

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/> 2025.2号

燕三条発！「日本橋三越本店」へ出店しました！



■燕三条発！ こだわりの道具たちが日本橋に集結！

4w1h × アイデアセキカワ × カンダ POP UP ~新潟燕のものづくり~ 2025年1月15日(水)~ 2025年2月4日(火)
日本橋三越本店5階 キッチン・生活雑貨
金属加工の町「新潟県燕市」から、現代のライフスタイルに寄り添う逸品が勢ぞろい！「なるほど、こう来たか！」と感嘆せずにはいられない、アイデアと職人技が融合した道具たち。思わず手に取りたくなるラインナップでお届けしてきました。

■4W1H× アイデアセキカワ × カンダの共同出店！



『4w1h』- 使いやすさとデザイン性を兼ね備えた実力派！

『アイデアセキカワ』- 伝統に新風を吹き込むものづくり！

『カンダ』- フロ御用達の調理器具から家庭用まで！

メタル丼フラワー厚口つや消し K&A Kitchen AND Apex

一家に一台あると便利な中華セイロ実演！



1月22日(水)HGSにて中華セイロの実演イベントを開催いたしました！ セイロは1家に1台あると便利で人気ですが、皆様は使い方をご存知でしょうか？ 実演では材質による違いや、お手入れ方法など、気になる疑問にお答えしつつ、実際に野菜や点心を美味しく蒸しました！ 他にもセイロの事でご不明な点等ございましたらお気軽にお電話ください！ 実演販売は今後も続けていきたいと考えておりますので、その際は是非ご参加ください！ また、SNSを通じて最新情報を発信していきますのでお見逃しなく！

中華セイロ5品の比較表はこちらをご覧ください→
価格、耐久性、サイズ展開、特徴を比較しました。



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 <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 月一社食レストランはじめました!



新年がスタートして、はや一か月が過ぎようとしております。今年のスタートは、如何だったでしょうか？ アメリカでは、トランプ劇場が始まりました。プロ野球では、佐々木選手が、ロスアンゼルスドジャーズに入団が決まりました。ロスアンゼルスでは、大山火事が発生しております。1月は、アメリカでの話題が多かったようです。2月は、ホテルレストランショー、アンビエンテ、ギフトショーなど展示会が多くありますので、しっかり地盤を見つめ直し、いい仕事をして張り切って参りましょう。

昨年から、弊社では、月一社食を開催しております。一昨年の10月に熊谷喜八様の会社の厨房を使用した食事会をきっかけに、その厨房を利用し、食事をふるまいたいと、弊社の斎藤部長が中心に社食部が結成され、月一社食レストランが始まりました。食材は、農家を営んでいる社員、取引のある肉屋さんより調達して、新人社員も参加し、自分たちで調理しております。今年の一回目は、鴨汁と麻婆豆腐と大根サラダと漬物でした。鴨汁は、斎藤部長が網で捕獲（斎藤部長は、捕獲免許を持っております）し、さばいた天然鴨を使

用している贅沢極まりない鴨汁です。網で捕獲した鴨は、ストレスを最小限にすることで肉質が柔らかく、また鴨を傷つけることが無いため肉に血が回らず臭みもない肉になっています。美味しくてお代わりしました。この肉を焼肉で食べると最高なのですが、仕事が出来なくなるので鴨汁で我慢です。その鴨肉の焼肉を出してくれる料理屋さんが新潟市西蒲区にあるのですが、全国からお客様が来るようになって有名になっています。私もこの季節には、必ず行って食べますが、絶品です。麻婆豆腐は、ショールームにあるスチームコンベクションオープンで調理します。大量調理、時間短縮、人手がかからないなど、素晴らしい調理器です。下準備、保存など段取りするための調理器具の開発などの勉強になります。そんな月一社食レストランですが、社員の皆さんに、美味しい料理を教えてあげる、それを食べてもらって喜んでもらう、美味しいと笑顔になる。そんなであつたら最高です。継続していきたいと思います。美味しいお酒は提供できませんが、それは我慢です。

次回の月一社食レストランは何か？ 楽しみです。今月も張り切って参りましょう。

新入社員のご紹介!



馬場友美 (写真右)

はじめまして、昨年末より入社いたしました馬場友美と申します。実家はお米を作っているのので、休みの日はトラクターやコンバインに乗って田んぼにいます！ 耳が垂れているうさぎを飼っていますが、仕事では聞き耳を立てて頑張ります！ これからよろしくお願いいたします！

小林由佳 (写真左)

はじめまして、昨年末より入社いたしました小林由佳と申します。奈良県出身で左利きです。仕事では、先輩方に指導していただきながら一生懸命頑張りますので、よろしくお願いいたします。

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!