

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/> 2026.6号

## 東京ビッグサイト【FOOMA JAPAN 2026】に出展しました！



2026年6月2日（火）～6月5日（金）、東京ビッグサイトで開催された、「FOOMA JAPAN2026」に出展しました。台風などの悪天候の日もあった中、連日、多くの食品業界関係者が訪れ、期間中の総来場者数が約7万人を突破しました。カンダは、大量調理における「時短」と「業務の効率化」を掲げ、ステンレス製【圧力寸胴鍋】をメインに展示しました。料理人、レストラン関係者など、食の提供に携わるプロの意見や、要望を取り入れ開発された圧力寸胴鍋、改めてその特徴をご紹介します。

### ①安全性

「クラッチ式ドア」採用。圧力寸胴鍋の残留圧力が外部と等しくならなければ、蓋を開ける事が出来ない仕組みになっています。

### ②燃料費の削減

光熱費、ガス使用量を最大1/4に削減。内容物が沸騰するまでは強火ですが、沸騰して圧力が掛かると弱火で調理をする為、ガス代の節約に繋がります。

### ③「時短」と「業務効率化」

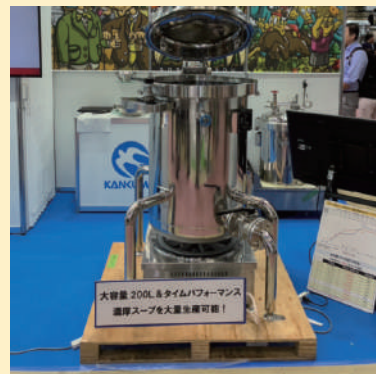
従来、1日10時間以上かけて煮込むスープの調理時間が、2時間程度でベーススープを調理することが出来ます。

### ④ぶれないスープ

圧力寸胴鍋に熱が回り、均一な加熱が可能、蒸発や吹きこぼれ無し、スープの水分と油を乳化。

### ⑤メンテナンス

厚板構造により焦げ付きにくい。排水作業が簡単に行えます。



展示会で実際にご覧になった方、お問い合わせお待ちしております。

また、導入ご検討中の片や、興味をお持ちの方はお気軽にお問い合わせください。

## 『HGS（ハイグレードストア）7周年祭』を開催します！



本日6月10日から14日までの5日間、HGS(ハイグレードストア)の周年祭を開催しております！皆さまのおかげで、7周年を迎えることが出来ました。感謝の気持ちを込めた1年に1度のビックイベントです。今回も皆さまに楽しんでいただけるイベントもご用意しております。ご期待ください！  
県内のお客様、ぜひご来店ください。県外のお客様、もし燕三条にへお越しの際は、是非ご来店ください。



### 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

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/>

# 社長のコラム 夏の名物『そうめん』を楽しむ



過ごしやすい5月も終わり、夏到来と思わせる日が続いております。気温の上昇が早すぎます。やはり温暖化ですね。春夏秋冬の夏の季節が長くなり、平均気温も上がるでしょう。弊社は、6月が決算月となります。目標をクリアして終わるように、しっかりと締めたいと思います。

夏の涼しさを呼ぶ食べ物と言えば、「そうめん」ですね。暑さが厳しくて食欲がない時は、よく食べます。私は、薬味を変えて楽しんでおります。オススメは、タマネギを細かくみじん切りにして、シーチキンと混ぜて、麺つゆに入れて頂きます。玉ねぎのシャキシャキ食感と甘さが、シーチキンのコクと麺つゆのしょっぱさと絡まって美味しいです、そうめんが、はかどります。そうめんを名物にしているところは沢山ありますが、どこもだいたい麺の食感、つけ汁の味は、変わらないですね。そうめんは、家で頂くことが多いですが、美味しいそうめんを頂けるところを見つけました。富山

県上市町大岩山日石寺の門前町の大岩そうめんです。そこで食べるから美味しいのですが、3年寝かせたそうめんを、大岩の湧き水で締めた麺は、つるつるしこしこで喉越しもよく、糸のように細い麺がきちんと整列され、透き通っただし汁に浸してあり、見た目も素晴らしく驚きです。特に、だんごやさんというお店の「生そうめん」という、独自の製法で作りに上げた生麺のそうめんは、滑らかで、もっちりとした食感で、噛み応えがあり、そうめんなのですが、そうめんではない新しい麺のようで、よりもっと美味しいのです。食べ比べのメニューもありますので、是非、富山に行かれた折は、食べてみてください。驚きます。

これから、夏到来です。世界情勢も不安定で、先行きは予想できませんが、美味しいものを食べて乗り切りましょう！今月も張り切って参りましょう。



## ラショナル社 【iVario Pro】 デモ機導入!



カンダのテストキッチンに続々と機材が導入が進んでいます。先日、ラショナル社のスチームコンベクションオープン、自動調理器「iVario Pro」2台が新しく入りました。実際にラショナル社のスタッフをテストキッチンにお招きし、営業部、仕入部合同でデモン

ストレーションを兼ねた勉強会が行われました。

スチームコンベクションは段ごとに異なる料理設定やタイマー管理が可能で匂い移りが気になる料理の同時調理にも対応しており、最新機器の高い性能に参加したスタッフも大いに関心を寄せていました。

【iVario Pro】 に関してもあんな炊き上げから、スープ、チャーハンなど、幅広い料理に活用できます。今後は調理現場への導入がさらに進むものと期待されます。時代に取り残されぬ、最新の技術にも関心を持ちながら日々勉強をしていきたいと思っております。

是非、燕三条へお越しの際は、お立ち寄りください!



## 信頼を重ね100年企業へ。



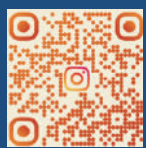
これからも外食産業を応援させていただきます!



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!