



Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2026.8号

第1回『スチコン』×『急速冷凍セミナー』開催！

7月29日（水）、カンダでは初の試みとなる、ラショナル様・デイブレイク様・カンダの3社合同の、「スチコン × 急速冷凍セミナー」を開催しました。カンダのテストキッチンにお客様をお招きし、最新の大型調理機の性能や効果、導入後の活用法などについて、実演を交えながらご説明しました。また、最新の冷凍技術を活用し、冷凍した料理の解凍、再加熱による出来立

てとの食べ比べを行い、その品質やおいしさを体験していただきました。スチームコンベクションオーブンと急速冷凍フリーザーの両方が揃うカンダのテストキッチンだからこそ実現できた、充実したセミナーになったと思います。

今回のセミナーで得られた反省点を今後に活かし、さらにブラッシュアップを重ねながら、より良いセミナーづくりに努めてまいります。



カンダ物流部に新しい仲間が加わりました

6月1日より入社致しました、藤崎 務です。前職では、21年調理師として働いていました。現在は物流部で仕事を覚えながら日々業務に取り組んでいます。将来的には前職で培った経験を活かし、会社に貢献できるよう頑張っていきたいと思っています。一日も早く皆さまのお役に立てるよう努力してまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

東京ビックサイト開催『ラーメン産業展』へ出展します



2026年9月30日～10月2日、東京ビックサイトで開催される『ラーメン産業展』に今年も出店致します。会場は東京ビックサイト 東1～3ホール、ブース No.1D-22です。皆さまのご来場、お待ちしております！



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
KANKUMA

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 ビールと相性最高でした「うな重」



暑中お見舞い申し上げます。
7月28日の熊本地震にはびっくりいたしました。日本は、地震国という覚悟をもって生きていかなければならないと痛感させられました。被災された皆様には、心からお見舞いを申し上げます。

35度、36度、39度、40度と、連日の猛暑が各地で聞かれます。これがこれからの夏の気温となりますので、生活を適用していかなければなりません。弊社倉庫の2階、3階はサウナのようになります。先ずは、屋根に遮熱対策をして、大型換気扇を回して空気を循環させて、今年は乗り切っていきます。多額の費用は掛かりますが、環境整備が一番です。熱中症対策を心掛けて、今月も張り切って参りましょう。

7月26日は、土用の丑の日でしたね。皆様、うなぎを食べましたか？ うなぎは、各地いろんなところで有名な店がありますが、今回のスケッチは、成田山新勝寺の参道にある「川豊」様で頂いた、「うな重」です。参道には、何軒かうなぎのお店がありますが、川豊様は、店頭でうなぎを捌いて、蒸して焼き上げるところが観られるので、ライブ感が満載で、建物も、木造三階建ての純日本屋敷で趣があり、より一層美味しそうでしたので入ってみました。観光地ですので、実は、あまり期待していなかったのですが、身のふわ

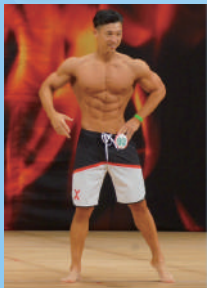
ふわ感と皮の香ばしさが素晴らしく、薄甘タレとあいまって最高に美味しかったです。又そのタレがからまったお米は、際立っており、うなぎと一緒に、口の中いっぱいにして食べるとこれまた美味しいのです。生ビールとの相性も抜群でした。ところで、うなぎの焼き方には、蒸してから焼く関東風と蒸さないで焼く関西風とありますが、どちらがお好きですか？ 関東は背開き、関西は腹開きですので、焼き方の理にも適っているのでしょうか。どちらも美味しいですよ。比べられません。暑い夏を乗り切るには、精力をつけなければなりません。うなぎはもちろん、美味しい料理、美味しいお酒で、今月も張り切って参りましょう。



【店舗情報】『川豊』

- 住所 千葉県成田市仲町 386
- TEL 0476-22-2711
- 営業時間 10:00 ~ 17:00(L.O)
- 定休日 なし

北陸甲信越ボディビル・フィットネス選手権で2位入賞!



7月26日(日)、JBBF 北陸甲信越ボディビル・フィットネス選手権大会にて、弊社社員、神田裕作が172cm以下メンズフィジーク部門で2位入賞しました。昨年の新潟県大会優勝、オーバーオール審査優勝、最優秀選手賞受賞に続き、素晴らしい成績となりました。家庭と仕事を両立しながら時間を確保し、厳し

い減量やトレーニング、努力し続けた結果だと思えます。カンダでは、何事も挑戦し努力を続ける社員を全力で応援し続けます!

ありがとう

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!