

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/> 2024.10号

ラーメン産業展2024に出展！

10月9日（水）～10月10日（木）の2日間、東京ビックサイトにて行われた「FOOD STYLE Japan2024/ ラーメン産業展 in Japan」に株式会社カンダは出展致しました！

今年で18回目となり、10/9（水）18,851名 10/10（木）19,088名 合計37,939名の方にご来場いただき、過去を見ても多い集客でした！

今回は【第一種圧力容器 圧力寸胴鍋 PC-KK220】をメインに展示し、①「最大限の安全性」②「燃料費等の削減」③「時短」と「業務の削減」④「時短」と「業務の効率化」⑤「クオリティの高いスープ作り」⑥「メンテナンスの簡易化」と、調理現場の「労働環境向上」をテーマとしました！皆様よりいただきましたご意見、ご要望をもとに、より良い商品、より良いビジネスになるようモノ作り、情報提供をさせていただきますので、今後とも宜しくお願い致します。



新商品「和田神 18-8 10角カクテルシェーカー」

地元メーカーの株式会社和田助製作所様とタッグを組んでカクテル作りに欠かせないオリジナルの「カクテルシェーカー」を作りました。その名も「和田神 18-8 10角カクテルシェーカー」。ボディラインを10角形にしたこのシェーカーです。現役バーテンダー様に使用していただき、「グリップ感」「混ぜやすさ」「味も美味しくなった」等、高評価をいただきましてこの度、発売させていただきました。



バーテンダーの方に使用していただいたコメント

コメント①

縦にラインが入ってるので、同じカクテルでも、シェイクの仕方でもかなり違う味わいになると思われそうです。バーテンダーとしては、使いこなせれば、一つのシェーカーで多様な味わいが作り出せる面白いシェーカーだと思いました。

コメント②

細かな泡の発生数が段違いに多いので飲み口は非常に良くなる。ギムレット、サイドカー、グラスホッパーで試したが、カクテルによってはとても美味しくなる。

コメント③

作るカクテルによってノーマル形状と使い分けて使用したい。明らかに泡の量が違う

詳しくは担当営業までお問い合わせください。



←回転動画をご確認下さい



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



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

今年はサンマが大量ですね



10月に入り、気候もめっきり涼しくなり、と言いたいところですが、30度超えの日もまだあり、秋の気配が感じられないようです。しかし、稲刈りも終わり、これから秋本番という事で、食欲の秋が楽しみです。今年のお米の出来は良いようですが、コメ不足という事も重なり、価格は、昨年より2割～3割高くなるようです。物価高という事で家計には厳しくなりそうですが、農家の皆さんにとっては良かったと思います。美味しい新米を食べて今月も張り切って参りましょう。

秋の味覚のお魚と言えば、『サンマ』です。近年、温暖化によりサンマの獲れる量が減り高級魚になってしまいました。食卓にサンマが出る機会がめっきり減って、このところ食べていないことに気づきました。昔は、食卓に、居酒屋にとよく食べたものです。サンマの食べ方も上手になり、サンマの頭としっぽ、それを継ぐ骨をきれいに残す食べ方を自慢したものです。漫画のドカベンに登場する『男・岩城』のサンマの食べ方も素晴らしかった。私の子供にも、その食べ方を教えたのですが、今の子供たちはちゃんと綺麗に食

べられるのか、知る由もありません。今年は、サンマが大量で、久しぶりに食べやすくなりました。もちろん、塩焼きで、大根おろしとカボスで頂くのが大好きですが、今年、美味しいと思ったのが『炙りサンマ棒寿司』です。地元、燕の日本料理店『歳時記いろは』様の名物で、この時期しか食べる事が出来ません。口に入れた時の半生のとろける感じが最高で、しそとゴマを混ぜてあるシャリにマッチして、炙った香がまわりつき、最高に美味しいです。いろはさんの店主は、お魚好きで、素材を活かした料理、美味しいものをいっぱい教えてくださいますし、もっともっと美味しいものがたくさんありますので、又、紹介したいと思います。

もう一つ紹介しておきます。アジフライです。なんと半生のアジフライなのです。見た目にはびっくりした事と、揚げたての半生という食感と身の甘さの美味しさ、に感激しました。

食欲の秋、美味しいもの満載です。太り過ぎないように注意しながら今宵も熟爛できゅっと！行きたいものです。今月も張り切って参りましょう。



毎年恒例みんな大好き「青空市」

第42回燕青空市即売会が10月6日(日)、燕物流センター内で行われました！燕市で開催される恒例のイベントで、地元の魅力が詰まった多彩な商品が一堂に集まる即売会です！同時に「High Grade Store」「アウトレットパーク」を出させて頂きました！弊社は「メタル丼」をはじめ、フォークやスプーンなどの金属洋食器質と燕三条ならではの質の高い調理道具を特別価格で出店しました！特売品をたくさん用意していましたが、午前中の時点で品数が足りなくなるほどの賑わいでした！燕市ならではの質の高い商品が特別価格で販売されるため、掘り出し物を見つける絶好の機会です！来年も10月第1週目の日曜日に開催されるので、この時期に一度来てみてはいかがでしょうか！



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！



Home Page



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!