



“食卓に笑顔と感動を届けたい”

マルシン通信

発行：(株)マルシンフーズ
本社：伊那市西箕輪 3900-162
TEL:0265-76-8078
FAX:0265-76-8182
Mail:info@marushinfoods.co.jp

今回も皆様のお役に立てそうです^^

『こちらも出ます！FOODEX JAPAN 2017！』

皆様、こんにちは^^ 新年の挨拶回りとお客様の展示会に没頭しているうちに、気がつけばもう2月・・・。マルシン通信第2号のスタートです。第1号でご紹介した「スーパーマーケットトレードショー」今年も昨年までの単体での出展と違い、『長野県』が選りすぐった？メーカーとして、『長野県ブース（10ホール）』より出展致します。このニューズレターを書いている今は、スタッフ一同準備に勤しんでおりますので、ご来場くださる皆様は業界最大級の食品展示会をどうぞ楽しみにして下さい^^

そうそう、先日は突然のマルシン通信第1号の発行にかかわらず、皆様から沢山の反響を頂きました。本当に有難うございました。皆様に応援するはずが「実は我が社はこんなにも応援していただいていたのか・・・」と痛感致しました。ですので、これまで以上に我がマルシンフーズは、皆様と共に栄えていくとここに硬く誓います。そんな中、第1号を読んでいただいたお客様より、「もっと詳しく自己紹介してくれ！」とのお言葉を頂戴しましたので、この第2号よりもっと詳しくマルシンフーズを掘り起こしていきたいと思っております。

今回もお時間の許す限りお付き合いください。

まずはこちら・・・

◆ 会社誕生秘話 その2

食べる唐からしのPRに一役買ってくださったデヴィ夫人。お礼を言い渋谷にあるご自宅兼事務所に赴き玄関を開けると、そこには本物のデヴィ夫人が！そう、あの方は実在するんです！「どうぞ上がって」と快くエスコートしていただき、飯沼家一同はズカズカとお二階のリビングへ・・・。夫人の昼食待ちでしばらく待機をしていると、「ワンワン、キャンキャン」と大勢のワンちゃんの鳴き声と共に、夫人が現れたのです。

夫人 「ようこそいらっしゃいました。あのふりかけは本当に美味しいわねえ〜」

私 「は、はい（声が裏返りながら）。有難うございます！」

夫人 「従姉妹に頂いて食べたらとっても美味しくて。シェフに製造元を調べてもらって取り寄せたの」

私 「あ、有難うございます！」

夫人 「ところであのふりかけはどこに売っているの？友達にあげたら喜んで取り扱い店を聞かれたけれど答えられなくて・・・」

私 「じ、実は・・・営業努力が足りなくて、まだまだ長野県以外にご紹介できるお店がない状態です・・・」

夫人 「ああた（あなた）ねえ、何を言っているの。こんな良い商品があるんだから、どんどん売り込まなくちゃダメじゃない。『ドアは自らノックをしなきゃ開かないのよ』」

この夫人の名言の続きは次号で

裏面もどうぞ→

活動予定！

今日の「スーパーマーケットトレードショー」に引き続き、こちらでも毎年開催されております、業界最注目展示会、あの「FOODEX(フーデックス)」にも出展致します。今回も長野県ブースより出展が決まり、我がマルシンフーズは待望のワクワクドキドキ『初出展！』となります。他社との差別化を目的にご来場されるお客様には絶対オススメの展示会。こちら会場は幕張メッセ。3月7日(火)～10日(金)の4日間の長丁場。何かが見つかる必ず見つかる。皆様のご来場、心よりお待ちしております。

※招待状の必要な方はマルシンフーズ各担当者、もしくは会社(0265-76-8078)までご連絡ください。郵送にてお届け致します。今はまだ食品のお取り扱いのない業種の方でも、いつかはチャレンジしたい・・・とお考えでしたら是非足を運んでみることをオススメします^^

特集「節分の豆。なぜ大豆なの？」

「鬼は～外、福は～内！」。の掛け声と共に柀いっばいの豆を撒く節分。「なぜ同じ豆でも大豆なの？」と考えたことはありませんか？そもそも撒くものは「五穀(米・麦・豆・ひえ・あわ)なら何でも良かった」という説があります。五穀には穀霊が宿るとされており、穀霊で悪霊を払ったと言われております。その中でも「大豆」はお米に次いで神事に用いられていたもの。お米に比べて粒が大きいことから「悪霊を払うのに最適」とされてきたことが理由の一つと言われております。さらに使う豆は「炒った豆」でなくてはいけません。その当時、拾い忘れた撒いた豆から芽が出ると災いが起こる！という言い伝えがあったからなんです。

ご家族に教えてあげたら株があがる・・・かもしれませんね^^

マルシンフーズ紹介その①いよいよ自己紹介始めます^^とはいえ・・・皆様にお伝えしたい事ばかりで、今回はスペースがこれだけしか確保できませんでした。よって、先ずはこの2月より19期目に突入する会社で、会長以下21名で運営している会社(2017年2月現在)で、農産乾物を主とした「今、お客様が求める商品を具現化する」事を得意としたメーカーである事。問い合わせが大好きな事。取り急ぎこちらをどうぞお忘れなく！

終わりに・・・みなさま、第2号も最後までお付き合い下さり有難うございました。第1号発刊後会社に、各担当者に、直接私にと、「いよいよ始めたな」「健ちゃん(私)らしく最高だったよ」「楽しくて何度も読み返したよ」と沢山のお声を頂戴しました。遠方でなかなかなかなかお行き逢いできない方、以前私が担当させて頂いていた方、ここ数年ご連絡が途絶えていた方・・・ご連絡本当に有難うございました。改めてですが仕事をしているという事、お客様と繋がっているという事に対し、深い理解と感謝の連続でした。更には、未知なる挑戦だった為、会社スタッフの手は借りない・定時間内にこれに関する作業はしないと決め、夜や週末に取り組んでいた為、袋詰めや住所ラベルを貼る作業を家族(女房と娘)が手伝ってくれた事(涙)。想定外の沢山の絆が生まれたと実感しました。こんな会社ですがこれからも皆様に必要とされる企業を目指し、満足する事のないよう邁進してまいりますので、末長いお付き合いをどうぞ宜しくお願い致します。

今後もこのニューズレターでマルシンを知って頂くと共に、スタッフ一同皆様のお役に立ち続けます！

ドライフルーツ・ふりかけ各種
お湯を注ぐだけ「大人気！海と山の幸スープ」



(株) マルシンフーズ

〒399-4501 長野県伊那市西箕輪 3900-162

TEL 0265-76-8078 FAX 0265-76-8182

URL <http://www.marushinfoods.co.jp>

Mail info@marushinfoods.co.jp

実は私がそうだったんです。皆さん・・・

疲れやストレスって、結構閉じ込めていませんか？

時の経つのは本当に早く・・・早くも一月が過ぎみなさんのお陰さまで日々の活気が保たれているんだと感じております。

そんなみなさんに我々がお手伝い出来ること。それは・・・毎日の食事を更にプラスにサポートすることだと考えました。

みなさんもお承知の通り、疲労回復に抜群の効果があり、その他効能を語り始めたらキリがない。そう、今回は「にんにく」のご紹介です。

しかし、我々マルシンフーズは現在も大好評の「にんにくふりかけ」や「青唐辛子味噌にんにく（信州味噌で漬け込んであるにんにく）」でお分かりのように、ただでは発信致しません。今回のマルシンプラスはなんと「にんにくをお菓子」にしました。その名も・・・

「お菓子なにんにく！」 ^ ^

- ※ 注意事項① 「にんにくらしさ」を保つ為、強烈な存在感があります。しかし、あまりの美味しさについつい手が伸びるでしょう。特に平日は食べ過ぎにご注意下さい。
- ※ 注意事項② 大切なことの直前（会社でのプレゼン・お客様とのご商談・愛する方とのデート etc）は食べる事をお控え下さい（想像以上に口臭がアップします）
- ※ 注意事項③ 焦がし醤油風味です。他社の類似品より格段に美味しい事をお忘れなく・・・。

さあ、他社との差別化は目の前に。今すぐご連絡を！

商品名：お菓子なにんにく

内容量：75g

販売価格：お見積もりは各担当者より



**以上、マルシンフーズ営業部隊 高橋・一ノ瀬・唐澤
川手・飯沼が
皆様との繋がりをずっとお待ちしております！
ご連絡はお気軽にどうぞ！**

マルシンフーズはこちら TEL 0265-76-8078 FAX 0265-76-8182

Mail: info@marushinfoods.co.jp

食べた瞬間口臭UP
一日溜まったストレス

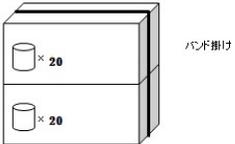
お仕事頑張る自分にご褒美！！

お菓子なにんにく こがし醤油風味

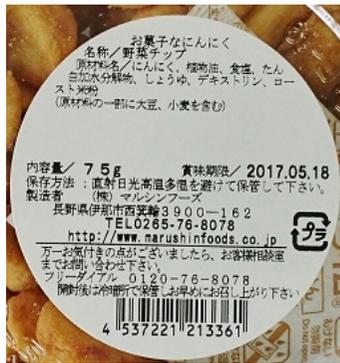


発売日	発売中
商 品 名	お菓子なにんにく
名 称	野菜チップ
J A N コード	4537221 213361
内 容 量	75g
参 考 上 代	オープン
入 数	20
発 注 単 位	※別途お見積にて
賞 味 期 限	180日

商品サイズ	入数	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	重量
単 品	—	150	160	55	115g
箱サイズ	20	320	320	275	2800g
甲サイズ	40	320	320	550	5600g

荷姿 

商 品 特 長	にんにく自体をカリカリと軽い食感のスナックに仕立て、香ばしい焦がし醤油風味をつけました。小さな粒にたっぷり詰まった栄養をお手軽に！
原 材 料	にんにく、植物油、食塩、たん白加水分解物、しょうゆ、デキストリン、ロースト米粉、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
お召し上がり方	そのまま食べて十分美味しい「お菓子なにんにく」ですが、砕いてサラダやカレー・チャーハン・スープ等の料理のトッピングとして使っても美味しくお召し上がり頂けます。
取り扱い上の注意	直射日光、高温・多湿の所を避け保存してください。



アレルギー特定原料25品目の有無(使用物質に○をつける)

義務品目		奨励品目		無
卵		あわび	もも	
小麦	○	いか	バナナ	豚肉
乳		いくら	くるみ	ゼラチン
落花生		さば	大豆	○ さけ
そば		オレンジ	松茸	ごま
えび		キウイフルーツ	山芋	カシューナッツ
かに		りんご	牛肉	

備考欄