



# 酢豚にパイナップル

Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2026. 3号

## 第54回『国際ホテル&レストランショー』出展



2026年2月17日(火)~20日(金)に東京ビックサイトで行われた、『第54回国際ホテル&レストランショー』に出展致しました。ホテル、レストランなどの宿泊、外食産業向けの専門展示会であり、今回4日間で約5万5千人の来場者が訪れました。今回は例年通り中華アイテムやセイロの他に、デンマークの「YES SHEF」様とのコラボ商品、グリルラックをメインで展示させて頂きました。社長のラーズ氏も3日間来ていただき、弊社ブースにて商品説明、どういう思いでこの商品を作ったのかを、ご来場の皆さまに語っていたのが印象的でした。ラーズ氏が自ら、熱量を持って説明頂いたので、興味がある、実際に使ってみたいとの声を多く頂きました。このグリルラックで、様々なシェフの皆さまに料理の幅ぞの広げられるよう、

今後弊社でも PR 活動を積極的に行っていきます。

今回、西展示場という普段とは違う、少し離れたブースでの出店でしたが、沢山のお客様にご来場頂き、誠にありがとうございました。展示会では、お客様の声を直に感じる事ができ、スタッフ一同、お客様の困りごと、求められる事を一つ一つ解決できるよう、努めてまいります。



## 「YES SHEF」社長ラーズ氏、グリルラック実演！



国際ホテルレストランショーでご紹介したグリルラックの考案者でもある、ラーズ氏に実際にカンダ本社に来ていただき、食材を用意して、肉や野菜を焼きながらグリルラックの実演をして頂きました。肉や野菜を1段目、2段目と焼き比べ、火の通り方の違い、食感の違いなどを実際に営業部・仕入部スタッフが体験しました！今まで日本では使われていない商品なので、スタッフ全員、とても興味を持って話を聞いていました。

こういった場面で使えるのか？ どんな風に使っていったらいいのか？実際に使用することで、個々で体感したことを営業活動に生かせることができると実感しました。全員で話し合いながら、とても有意義な時間を過ごせました。



### 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



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 恐るべし、某イタリアンチェーン店



日の出も早くなり、気温も温かくなってまいりましたね。2月の大雪の残骸は、ほとんど解けました。田んぼには、シベリアに帰る準備をする白鳥の群れが、休憩して、その姿が、愛おしく見えます。この時期は、空気が澄んでいるため、晴れる日は、遠い景境の山々が、素晴らしくきれいに、見えて、気分は晴れやかになります。春は、もうすぐそこまで来ていますね。3月は、卒業、入学、移動、年度末などで、身辺的にざわざわウキウキして、仕事もそれに伴って忙しく、一番の繁忙期になります。ミス、事故の無いように張り切って参りましょう。

先日、女房と外出し、夕食時にになりましたので、久々に某イタリアンチェーン店に入りました。このチェーン店は、何時もウエイティングになっており、私の夕食のお店の対象外でしたが、たまたま直ぐに入店出来ましたので入ってみました。注文は、タブレット方式で、何と価格を覗いてビックリ！ ワイン一杯¥100、デキャンターワイン小(250ml)¥200です。思わず、デキャンターワイン小を白と赤、各1個頼んでしまいました。料理もびっくり価格で、どうせ量は少ないのだろうと思い、前菜2種、サラダ、パスタ、ドリア、鶏肉のステーキ、それぞれ1人前を頼みました。運ば

れてくる料理の量は、十分あり、味は、不味くなく美味しいのです。他には、エスカルゴや水牛のチーズなど本格的なメニューもあり、頼みたいのですが、ワインと料理でお腹いっぱい、次回必ず頼みたいと思います。何と会計は、¥2,950(税込み)です。びっくり大満足で家路につきました。物価高、何もかも値上がっている情勢ですが、このチェーン店のコスパは最高です。帰る時には、行列が出来ておりました。恐るべしです。美味しい料理、美味しいお酒というのは、状況、景色、食事相手、コスト、味、食器などがかみ合い、満足感が得られることで美味しい、と感じるのもだと改めて感じたのでした。

3月は、春を告げるものがいっぱいあります。フキノトウ、菜の花、ホタルイカ、鱈など想像するだけでワクワクします。今月も頑張りましょう！



## 新潟市、東総合スポーツセンターにて初の試み



3月1日、工事の為長らく休館していた、東総合スポーツセンターにて、工事明けオープンイベント「東スポ復活祭」出店致しました。燕市を離れてのイベント出展でどうなる事かと思いましたが、80組ほどのお客様にご来店頂きました。特に中華セイロは人気で専用鍋と中華セイロのセットで購入されている方が多かったのが印象的でした。

また、ショップに行ったことがある、カンダを知っているなどの声も頂き、よいPRになったかと思えます。今回お声がけ頂いた東総合スポーツセンターの皆さまにも、感謝申し上げます。

貴重な体験をさせて頂き、ありがとうございました。

## 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！



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!