

こんにちは！ カンダとご縁のあった方にお届けします。



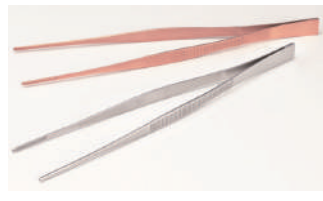
Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2025.4号

『Bar & Restaurant Expo 2025』に出展しました！

このたび、ラスベガスで開催された「Bar & Restaurant Expo 2025」に、日本製キッチン道具の販路拡大と海外市場への参入を目的として出展しました。本展示会は、バー向けのお酒関連商品や食材が中心でした。和田神（10角シェーカー）は特に注目を集め、実際にバーテンダーの方がカクテルを作りながら「グリップ感がとても良い！」と高く評価してくださいました。「ここで購入したい！」という声が多数寄せられ、日本製品の品質やデザインの魅力が伝わったと実感しています。今回の展示会に出品した主な商品をご紹介します。



■和田神 18-8 10 角カクテルシェーカー



■KD ハンデイトング 300mm



■TS バーストレナー



初出展となりましたが、「日本製＝高級＆高品質」という認識が根付いており、独自のデザインや形状の商品に強い関心が寄せられたことは、大きな手応えでした。今回の経験を元に、より魅力的な商品開発や販促活動を進め、海外のお客様にも日本製キッチン道具の素晴らしさを伝えていきたいと考えています。現地のニーズやトレンドを深く理解し、より多くの国や地域での販売拡大を目指してまいります。今後も日本の技術と職人のこだわりが詰まった商品を世界へ届ける挑戦を続けてまいります！



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 4月、お花見、田植えの季節です



桜の開花予想が聞かれるようになりまして。つい先日まで雪が降っていたのに、日本の四季のすばらしさを感じます。4月に入りますと、お米の田植えの準備に入ります。お米の品不足、価格の高騰が進んでおりますが、報道に踊らされているところがあるような気がします。お米の値段が上がるとは、農家様にとって良いことです。今までが安すぎたのです。お米の流通を考える時だと思えます。品不足で高騰するのではなく、適正な流通で、適正価格になるようにならないとお米農家の将来、継承が、危惧されます。今年も美味しいお米が出来ますように、農家の皆様！ 頑張ってください！

私は、お米が大好きです。生まれも育ちも新潟、燕市なので美味しいお米を何の不自由なく食べさせてもらっております。しかしダイエットという事で、夕食は、お米は食べない様にしております。(その代わりにお酒

を頂いております) 朝食は、炊き立ての白いご飯とみそ汁、納豆、シャウエッセン、目玉焼き、焼鮭などをおかずにして、一日の活力源にしております。昼食は、朝の炊き立ての白米をタッパーに詰めて持っていき、会社で頼んでいるおかずだけの弁当を頂いております。毎日パターンと一緒に飽きてきますので、月一社食を始めました。会社のショールームにあるスチームコンベクションを使い、調理した出来立てのおかずは、最高に美味しいです。社員みんなで同じおかずで昼食は楽しいです。そして今より『OFFICE DE YASAI』という、置き型社食を取り入れ、カップヌードルなどを毎日食べている社員にも、手軽に美味しいおかずで昼食が食べられるようにします。美味しい昼食を食べ、尚且つ、健康に気を遣う食事で、活発で活力のある仕事をしたいと思っております。美味しい食事は、みんなを元気にします。そして私は、そこに美味しいお酒で気を休めます。お米は、日本人の最高の活力源ですね！今月も張り切って参りましょう。

カンダに新しい仲間が増えました!



春の訪れとともに、株式会社カンダにも新たな風が吹き込みました！ 令和7年4月1日(火)、私たちの会社に2名の新入社員が加わりました。社会人としての第一歩を踏み出した2人は、緊張した面持ちの中にも、これからの挑戦に向けた期待と意気込みを感じさせてくれました。社長をはじめとする経営陣からの温かい激励を受け、少しずつカンダの一員としての実感を深めている

様子です。今後の成長が楽しみな新入社員たち。詳しい紹介は次号にてお届けいたしますので、ぜひお楽しみに！

新しい仲間とともに、これからもより良いモノづくりを目指し、挑戦を続けてまいります。今後とも、どうぞ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: 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/>