



Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2026.9号

【毎年恒例】今年の夏も納涼会を開催しました！

8月10日、道の駅国上【SORARIO 国上】にて、恒例となりました、カンダ納涼会を開催しました。道の駅国上さんは、2026年版「道の駅大賞」にて全国第3位、北陸エリア第1位に選ばれ、BBQ や DAYCAMP、温泉施設などが揃う癒しのスポットとして、食・游・癒を楽しめる国上アクティビティハブ施設となっております。今年も手ぶら BBQ を実施し、社員、ご家族の皆さんが楽しんでおられました。今年はカラオケも用意

され、社員のナイス選曲もあり、お子さんにも楽しんでいただけたようです。

普段は交流することが少ない他部所のスタッフと、コミュニケーションを取り合い、社内でのチームワークの形成につながっていくと思います。

夜は暑さも和らぎ、おいしい食事とともに、楽しい時間を過ごし、いいお盆休みに入れました。連休が明け、さらに業務に邁進していきます。



『つばめ物流センター組合親善野球大会』に向けて！



9月5日（土）に行われる、つばめ物流センター組合親善野球大会に向け、野球部員が練習に励んでおります。チーム名は『ゴッドベアーズ』。野球経験者、未経験者を問わず、野球を楽しむことをモットーに活動するチームです。8月～9月と忙しい時期ではありますが、予定を合わせ練習をし、まず1勝を目指し、試合に臨みたいと思います！



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

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 日本の食文化を代表する『やきとり』



この度の線状降水帯による水害被害に遭われた地域の皆様に心よりお見舞い申し上げます。一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。異常気象が続いておりますが、これも温暖化の影響でしょうか、一人一人が意識を高めて対応していかなければならないと思います。9月に入り、朝晩、やっと涼しくなってきたようです。稲刈りが始まり、今年の新米が楽しみです。出来は良いようですが、価格は、昨年より安くなりそうで、消費者にとっては良いことですが、生産者にとっては厳しいのではないのでしょうか。そんな中、新潟県が開発した極早生の高温耐性品種「なつひめ」が発売されました。環境に適した品種という事で、生産者も努力して、より良いものをお届けしようと頑張っています。私も買って食べてみようと思います。

「やきとりで一杯いきましょう！」なんてよく言いますが、「やきとり」は、日本の食文化を代表とする食べ物で、鶏・牛・豚などの臓物を串にさして焼いたものの総称です。「焼き鳥」と漢字で書いたのは、鶏肉にタレや塩などを付け、炙り焼いたものですし、「もつ焼き」とは、牛や豚の内臓を焼いた料理です。いずれにしても美味しくて、大好きです。仲間とワイワイする時に、お客様の接待に、彼女とのデー

トにと、全てのコミュニケーションの場を盛り上げてくれる料理は、「やきとり」ではないでしょうか。私のよく行く「やきとりやさん」は、燕市にあります「もつ焼き道場」というお店です。ここの赤、白焼は最高です。赤とは、レバーの事で、レバーを四角の一口大に切って串にさして焼きます。周りは弾力があり、内部はホクホクして、ジューシーで、臭みが無く、レバーが苦手な方でも美味しく頂けます。白とは、豚の腸のことで、柔らかくてタレの味がしみ込んでおり、焼いた香ばしさとマッチして何とも言えない美味しさです。ちなみに両方タレがオススメです。他には、豚バラとオリジナルのニンニクの効いた特製みそで焼き上げた「肉ミソ串」が美味しいです。豚バラの脂に甘しょっぱい味噌が絡まり、ほのかなニンニクの味がたまりません。そして、肉、肉ときたらその間に「ネギ焼き串」がオススメで、ねぎの甘味とグジュッとした食感が更にもつ焼きを盛り上げます。合わせるお酒は、生ビールと燗酒でしょう！

今回のスケッチは、ネギ串と燗酒を画いてみました。仕事の疲れが吹っ飛びます。食欲の秋です。太りすぎに注意して、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。



第44回『燕青空即売会』に今年も参加します！



毎年10月に行われる燕青空即売会に今年も参加します。このイベントは、金属加工で有名な燕市の企業が集まり、ナイフ、フォーク、スプーンなどの金属洋食器をはじめ、鍋、フライパンなどのキッチン用品、家庭雑貨を特別価格で販売する、年に1度のビッグバザールとなります。また、会場にはキッチンカーや飲食ブースも多数出店し、お買い物と合わせて、さまざまなグルメも楽しむことができます。今年10月4日(日)8:00～15:00(雨天決行、荒天中止)毎年混み合いますので、お早めのご来場をお待ちしております。お車で越えの際

は係員の誘導に従い、指定のスペースのへ駐車をお願いします。

同じ期間の10月1日～4日にかけて、県央地区では、燕三条工場の祭典が開催されています。燕三条の工場が一斉に扉を開き、見学や体験通じてものづくりに触れられる産業観光イベントです。

カンダではハイグレードストアで厳選した燕三条製品を中心とした料理道具をご購入いただけます。2つのイベントを合わせお楽しみください。



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!