



“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

その① 以外に？注目度の高い会社誕生秘話！

その② 特集！大ブレイク中の甘酒を徹底解析

皆様、こんにちは。寒暖差激しい3月を終え、涙の卒業から晴れやかな入学へと時は流れて行きますね。今回もマルシン飯沼がマル通第4号をお送りします。個人的なお話で恐縮ですが、私の家族は長女が小6で、小学校最終学年を迎えました。子供の成長は親の年輪。我が子を見ながら良いも悪いも受け入れる毎日です。あ、この長女ですがなかなかの逸材。最近の逸話もありますので、また今度お伝えしますね。さて、今回の第4号ですが、会社誕生秘話では、これまで登場したデヴィ夫人に続き鈴木会長と、大物から大物へと流れがバトンタッチされていきました。そしていよいよ、鈴木会長にもあの！食べる唐からしをご試食して頂く事に。その行方は・・・。

また、裏面にて年々販売が増加傾向にある甘酒を特集しております。必ず皆さんのお力になる事間違いなし！

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4

次号より

今から約10年前。第一回目より出展させて頂いております展示会「地方銀行フードセクション」に出展。そこでご飯を炊いて、当然ですが当社自慢の『食べる唐からしふりかけ』を試食で振舞うことにしました。実はこの日までにデヴィ夫人が至るメディアでご紹介くださり、芸能界や角界にファンが出来るまでに。そうなればもう片田舎の名の知れないメーカーとは言わせません。満を持して挑んだ展示会のこの日の特別ゲストが、当時のセブン&アイ鈴木会長。一通り巡回された後、奇跡的に弊社ブースに！そしてしっかり足止めに成功！

私「鈴木会長。お世話になっております。今日は当社自慢の逸品「食べる唐からしふりかけ」をお持ちしました。数々ご試食なされているかと存じますが、よろしかったら一口ご試食をお願いします」

鈴木会長「では、頂きましょうか」 そしてスプーンをお口へと運ばれた瞬間、私の枝が光ります！

私「いかがですか、美味しいですねえ～。辛みの中にも削り節の風味、煎り胡麻の香ばしさ、更には梅肉の酸味。全てが相俟ってバランスよくお口の中に広がるんです。今回はご飯をご用意しましたが、うどんやお蕎麦などの麺類はもちろん、煮物や鍋にも・・・」と、手慣れた口調でご説明していると、それを遮るように鈴木会長が一言。そう、私が一生忘れる事の出来ない一言が。それは・・・

鈴木会長「米が固い・・・」

実は当時展示会慣れしていない私は、ご飯を炊くのに計量カップを用意していなかったんです。すると、当時のスタッフKさんが「毎日やってる私に任せとくんな」と目分量で炊いてくれたんです。その結果、このような散々な事態に。当然Kさんを責める事も出来ず、涙を浮かべながらこの話は次号へと続いていきます（涙）

裏面もどうぞ→

特集 意外と知らない、大ブレイク中の『甘酒』のお話

この冬、各地で悩まされた、「降りすぎた雪・降らなすぎた雪」。近年特に、自然は私たちの思うように
は応えてくれません。そんな日々で誰もが探す小さな幸せ。例えば、こたつにあたって口にする一杯の甘
酒。この現象が年々増えているのをお仕事柄実感している方も多いのではないのでしょうか。

これまで甘酒は、一般的に冬の風物詩と考えられてきましたが、実は「夏の季語」なんです。江戸時代か
ら夏バテ予防の栄養ドリンクとして飲まれてきたようです。

そんな甘酒。主原料が2種類あるのをご存知でしょうか？酒粕と米麴です。違いは・・・

酒粕 → アルコール成分がある・砂糖で甘みをつける・カロリー高め・安価

米麴 → アルコール成分がない・米と米麴の自然の甘さ・カロリー低め・高価

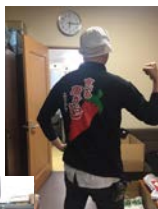
と、同じ甘酒でもその違いは歴然。ただし、栄養価に特化してみると、安価の酒粕も米麴より圧倒的に勝
る成分も多く、一概にどちらが秀でているとは言えないようです。飲まれる方はご自身のお身体と相談し
て。またご商売で扱われる方は、その辺りの情報をお客様へお伝えすると、きっと購買への動機づけと
なる事間違いなしでしょうね^^ さあ、夏に向けて今からご準備を！

活動報告 3月に行われた世界中が注目する展示会「FOODEX JAPAN」。

こちらも幕張メッセで4日間にわたり開催されました。今回マルシンのテ
ーマは「皆様との取り組み、OEM 承ります」でした。弊社の得意と
するドライフルーツや野菜チップス。ふりかけやジャムに至るまで、様々
なご提案を準備して足を運んだ結果、大勢の方々と触れ合うことが出来ま
した。



緊急告知！ 当社営業チームのたっの希望で、今月15・16日に熊本市で開催
される「全国ふりかけグランプリ」に参戦します！「食べる唐からし」をも
っと知って欲しい、もっと伝えたいと熱く語られたら私は顔かざるを得ない。さ
らには「どうせ参加するならユニフォームが欲しい！！」と・・・。「もぉ〜好
きにセェ（ー；）」と、トントン拍子に事は進み、届いた途端に即試着。
一般来場者への即日販売もあるとの事。期待してるぞ(^o^)



【終わりのコーナー】

今月号も最後までお付き合い、有難うございました。目を通して頂く皆様に想い、毎回アレンジに変化を持たせ
て作成するよう心掛けています中、実は前回の展示会現地レポートで密かに間違い探しが行われていたのをご存知
でしょうか!!お気づきになりましたか？それは、「今回のリポーター紹介」の下に貼られている会場外観写真・会
場レイアウトの画像。当初は当然、リポーターの唐澤が用意した画像が貼られてのですが、私がやってしまったん
です。「唐澤、もっと分かり易いデータあるぞ」と。そして差し替えて本番使用した画像は・・・実際の会場だ
った「幕張メッセ」ではなく「東京ビッグサイト」だったのです。もう余計な口出ししません。ではまた次号で

ドライフルーツ・ふりかけ各種
「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

えっ？飲まないの？皆さん、お待たせしました・・・

「食べる甘酒 登場！」

私たち長野県民が次第に、車のタイヤをスタッドレスから夏タイヤへと交換する季節。今日まで我々の業界で最も注目されてきた冬の風物詩があります。それは、「甘酒」です。温めて飲む甘酒は本当に美味しいですね。しかし、NLでもご説明しました通り、甘酒とは実は「夏の季語」なんです。栄養価の高い甘酒は、夏の熱中症対策にも良いとされているほどです。そして今回、我がマルシンフーズは、「飲む点滴」とも言われる甘酒の持つ概念をひっくり返す逸品を発表致します。その名も・・・

「食べる甘酒」

- ※ オススメポイント① 米麴で作っている為、アルコール成分がなく、甘みは米と米麴からくる自然の甘さのみ！だからカロリーも低い！
- ※ オススメポイント② いつも朝食で使っているジャム。甘みをしっかり兼ね備えた食べる甘酒に切り替えれば・・・朝から健康間違いなし！
- ※ オススメポイント③ 原料をあえて割高と言われる米麴で作っている為、麴菌ならではのアミラーゼやプロトアーゼといった酵素の他、必須アミノ酸全9種が含まれます。更に麴からしか精製されないコウジ酸はメラニンの生成を抑制する事から、美肌効果があると言われております。



夏バテ予防に



ジャムの代わりに



スムージーに混ぜて



肉・魚料理の下ごしらえに

さあ、他社との差別化は目の前に。今すぐご連絡を！

商品名：食べる甘酒

内容量：130g

販売価格：500 円（税抜）

販売価格：お見積もりは各担当者までご一報下さい！



**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

家族で安心 米麹!

え? 飲まないの?

『食べる甘酒 登場!』

—しっかりと「濃い」甘酒 アレンジ色々— 【オススメ!】

・朝食のお供に

・フルーツにかけて

・スムージーに混ぜて

・肉料理や魚料理の
下ごしらえに



あなたのアイディアで食卓に健康プラス!