

社長就任のご挨拶

平素は「毎日のお惣菜」頒布会をご利用頂き、誠に有難う御座います。

この度、前社長 伊藤恒利の後任として代表取締役就任致しました伊藤紘(ひろし)と申します。浅学非才では御座いますがよりよい商品を皆様にお届けするために全力を尽くし、努力を致す所存です。前社長が賜りました御厚情に心より御礼申し上げますとともに、同様のご厚誼を賜ります様、何卒宜しく御願ひ致します。

弊社は昭和三十三年に創業者夫妻が、花巻市桜町に自宅兼加工場を建て、味付けメニューやひじき煮などのお惣菜製造をし、各商店に自転車で販売することから始まりました。現在では和惣菜を中心に製造し、お客様も当初のご近所の方々への販売から、市内の温泉・旅館、岩手県ならびに東北地域の量販店の惣菜部門、そして全国の皆様の元へ商品をお届けすることが出来るようになりました。

弊社は「美味しく、安心・安全な商品」を製造することにこだわりを持って参りました。この姿勢は変わることなく、皆様に笑顔でお召し上がり頂けます様、従業員一同一丸となって努力してまいります。

これからも、「毎日のお惣菜」を含む弊社の商品、そして株式会社マーマ食品(マーマフーズ)を宜しくお願ひ申し上げます。

産地だより

国産こめ油を作り続けるために

三和油脂株式会社

営業課 山口 芳明



弊社は創業以来こめ油専門の食用油脂製造を行っています。今年で68年目を迎え山形県天童市から全国のお客様へ「こめ油」をお届けしております。

「こめ油」の原料は「米ぬか」です。玄米の栄養が豊富に含まれている「米ぬか」からのみ抽出したこめ油には、玄米由来の天然栄養成分が多く残り、機能性の高い食用油としても好評を得ております。

昨年よりTV報道や紙面など「こめ油」が取り上げられ話題となり、家庭用向けの商品は欠品するなど、ご迷惑をお掛けしている事態になりました。こめ油は国産の原料で量産できる唯一の植物油ですが、玄米10kgから140gの油しか取れません。その上近年「米」の消費が少なくなり、原料の米ぬかが集まりにくい状況が続いており、原料(米ぬか)をいかに確保するかが今後の課題となっております。「米ぬか」は米を食べないと発生しません。国産のこめ油を無くさないためにも米の消費拡大をお願いいたします。今後とも、美味しく安心してご使用いただける「こめ油」を製造していきますので、どうぞ、ご家庭でも「こめ油」を使って調理してみてください。油の美味しさ、食材の美味しさを実感できることと思えます。

そして、弊社が在ります天童市は、さくらんぼの出荷やさくらんぼ狩りなどで最盛期を迎えております。是非、活気に満ちている山形・天童へ遊びに来てください。さくらんぼにラ・フランス、米沢牛に山形牛、美味しい旬の物にきつと出会えるはずですよ。

いつもしっかりした食材と丁寧な味付け、ありがとうございます。マーマフーズさんの食品が九州のお客様まで運ばれている事を知り、驚きました。東北から九州へ…。熊本地震、本当に大変なことになりました。皆さん(被災された方もマーマフーズさんも)、本当に頑張ってくださいね。(栃木県 S様)

S様にはいつも励ましのお便りを頂き本当にありがとうございます。頒布会のお客様は北海道から九州までいらっしゃいます。誠に有り難い事と感謝しております。九州の地震そのものも落ち着かない様子を、一日でも早く安心できる日が来ることを祈るばかりです。 頒布会/鎌田

お客様からの
お便り

この前頂いた「山いもがんと煮」は、がんとおいしくてびっくりしました。口うるさい調理師の長男も黙って食べていました(笑)。雁喰い豆も香りもあって、とてもおいしいです。これからも楽しみにしています。(神奈川県 K様)

商品のご感想もお寄せいただき、ありがとうございます。商品がK様のお口に合って良かったです。また、食のプロであるご長男様にお召し上がりいただき嬉しいです。黙って食べたと言う事は口に合ったと言う事なのでしょう(笑)。次は美味しいと言葉を發して頂けるように頑張ってます。 栄養士/及川