

カンダにご縁のあった方にお届けします！

第34号

発行日：2010.9

酢豚に「パイナップル」



低コストでハイパフォーマンス

この記事は、営業部営業2課の「金子 隆」が担当しました。
◆今、売れている商品や話題の商品の情報をご紹介いたします！

8月17日～8月19日の3日間 東京ビックサイトに『居酒屋産業展』が開催されました。その時にお披露目したチョコッと気になる商品をご紹介します。

チョコレートファウンテンを皆さんはご存知でしょうか？

チョコレートが滝のように流れるタワーにフルーツやマッシュマロなどをからめて食べる機械です。

以前からある商品なのですがナニがすごいかと言うと安いんです！！！！

Lサイズ H435mm で上代¥25,000(仮)程で、**今までの価格を下げている方には破格の**はず。

取扱い方法も食材屋さんで液体のチョコレートを取扱っているので湯せんでチョコを溶かす手間も無くなりました。甘い物が苦手の方にも液体チーズがあるらし

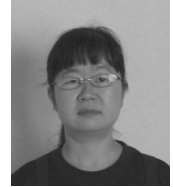
いのでそちらでも代用できます。

気になる展示会での反応は女性の方には抜群で人だかりができるほど良かったです。が・・・お客様などに使用してもらう場合はご注意ください。

チョコレートがたれて大変な事になります。



発売は9月末頃になる為、まだ製品は無くても申し訳ありませんが気になる方はお問い合わせ下さい。



業務部物流商品管理課
森山 礼子

はじめまして、業務部の森山と申します。

私の仕事は、主に皆様から注文を頂いた商品を皆様にお届けする為に、運送会社の手配をさせて頂いてます。毎日、皆様の所に速く届けられるように、せっせと送り状を発行させて頂いてます。

私の趣味は、ドライブです。免許を取得してから10数年経ちますが、いろんな県にドライブしました。



特に気に入りの県は長野県です。自然が豊かで、大好きです。そんな私の夢は、北海道を時間をかけてドライブ旅行をすることです……。あと、皆様の県にも行ってみたいです。これからも、株式会社カンダを宜しくお願いします。



知って得する！調理器具のマメ知識

この記事は、営業部営業2課の「斎藤 一路」が担当しました。
◆このコーナーでは、調理器具のマメ知識やメンテナンス方法をお伝えします。

【 変質 】

みなさんはというっかり、銀の指輪をはめたまま温泉につかり、後で指輪が黒くなってあわてたという経験をしたことはありませんか？

これは銀が硫黄分や硫化水素、紫外線等に合って硫化銀に変質してしまうからです。このことから、**洋白銀器や純銀洋食器は、とてもデリケートで、環境の変化等で敏感に反応してしまいます。**

銀製品は手入れ、取扱いが面倒だと思う方が多いようです。

実際、ステンレス等に比べて手間がかかるのは確かです。

しかし、普段使い込んでる場合には、そう神経質になる必要はありません。

取り扱いには以下の注意点が挙げられます。

- ・ 輪ゴムを巻くと変色します。(ポリ袋の上から輪ゴムを巻いても変色します。)
- ・ 変色した銀器を磨く時は、必ず専用の「銀磨き」を使用してください。

柔らかい布等に少量つけて、変色部分を擦り磨きすると容易に落ちます。

ゴシゴシと力を入れて磨くと傷がつきますので、絶対にやらないで下さい。

磨き終わりましたら、「銀磨き」が残らないように、洗い流して、水気を良く拭き取ってから、仕上げ拭きをして下さい。

また、あまり使用しなくても、時々出して、シリコンを多く含む「レンズ拭き」用の布等で空拭きをするといいでしょう。

また、長時間の保管は、できるだけ空気に触れさせないようにして、光が当たらない、乾燥したところを選んで下さい。

缶等に密閉する方法もあり、缶の中に脱酸素剤、乾燥剤を入れておくと、より効果的です。

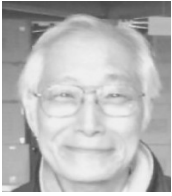
このように、**銀器の上品で、美しい光沢は、お手入れによって維持され、生まれるもの**です。

もし、変色が直らないときは、再メッキ(メッキ修理)をお願いします。

以上、簡単ですが、取扱い説明になります。



株式会社カンダ
〒959-1272
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:kanda@kankuma.co.jp
http://www.kankuma.co.jp/



私の趣味自慢！ 行ってきました！ の巻

この記事は、業務部物流商品管理課の「宗村 秀樹」が担当しました。
◆この欄は、題材フリーにて、当社社員の思うがままをお知らせ致します。

行ってきました！

夏のくそあっちえ～(新潟弁でもっとも暑いときに使用)ときに、冷たい麺類が食べたくなり、頭の中は、冷やし中華・冷麺・ザルソバしか思い浮かばず！でしたが、ある人に勧められた、肉そば(冷たいスープの日本そば)が山形県河北町周辺にありとの事で行って来ました。

新潟から車で3時間。10:30到着。
河北町では名店とのことで11:00オープンにもかかわらず、すでに行列が出来ていました。
オープン20分程で80くらいも有る席がもう満席です。

それほどの人気店だけあって、出て来た肉そばのククのあるスープと冷たくてさっぱりとした味わいはクセになりそうでした。

地元の人いわく、山形県内はどこに行っても名物麺があるとのこと。

この河北町よりまだ秋田県よりには「大石田そば街道」「奥の細道尾花沢そば街道」「最上川三大難所そば街道」の

「村山三大そば街道」があるとも聞きましたが、本日は残念ながら時間が無く新潟へ直行帰りとなりました。

ちなみに、今回の山形県(肉そば)は、新潟県(小千谷のへぎそば、十日町)、福島県(山都町のそば懐石)と並ぶほどに美味で、旨いものでした。



「肉そば」関西風の牛肉でもなく、関東風の「豚肉なんばん」でもない、鶏スープでいただくそばです。熱い肉そばも、冷たい肉そばも、丼でいただきます。

山形そば街道MAP



山形では県内どこでも美味しいそばが食べられるとか。そんなそば店が特に集中している地域を「そば街道」とよぶそうで、調べたら、こんな地図をwebで見つけました。機会があったら、みなさんも行ってみたいはいかがですか。



社長のコラム、ちょっと気になること

この記事は、代表取締役社長の「神田智昭」が担当しました。
◆私が、ちょっと気になること、最近考えていることをご紹介します。

残暑の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご厚誼にあずかり、厚く御礼申し上げます。
今年の夏は本当に暑かったですね、やはり温暖化がすすんでいることをひしひしと感じます。少しでもエコ対策を1人1人が気にしていかなければなりませんね。

夏といえば、ビールです。仕事の終わったあとの一杯がたまりません。暑い時の冷たい喉ごしがいいですね。

先日、氷点下(-2℃~0℃)のビールという物を飲みました。

ちなみに通常飲食店で飲んでいる温度は4℃~8℃くらいだそうです。

「アサヒスーパードライ」の新しい飲み方の提案です。おいしかったです。

「味のキレ」「シャープさ」「のどごし」が倍増でした。

そこのお店(アサヒスーパードライエクストラコールドBAR 東京都中央区銀座2-6-3)でしか飲むことが出来ないということもありますが、そのお店は行列が出来、一時間~二時間待ちの状態です。是非1回お試し下さい。



お酒にも流行があります。焼酎ブームから始まり、今年はハイボールです。

次は何か?大変興味湧いてきます。

私的には、日本酒にがんばって頂き

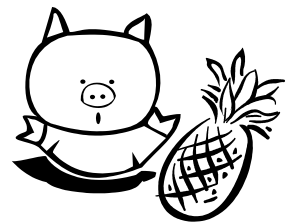
たいところです。(日本酒がおいしくいただける商品を作りました。)

しかし、マッコリがくる予感がしています。いろいろな飲み方の出来ることが鍵になってくると思います。

そんなことで、お酒の好きな私にとっては、いろいろなお酒の飲み方が発見できて非常に楽しいこととあります。

やはり商品開発のポイントは、「楽しさ」ですね。

私にとってお酒は、活力の源です。健康に留意しながらこれからもお酒を楽しみたいと思います。



酢豚に「パイン」

カンダにご縁のあった方にお届けします!



株式会社カンダ
〒959-1272
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:kanda@kankuma.co.jp
http://www.kankuma.co.jp/

ホームページもご覧ください
<http://www.kankuma.co.jp/>