襲い、政局では衆院議員議会議会が解散し、総選挙になりました。

野党には、中道改革連合という新しい党が誕生し、自由民主党と政局争いが進んでおります。とにかくいち早く、政局を安定し、国民が安心して暮らせる日本を目指したいものです。2月は、私たち業界も展示会続きで、バタバタとすることが予想されます。しっかりとスピード感を持って、経済の状況を見極め対応していきましょう。

皆様は、菓子パンの中で好きなパンは何ですか？ あんパン、メロンパン、カステラパン、チョコパン、ピーナツバターパン、カレーパン、焼きそばパン、コーヒーパン、サンドパン、ねじれ揚げパン、クリームパン、などいろいろとあります。私は、クリームパンが大好きです。中でもカスタードクリーム系が好きで、パンの生地は、軽くて薄く、すっきりとした甘みのカスタードクリームが、いっぱい詰まっているものが大好きです。たまたま先日、毎週土曜日 AM7時30分からのサタブラという情報番組を観ていたら、ひたすら試してランキングというコーナーで、クリームパンを特集していました。第1位を獲得したのは、「紀伊国屋のクリームパン」でした。早速、東京出張の折（新潟には売っていないので）に購入して、食べてみました。

私の理想にピッタリ！ 生地は薄く、カスタードクリームがいっぱい詰まっていてスッキリとした甘みで、2個ペロリと食べてしまいました。美味しいです。何個でも食べられる感じです。是非、試してみてください。私がクリームパンが好きになったのは、新潟市の富士屋さんというパン屋さんのクリームパンを食べてからです。大正13年創業の老舗で、子供のころから食べています。カスタードクリームがずっしりと重く、口の中いっぱい広がるクリームが何とも言えません。近年、ベーカリーショップが、いっぱい出来ており、美味しいパンがいっぱいありますが、昔ながらの街のパン屋さんの伝統的なパンもいいですね。孫は、アンパンマンが大好きなようです。富士屋のクリームパンをプレゼントしようかな！

今月も張り切って参りましょう。



新入社員の『社内留学』

株式会社カンダでは、新入社員の社内留学という活動を行っております。今年も物流部の新入社員が事務所に入り、他部署の仕事を勉強しているところです。他部署ではどういう仕事をしているのか、受注から出荷まで、どのように進んでいくのかを実際に体験します。社内研修は2週間という短い期間ではありますが、今後の自分の仕事に役立てて貰い、カンダを盛り上げて行ってほしいです。先輩社員たちも刺激を受けて、さらに仕事を頑張っていきます。



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



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

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!

<http://www.kankuma.co.jp/>