

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/> 2024.8号

## 酢豚にパイナップル第200号！初代編集者復活



左から齊藤一路、南波仁、池川晃治

### 製品管理部 部長「南波仁」

こんにちは、2004年7月1日入社でございませう。営業部、仕入部に在籍の際にお見知りおき頂いております皆様にはご無沙汰しております。酢豚にパイナップル200号ということで、初代編集長として振り返ってみますと、初めての発行が2007年12月で、これは初代「iPhone」が登場した年でした。「YouTube 日本語版」が2007年6月、「Instagram」初版が2010年10月と、SNSもまだ発展途上にあつたあの頃、いち営業員としてもっと頻繁にお客様を訪問してもっと自分を知ってほしいけれど、何か良い方法が無いものか？と企画したのがニュースレター『自分通信』。それが転じて『そ

れならば会社通信をやろう』との神田常務（現社長）からの指令を受けて作りだしたのがそもそものきっかけでした。知りたい、知ってほしい、繋がりたい、という気持ちを形にしたのだったなあ…と懐かしく感じます。

これからもカンダという会社の様子や、働く社員のひととなりなどを少しでも身近に感じて頂けたら、そうしてお客様とつながってゆけたら、それが長く続けてゆけたらとても嬉しく思います。ですのでみなさま、今後とも『酢豚にパイナップル』に変わらぬご意見を頂けますよう何卒宜しくお願い申し上げます。

### 営業事務部 部長「齊藤一路」

おかげさまで、第200号ありがとうございます！第1号の2007年12月当時はメタボ予備軍、あれから17年…。現在はどっぷりメタボになってしまいました。20歳でカンダに入社して30年、体重は右肩上がりの30kg増、痩せてた頃に戻りたい！なーんて思いながらつつい、ラーメン大盛+ライスを食べちゃう今日この頃。

この30年間いろんな経験をし、いろんな方にお世話になり大変感謝しております。今後も皆さまのお役にたてるよう努めて参りますので、よろしくお願いいたします。第300号でまたお会いできればと思います！ その頃まで少しは痩せているはず？

まだしばらくは厳しい暑さが続きますが、皆さま体調にはくれぐれもお気をつけくださいませ。

### 第一営業部 副部長「池川晃治」

いつも大変お世話になっております。第一営業部池川と申します。この度、酢豚にパイナップル第200号記念に伴い、第1号から携わらせて頂いている代表者の一人としてご挨拶をさせていただきます。2007年12月から企画が始まり、当時23歳の新人で物流部に所属し、集荷の仕事をしておりました。今では、多くの後輩と小生意気な部下にも恵まれて楽しく仕事をさせて頂いております。時が経つのはあつ

という間で、娘も当時3才でしたが、今年で20歳になり、来年には成人式を迎えます。

今回の企画が決まり、久しぶりに過去の記事を見返して、茶髪にピアス！あまり触れたくない黒歴史です…。あの頃より少しは大人になれたかな？成長できたかな？と思います。酢豚にパイナップルをご愛読して頂いている皆様へ、これからも引き続き宜しくお願い致します。

#### 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 …8:10～12:00



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 <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 『酢豚にパイナップル』 祝200号!



残暑お見舞い申し上げます。局地的豪雨により、洪水に遭われた皆様にはお見舞い申し上げます。連日の猛暑、高湿度、ゲリラ豪雨、気分がすぐれない日が続いておりますが、いかがお過ごしでしょうか？ 私は週に一度、暑いサウナに入っ、暑さに慣れようとしております。仕事あがりの冷たいビール、それに合わせる美味しい料理は何か？ など少しでも楽しさを思い、仕事をしていきましょう！

この度、『酢豚にパイナップル』は、200号を迎えました。第1号は2007年12月、それから17年間、皆様のご支援のお陰です。ありがとうございます。ご縁のある皆様に、弊社の出来事、地域の出来事、社員の紹介、ちょっとした豆知識などを紹介しながら、カンダの思いをお伝えしたい、と始めました。その中で私が担当しているのが、社長のコラム。第1号は、常務の少年野球日誌という事で、2008年5月号から始まり、2010年8月号(33号)より社長のコラムとなりま

した。読み返してみますと、その時々のお気持ちが感じられて、懐かしくもあり、恥ずかしくもあり、カンダの歴史を垣間見れ、ちょっと感動いたしました。野球、美味しい料理、お酒を通じて私の思いを紹介してまいりましたところ、皆様からの反応が非常に嬉しくて、ここまで継続できております。神田さんが紹介していたお店に行ってきたよ！ 良かった！ なんて言われると最高です。『酢豚にパイナップル』という名前も、酢豚にパイナップルは合うのか、合わないのか？ どんな味か？ 意外と美味しいではないか。など考えさせるネーミングです。今後もインパクトを与える内容を発信していきたいと思っております。どんどん感想をお聞かせください。

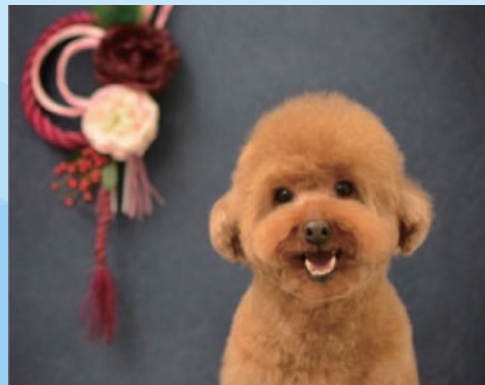
ところで、実はパイナップルの入った酢豚にはお店で出会ったことはなく、給食弁当でしか食べた記憶がないです。自分で作ってじっくりと味わってみたいと思っております。中国料理店では、黒酢の酢豚を豚肉の甘さゆっくりと味わいながら、紹興酒のロックで頂きたいですね。暑い夏は、中華ですね！ 300号に向けてGO！ 今月も元気出して参りましょう！

## 新入社員ご紹介



この度、営業部に配属になりました、佐藤達哉(さとう・たつや)です。初めての会社勤めで分からない事も多いですが、これから皆さんの力になれるよう頑張りたいと思っております。宜しくお願い致します！

## 愛犬紹介コーナー



こんにちは！ 酢豚にパイナップルの編集担当の営業第二部の江口です！ 200号記念なので、僕の愛犬「モカ」をご紹介します。僕が中学生の時から我が家の番犬で、今年で10歳のトイプードルです！ 見た目は可愛いですが、ぐうたらな一面があり、散歩に連れて行っても30秒で家に帰還する完璧な室内犬です。みんなを笑顔にできるような、そんな犬に育てていこうと思っております！ 今後とも江口とモカを宜しくお願い致します。

## ラーメン産業展



「ラーメン産業展 in Japan」  
会期：2024年10月9日(水)、10日(木)  
10:00~17:00  
会場：東京ビッグサイト 東2.3ホール

# 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!