



# マルト便

MARUTO INFORMATION

ホームページが新しくなりました

マルト商事

検索

お客様の笑顔のために...

チャレンジ

12月号 DEC 2017

<http://www.maruto-shoji.co.jp>

## 本年もありがとうございました！

師も走る師走！！平成29年もいよいよ残すところ1カ月となりました。12月1日に天皇陛下の譲位の日程が決まりました。平成31年4月30日に譲位し、5月1日に改元するとのこと。天皇の譲位は江戸後期の119代光格天皇（1771年～1840年）以来、200年振りとなるそうです。思い起こせば昭和から平成、そして新元号、更に20世紀から21世紀、様々な変化の中を生きているのだとなんだか感慨深いものがあります。その中でも変わらずに「企業」として存続をし続けられるように一層精進をしていかないといけないと、改めて気が引き締まる思いです。

マルト商事では3年前から玉葱加工設備のリニューアルを実施して参りました。弊社規模の事業者としては非常に大きな投資となりました。本来弊社の主力業務である「玉葱の皮剥き」は「農家さんの軒先」と同じ位置付で、保険所での衛生指導は管轄外となります。実際に弊社においても保健所に工場図面を提出しておりますが、管轄外の為「不受理」という形となっております。剥き玉葱が生鮮品扱いであることと、中間材であり、一般消費者の方の口に直接入るものではない為ということでした。

一方で業務、外食の青果物流通においては、異物混入対策、トレーサビリティ、衛生管理と「食の安全性」向上がここ数年で一気に加速しております。剥き玉葱加工においても同様で、食品工場並みの設備、管理を求められているように感じています。弊社としてはいち早く取り組みお客様への安心材料を一つでも多くご提供できるようにとの思いで、閉鎖型の加工工場への投資に踏み切りました。

法律的には弊社業務については殆ど投資を必要としないで、マンパワーだけあれば倉庫の一角でできる仕事かもしれません。そしてまだまだ全国的にはそういった加工工場の方が多いかもしれません。当然のことながらそうした加工工場と弊社の加工工場では製造経費が異なります。その中でも価格競争力を付けていくことが必要です。商品価値、サービス、価格とお客様に喜んで頂ける商品をお届けできるよう、今後とも一層精進して取り組んで参ります。

現在北海道産玉葱を主力として出荷をさせて頂いております。今期北海道産玉葱の収穫量は平年より若干良好とのことでした。11月末をもって今シーズンの倉入れ作業がひと段落となりましたが、先の想定より北海道玉葱の在庫数量が減少するとの情報が入っています。貯蔵タイプの北もみじ2000が想定より収穫量がなかったようです。年明けの出荷量、更には4月以降の玉葱流通に影響がありそうです。正確な情報を取得しつつ、お客様に最適なお提案ができるように努めて参ります。

本年も残すところ1カ月。お取引を頂きました皆様に心より感謝申し上げます。そして来年は一層皆様に喜んで頂けるような企業になるべく社員一同取り組んでいくことをお約束させていただきます。

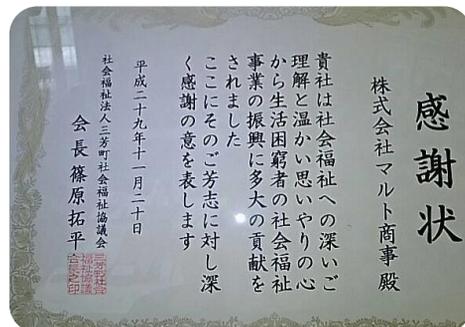
マルト便も1年間お読み頂き誠にありがとうございました。それでは皆様良いお年をお迎えください。

## 地域社会へどのように御恩返しができるか。

11月20日に弊社工場のある三芳町、福祉協議会より大変恐縮ではありますが、感謝状を頂きました。

現在子供の貧困が社会問題となっています。わが町三芳町では子供の貧困を少しでも解決へ導く取組の一つとして「子供食堂」の運営に取り組んでいます。子供食堂は基本的にはボランティアと寄付から成り立っており、マルト商事では産地様より頂き、弊社で選別をしている玉葱のうち、小玉で剥き加工ができないサイズのを寄付させて頂いております。

子供の貧困は地域社会、ひいては日本国全体でも大きな損であるとは考えています。難しい問題ではありますが、地域への貢献含め、出来ることから一歩ずつ取り組んでいきたいと考えています。



# “食”の分野で役立つマーケティング情報

キッカケは「お茶と料理の食事会があるけど来ない？」仕事上の先輩からのひと言でした。これまで料理とお酒の組み合わせを楽しむという食事会には参加したことはありませんでしたが、料理とお茶の組み合わせというのまったくはじめてでした。特にお茶に興味や知識もある方でもない私はあまり気乗りはしませんでした。日頃お世話になっていることもあり断ることもできず、当日は指定された都内のレストランにひとりで行きました。

そこで出されたメニューは私の想像していたものとはまったく違い、“粉末茶をすべての料理の味付けとして使う”というもの。粉末茶の塩やソースにいたるまで、それらは野菜、魚、肉といった素材を見事に生かした調味料となり、これまで経験したことのない味は新鮮な驚きでした。お茶が持つ独特の香りや美味しさは主張し過ぎず、料理の味を調和させるような役割をまるで知っていることを教えてくれているかのよう。どちらかというと食べることにについて保守的な私が、帰り際にまたぜひ食べてみたいと次の食事会への招待をしていただけるとお願いしたことは打ち明けておきます。

この食事会を企画したのは伊勢神宮「神宮司片御用達銘茶」として有名なお茶の会社です。粉末茶を料理の味付けとして使うというのは、知り合いのシェフの「おたくの粉末茶を料理や飲み物に使えるものにして売り出したらどう？」というひと言がキッカケだそうです。最初は懐疑的だった社長も試食の時の料理の味の評判に驚き、今では積極的に新製品の開発を指示しているそうで、まもなく女性をターゲットにした携帯できるペン型の新しい粉末茶の商品も出るそうです。

私が料理としての新しいお茶の味を知ったこと、このお茶の会社が粉末茶を新しい分野でのビジネスに展開するようになったこと、そのどちらもこのキッカケは誰かのひと言でした。新しい体験やビジネスの可能性など、そのキッカケは案外身近なところにあるのかもしれませんが、いつも耳をほんの少し傾けてみる余裕を持っていたと思います。

KINO & COMPANY HP⇒ <http://kino-company.com/>

## 営業課長中村のマルチ便PLUS！Ver2017

忘年会シーズン突入前、2kgの減量に成功。これで2kg太れます。  
12月のマルチ商事玉葱産地情報&見通しをお届けします！



取扱産地	産地状況 & 今後の見通し
国産	北海道産の品質順調です。昨年よりも若干ですが玉葱内部の品質異常が多く発生しております。平均サイズは11月下旬から少し大きくなっています。産地様から原料出荷計画の下方修正があり、またお客様からも想定以上のオーダーをいただき、今後の調達計画を見直しているところです。
中国	甘粛省産の入荷数量、品質ともに順調です。価格についてはじわじわと上げてきておりますが、今のところ急騰は発生しておりません。お客様の指導の元、工場担当者とともに品質管理の改善に取り組みました。まだまだではございますが、良品お届けに努めています。
USA(黄玉、赤玉)	アメリカ産の入荷品質、数量ともに問題ありません。産地状況としては生育不良により小玉傾向。想定以上のオーダーをいただき、入荷が追いつかず、10日ほど供給をストップし国産にて代替えいたしました。再開後は途切れることのないように入荷を計画しております。

※本記事に関するご要望・改善等ございましたらお気軽にご連絡ください。  
お問い合わせはコチラ⇒TEL049-258-5315