

こんにちは！ カンダとご縁のあった方にお届けします。

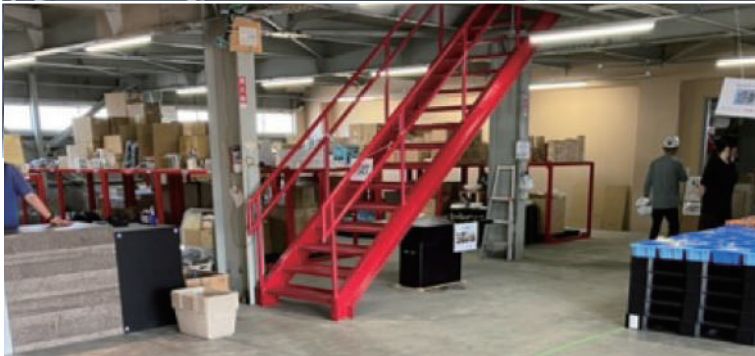


# 酢豚にパイナップル

Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2024.6号

## 「High Grade Store」5周年&アウトレットパーク新設！

弊社、ショールーム兼ショップの「High Grade Store (株式会社熊市)」が6月10日(月)で5周年を迎えることができました。また、倉庫内に「アウトレット Park」を新設致し、6月7日～6月11日の5日間、イベントを開催いたしました。多くの方のご来場ありがとうございました。キッチンカーの方にもお越しいただき、大盛況でした。



### 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 …8:10～12:00



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 スッポン料理でビックリポン!



新緑の5月もあっという間に過ぎ、6月1日は、衣替えですね。気分一新で夏に向かう準備となりますね。又6月は、ジュンブライド、結婚式が多い季節でもあります。幸せなカップルを応援したと思います。梅雨も控えており、風邪などひかない様に注意して、今月も張り切って参りましょう。

皆さんは、スッポン料理は好きですか? 先日、先輩が、好意にしている日本料理屋さんが10周年記念という事で、お祝いの食事会に行ってきました。その時、スッポンの話になり、「私は、スッポン料理は、まだ1回しか食べたことが無く、その時のスッポンは臭くてグロテスクで、おいしく無く、美味しいと言われるが、美味しいスッポンを食べたことがない」と先輩に話しました。スッポンが大好きな先輩は「それでは美味しいスッポンを食わしてやる!」と、その日本料理屋さんの大将に、その場で予約を入れてくれました。後日、

スッポンを食べさせていただきましたが、ビックリポン! 「美味しい!」卵の漬け、出しの煮凝り、鍋、最後に雑炊といただきました。何にも臭く、グロテスクではありますが、肉は牛肉の筋肉のようで、その周りがあるゼラチン質のものは、プロポヨで食感も良く、お肌に良いという感じが伝わってきます。鍋のスープは、スッポンの出しは、こんなにも美味しいかと、いくらでも飲めるくらいです。極めつけは、やはり出して作る雑炊です。日本人の食は素晴らしいと改めて思った次第です。「これがスッポンか」と先輩と大将に、頭を下げました。鬼平犯科帳に出てくるスッポン料理を再現したようで感動致しました。また一つ美味しい料理を覚えました。当然、日本酒で頂きましたが、出しの味がきっちり出ていますし、コラーゲンたっぷりなので、さっぱりしたジンのソーダ割なども合いますね! 今年の夏は、熱くなると予想されております。精のつく料理を食べて、美味しい料理、美味しいお酒で、この夏を乗り越えましょう!

## 新商品『シリコングリップ シュルルフィット グレー』



こちらのシリコングリップは芯を引っ張るだけであつという間にグリップが巻ける商品です! 熱が伝わりにくく、耐熱性も230℃までと高いので、熱くなりがちなフライパンのハンドルにオススメです! 持ちやすく衝撃を和らげるので疲れにくく、工具や園芸用品にも最適!

詳しい使用方法は、右のQRコードより動画をご覧ください! ご興味のある方は担当営業まで是非お問い合わせください!



## おかげ様で50周年



これからも外食産業を応援させていただきます!



HomePage



Facebook



Instagram



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!