

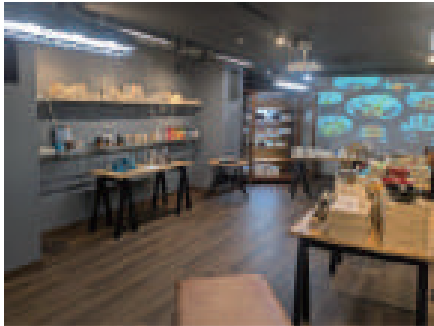
こんにちは！ カンダとご縁のあった方にお届けします。



酢豚にパイナップル

Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2026.4号

「カンダ × アルチザン」POPUPSHOP 開催中！



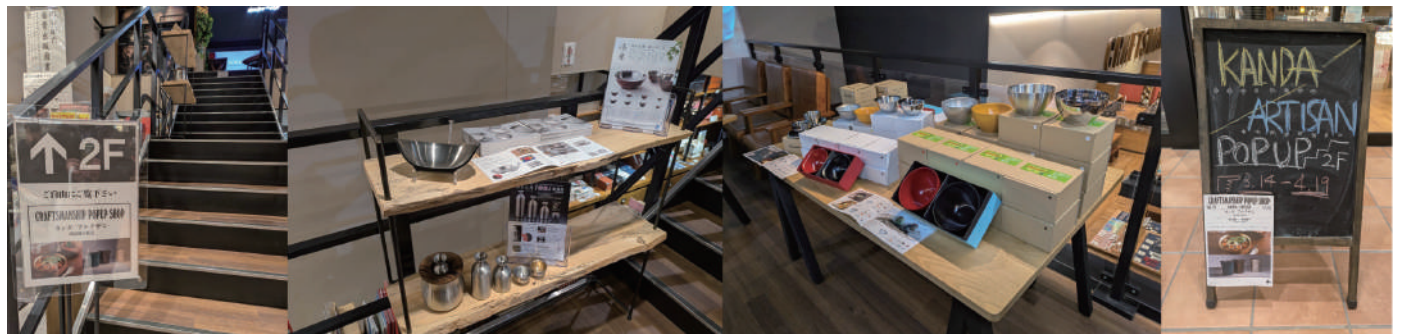
3月14日～4月19日まで、新潟駅構内ぽんしゅ館クラフトマンシップ2F特設会場にて、「カンダ × アルチザン」POPUPSHOPを開催中です。この催事では、

燕・三条の職人の技術により、商品開発者の「おもてなしの心」を具現化したアイテムをご紹介します。カンダオリジナルの【メタル丼】、アルチザン様の【折燕 ORI-EN】などのアイテムが展示してあります。

メタル丼とは…中空二重構造のステンレス食器

で、中空の断熱層を設けることにより、保温と保冷効果があります。メタル丼の特徴は大きく3つあり、①スープが冷めにくい、②さわっても熱くなくにくい、③割れない。あたたかい料理をあたたかいままに、つめたい料理はつめたいままに提供できる、まさに「おもてなしの心」を体現した商品となっております。また、丼タイプの他に、【徳利】、【ぐい呑み】、【ラテカップ】といった商品も展示してあります。

これを機に、実施に製品を手にとって、燕三条の製品に興味を持っていただければ幸いです。商品の購入も可能です。あと少しの期間ですが、皆さまのご来店をお待ちしております。



新商品開発に向けて、ご意見を聞かせてください！



ある日の食堂にて、営業部の社員が作業をしていました。話を聞くと、新商品開発に向けて、商品サンプルのテストをして

いるとのこと。新商品の開発には時間と労力がかかりますが、発売し、お客様に喜んでもらえるよ

うな商品を日々考えながら取り組んでいます。「こんな商品があればいいのに」、「ここを改良してほしい」など、ご意見あれば、ぜひお聞かせください。皆さまのご意見や発想が商品開発のヒントになり、お客様のお悩みの解消につながっていきます。新商品発売に向けて、さらにブラッシュアップをし、お客様のもとに商品を届けられるよう、努めてまいります。

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



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!

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 お酒のお供に『イカナゴのくぎ煮』



暖かな陽気が続きますね、桜の開花も早まっているのではないのでしょうか。日も長くなり気分も明るくなります。仕事も忙しくなると良いです。しかし、世界情勢をみますとイラン、イスラエル、アメリカの軍事衝突による原材料価格の上昇、未入荷などにより、これかの状況は悪くなる事は必至ではないのでしょうか。一日一日、情勢は変化すると思われまので、対応に遅れることなくしっかりと見極めていきましょう。

「イカナゴのくぎ煮」を毎年3月になると神戸のお客様より頂きます。「イカナゴのくぎ煮」は、生のイカナゴの稚魚を醤油、砂糖、ショウガなどで甘辛く煮た佃煮で、瀬戸内海沿岸地域で古くから作られている郷土料理です。煮上がった姿がさびたくぎが曲がったように見えることから「くぎ煮」と呼ばれているそうで、神戸が発祥の地と言われています。口に入れて噛むと、甘じょっぱさが口の中に広がり、噛めば噛むほど、イ

カナゴの身のコクのあるほのかな苦みが甘さと絡み、何とも言えないまみに代わります。私は、少しずつあじわい、日本酒と合わせるのが最高の食べ方です。熱々のご飯との合性も抜群です。イカナゴは、関西の春の風物詩とされていましたが、近年は不漁で全く取れなくなってしまったそうです。漁も日にちが決められていて、大変、貴重なお魚になっています。送ってくださるお客様に感謝です。これも温暖化の影響でしょうか。生態系が少しずつ変わっていくのでしょうか、その土地土地での風物詩が無くなって行かない様に願います。来年も送って頂けるのを楽しみにしております。

4月1日から弊社は、新入社員が2名入社します。希望と不安で緊張していると思いますが、入社した日の気持ちを初心として忘れないで頑張ってもらいたいと思います。今宵は、頂いた「イカナゴのくぎ煮」で灘のお酒で新入社員の門出を祝い、乾杯します。今月も張り切って参りましょう！

カンダに2人の新たな仲間が加わりました!



4月1日当社に2名の新入社員を迎え、入社式が執り行われました。当日は曇り空の中、入社式中は晴れ間も見られ、新入社員を歓迎しているようでした。会場は期待と緊張が入り混じる中、和やかな雰囲気につつまれていました。式では社長より、激励の言葉を

もらった2人は緊張した様子ながらも、真剣な表情で式に臨んでいました。これからカンダの一員として、新たな一歩を踏み出した新入社員2人の成長をこれからも見守りつつ、着実に経験を積んでほしいと思います。

先輩社員に話を聞いたところ、「新鮮な気持ちになった」、「初心を思い出した。」「丁寧に指導していきたい」と、各々新入社員に対して、思うこともあるようです。新入社員の2人にはまた別でお話を聞こうと思います。

次回新入社員の紹介をしようと思いますので、乞うご期待! 新しい仲間が加わり、当社は新しい一歩を踏み出しました。今後とも皆様の温かいご支援、ご協力をよろしくお願いいたします。

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!



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!