

お値段以上の満足感をご提案 まるすいイチオシ商品！

# 丸水長野県水グループ 総合食品ご提案

厳選 55 品

2022 Fall & Winter

秋冬の“売りたい!!”が見つかる

- 1 食卓応援 食シーンを豊かに 満足感たっぷりアレンジレシピ / 手間いらず×節約 レンジアップ商材
- 2 まるすいベストセレクション 年末年始売れ筋商品 クリスマス / 年越し / お正月
- 3 時代の変化に対応 取り入れよう！食品トレンド 健康志向 / 国産食材 / 持続可能な食の提供

WEB商品案内  
WEBでチェック!!



<https://marusui-21.com/web-catalog/>

# 目次

## お値段以上の満足感をご提案 まるすいイチオシ商品！

推奨品のご提案

### 1 食卓応援 食シーンを豊かに

3 P

- 満足感たっぷりアレンジレシピ ----- 3P
- 手間いらず×節約レンジアップ商材 ----- 5P

### 2 まるすいベストセレクション 年末年始売れ筋商品

7 P

- クリスマス商材 ----- 7P
- 年越し商材 ----- 9P
- お正月商材 ----- 11P

### 3 時代の変化に対応 取り入れよう！食品トレンド

13 P

- カラダに嬉しい健康志向な商材 ----- 13P
- 今こそ、国産食材を取り入れよう ----- 15P
- 持続可能な食の提供を目指して ----- 16P

厳選 55

当グループの取り組み

当グループの取り組みをご紹介します。

1 CSR（社会貢献活動）の取り組み 17 P

2 物流機能のご紹介 18 P

お問い合わせ先 19 P

掲載商品・物流に関する内容など、お気軽にお問い合わせください。

厳選  
55

1 食卓応援 食シーンを豊かに

# 満足感たっぷりアレンジレシピ

美味しさと満足感はそのままに、  
家計にやさしいアレンジレシピで食卓を応援します。



アレンジレシピ



## 坦々ごま水餃子鍋

もちもちの餃子と濃厚スープがベストマッチ！寒い季節にぜひどうぞ。  
(冷凍食品事業部担当)

私がおすすめ！



調理の手順



- 1 豚肉、白菜、長ねぎ、きのこなどお好みの具材を用意。
- 2 鍋に①の具材と“坦々ごま鍋の素”、水を入れて煮込む。
- 3 “皮もちもち水餃子”を入れ、さらに煮込んだら完成！

おすすめ食シーン



- 家族ごはん みんなで鍋バ！
- 宅飲み お酒のメに！

使用した商品



冷凍 煮込みに強いもちもちの皮

### 皮もちもち水餃子



常温

### 坦々ごま鍋の素

鶏がらの旨味とねりごまのkokoro



アレンジレシピ



## ジンギスカンのキンパ風



調理の手順



- 1 ご飯、のり、焼いた”ジンギスカン”、”ナムル”を用意。
- 2 粗熱をとったご飯に適量のごま油と煎りごまを混ぜ込む。
- 3 ご飯に①の具材をのせ、のりで巻いたら完成！！

今ホットな韓国巻き寿司「キンパ」をジンギスカンでアレンジしました。  
(畜産事業部 担当)



おすすめ食シーン



- 家族ごはん ハレの日ご飯に
- お弁当 彩り鮮やかに！

使用した商品



冷蔵

### 信州みその特製たれ

ジンギスカン 信州みそ使用



冷凍

### ビビンバナムル



# 満足感たっぷりアレンジレシピ

美味しさと満足感はそのままに、  
家計にやさしいアレンジレシピで食卓を応援します。



アレンジレシピ



## 鮭とさつまいもの ガリバターソース焼き

お芋を加えることで、  
満足感たっぷりの一品に。  
魅惑のガリバターで箸が  
止まらない！（水産事業部担当）



私が  
おすすめ！  
調理の手順



- 1 “鮭”，さつまいも，人参，れんこんなどを一口大に切る。
- 2 耐熱皿に①を並べ、レンジで柔らかくなるまで加熱する。
- 3 “ガリバターソース”をかけ、オーブンで焼き目を付けて完成！

おすすめ食シーン



- 家族ごはん お子様人気も◎
- 単身ごはん 火を使わず楽チン

使用した商品



冷凍

家庭料理の  
必須アイテム

### 鮭（切り身）



常温

### ガーリック バターソース

今話題の  
悪魔的ソース



アレンジレシピ



## はんぺん入りえびカツ

※（株）紀文食品HPより



調理の手順



はんぺんでフワフワ食感に。  
ボリュームも増して、満足感UP！  
（水産事業部 担当）

私が  
おすすめ！

- 1 むきえびは片栗粉と塩をまぶして粗くすりつぶす。
- 2 袋の上から軽く潰したはんぺんと①をよく混ぜ合わせる。
- 3 ②を好きな形に成形・パン粉付けし、油で揚げたら完成！

おすすめ食シーン



- 家族ごはん 夕食のメインに
- お弁当 お弁当の主役に

使用した商品



冷凍

### ボイルむきえび



ふりふり  
むきえび

冷蔵

### はんぺん

ふわふわ  
食感に！



1 食卓応援 食シーンを豊かに

# 手間いらず×節約レンジアップ商材

レンジでサクッと調理ができるから、  
時間と光熱費の節約に！  
“手間いらず”も“節約”も叶える  
レンジアップ商材で食卓を応援します。



レンジアップ 三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修



## シーフードグラタン / 海老グラタン

レンジ  
冷凍

おすすめ食シーン



単身ごはん

食べきりサイズで  
お一人住まいの方に◎

お弁当

お弁当にプラスして  
ランチ代の節約に！

電子レンジ500w2分30秒で  
有名店のシェフが監修した商品が  
お手軽に楽しめます。

(冷凍食品事業部 担当)



商品詳細はコチラ↓



シーフード  
グラタン 海老  
グラタン

商品の魅力

♡1 あの名店の味をご自宅でお手軽に味わえる！

♡2 火も油も使わない！レンジ調理だから時短&節約に。

♡3 お皿いらずのトレー包材だから、洗う手間なし！

レンジアップ お魚とお豆腐のハンバーグ



## 魚(とと)とうふ

自然解凍  
レンジ  
冷凍

おすすめ食シーン



家族ごはん

お子様からお年寄り  
まで食べやすい  
ふんわり食感！

お弁当

お弁当のおかずとしても◎

大豆風味たっぷりのお豆腐です。  
自然解凍でもお召し上がりいただけるのが  
魅力的です！ (冷凍食品事業部 担当)



商品詳細はコチラ↓



商品の魅力

♡1 自然解凍OKだからエコ&節約に。

♡2 お魚とお豆腐できているから高タンパク&ヘルシー！

♡3 お好みのソースを合わせて、洋風にも和風にも◎

1 食卓応援 食シーンを豊かに

# 手間いらず×節約レンジアップ商材

レンジでサクッと調理ができるから、  
時間と光熱費の節約に！  
“手間いらず”も“節約”も叶える  
レンジアップ商材で食卓を応援します。



レンジアップ 牛ほほ肉の本格ブラウンシチュー



## お肉屋さんの牛ほほシチュー

レンジ  
湯せん  
冷凍

おすすめ食シーン

单身ごはん

お一人住まいでも  
無駄なく本格シチューを  
味わえる！

家族ごはん

忙しい日の晩御飯に。

レンジアップ 油を使わず調理できる！



## ガブッと旨い！鶏むねから揚げ

スチコン  
レンジ  
揚げ  
冷凍

おすすめ食シーン

家族ごはん

单身ごはん

おつまみ

お弁当



解凍してからレンジで2～3分、  
湯せんであれば8分、手軽に本格的な  
牛ほほ肉シチューが召し上げれます。  
(マルゼンフーズ(株) 担当)



商品詳細はコチラ↓



むね肉ですが、しっとり美味しく、  
薄衣ながらも1個当たり40g程の大きさで  
食べ応えのあるサイズ感です。  
(冷凍食品事業部 担当)



商品詳細はコチラ↓



商品の魅力

♡1 レンジ調理または湯せんで、クイックアップ！

♡2 手間いらず、失敗知らず、なのに本格的。

♡3 牛ほほ肉がごろっと入って、満足感も◎

商品の魅力

♡1 レンジ&スチコン調理が可能！油を使わず経済的！

♡2 ガブッとかぶりつきたくなるようなボリューム感！

♡3 ビール・ハイボールなど...お酒のお供にも◎

2 **まるすいベストセレクション** 年末年始売れ筋商品

# クリスマス商材

今年のクリスマスは何を食べよう！クリスマスに欠かせない商品をご紹介します。

クリスマスメニューの  
主役にぴったりの  
アイテム編



クリスマス



スライスオニオンやオリーブオイルと合わせて  
**スモークサーモン**

冷凍

♡魅力 今年は信州サーモンで！

湧き水で育った、キメ細かく肉厚な  
紅色の身。トロリととろける舌触り  
豊かな味わいを醸し出します。  
信州ならではのブランド品です。

セールス用テキスト



※イメージ

クリスマス



高級食材ロブスターをテルミドールで  
**オマールロブスターテルミドール**

冷凍

♡魅力 メインメニューに◎

クリスマスメニューにはもちろん、  
年末年始やハレの日の需要にも◎  
パーティメニューに華を添える  
一品です。

セールス用テキスト



※イメージ

クリスマス



クリスマスの王道  
**骨なしフライドチキン**

商品詳細  
→



冷凍

♡魅力 スパイス&ハーブが決め手！

骨なしだから食べやすい！  
12種のスパイス&ハーブを使用した  
未加熱タイプのジューシーなフライド  
チキンです。

セールス用テキスト



クリスマス



ワインやシャンパンのお供にも◎  
**ジャイアントCOOフランクホワイト**

商品詳細  
→



冷凍

♡魅力 ポリューム満点の大きさ！

ガーリックオニオン風味でポリューム感  
たっぷりのホワイトフランク。  
国産鶏ムネ肉を使用しながらも、  
ジューシーな味わいに仕上げました。

セールス用テキスト



“クリスマス”  
関連商品はコチラから

2 **まるすいベストセレクション** 年末年始売れ筋商品

# クリスマス商材

今年のクリスマスは何を食べよう！クリスマスに欠かせない商品をご紹介します。

クリスマスメニューを  
**華やかに彩る  
アイテム編**



クリスマス  
ホースラディッシュと合わせて  
**王様のローストビーフ**

商品詳細  
→



冷蔵



♡魅力 「ともさんかく」使用！

牛一頭からわずかしかとれない  
トライチップ（ともさんかく）  
を使用したやわらかいもも肉の  
ローストビーフです。

セールス用テキスト



クリスマス  
懐かしの名古屋グルメ  
**鉄板イタリアン**

商品詳細  
→



常温



♡魅力 ホットプレートでも簡単！

もちり太麺と完熟トマトペースト  
を使用した濃厚ソースがベストマッ  
チ！名古屋では仕上げに溶き卵を流  
して完成です！！

セールス用テキスト



クリスマス  
手作りクリスマスの味方  
**パイシート**

冷凍



商品詳細  
→



♡魅力 アレンジは無敵大∞

定番のアップルパイに加え、  
挽肉パイ、シチューパイなど多様な  
メニューにアレンジ可能。

セールス用テキスト



クリスマス  
ガーリックバターが決め手！  
**殻付きボイルムール貝**

冷凍



♡魅力 味付きだから調理が簡単

白ワインとの相性抜群◎  
クリスマスのオードブル、おつまみ  
メニューのアクセントとして。  
料理の具材としてもご利用頂きます。

セールス用テキスト



クリスマス  
クリスマスにはデザートが欠かせない！  
**フリーカットアップルパイ**

商品詳細  
→



冷凍



♡魅力 用途に応じてカット可能

フリーカットのため  
好きな大きさに、必要な分だけを  
切り分けて使用できます！

セールス用テキスト



“クリスマス”  
関連商品はコチラから

2 まるすいベストセレクション 年末年始売れ筋商品

# 年越し商材

年越しに欠かせない定番商品を、今年もラインナップ豊富に取り揃えております。

年越しのお食事には  
**やっぱり魚が  
食べたい!**



年越し 中南信地域のお年取り魚といえば「ぶり」!

**養殖 ぶり**

冷蔵



♡魅力 鮮度抜群の養殖ぶり!

こだわりの餌で育てた養殖ぶりです。年末のお年取り魚として、塩焼き、照り焼き、お刺身等でお召し上がりください。

セールス用テキスト

中信

信州の  
お年取り魚

北信



年越し 東北信地域のお年取り魚といえば「鮭」!

**新巻鮭**

冷凍



♡魅力 伝統の新巻鮭を。

内臓を抜き、振り塩をした後に木箱に入れて作られる「新巻鮭」。全国的にお歳暮の定番品としても扱われています。

セールス用テキスト

東信

南信



年越し 年越しのお食事に欠かせない!

**養殖 生マグロ**

冷蔵



♡魅力 年末の顔 マグロ!

赤身の色調が濃く、脂部分と赤身がはっきりと分かります。天然に近い触感と色目です。

セールス用テキスト



年越し 年越しの食卓を豪華に  
**養殖 真鯛**

冷蔵



♡魅力 お祝い魚の定番!

品質管理や養殖の技術にも先進的な取り組みがなされ、色・味・形とも理想に近い魚を育てています。

セールス用テキスト



よいお年を!



“年越し”

関連商品はコチラから

2 まるすいベストセレクション 年末年始売れ筋商品

# 年越し商材

年越しに欠かせない定番商品を、今年もラインナップ豊富に取り揃えております。

年越しには  
**お蕎麦もお肉も  
欠かせない!**



大晦日の夜はツルっと  
**年越しそば**



冷たいお蕎麦にも  
**石臼挽き信州そば**

商品詳細  
→



冷凍

♡魅力 **長野県産そば使用**



希少性の高い長野県産そばを使用。  
石臼で丁寧に挽き、風味豊かに仕上げました。  
冷凍なので保存しやすさも◎

セールス用テキスト



打ちたてに近い味をご自宅で  
**八割生そば**

商品詳細  
→



常温

♡魅力 **信州の天地人が織りなす風味豊かな味。**



通常は五割そばが主流ですが  
年末には少し贅沢に、  
**八割そばで薫り高い味わい**  
をお楽しみください。

セールス用テキスト



年越しそばのお供に!  
**揚げ職人えび天ぷら**

商品詳細  
→



冷凍

♡魅力 **自然解凍もOK!**



バナメイエビを使用し、衣に花を咲かせたえび天ぷら。  
完全油調済み商品なので、  
自然解凍でも、軽く揚げても  
美味しくいただけます。

セールス用テキスト

年越しは家族揃って  
**すき焼き**



すき焼きはお肉にこだわりたい  
**すき焼き肉**

冷凍

♡魅力 **ワンランク上のすき焼きに**



すき焼きには国産牛肉がおすすめ。  
旨みがあり、**キメ細やかな肉質**が  
年末のすき焼きを上質に仕上げます。

セールス用テキスト



外さないこの味  
**すき焼きのたれ**

商品詳細  
→



常温

♡魅力 **使い道いろいろ!**



醤油ベースに昆布・鰹の旨味を程よく  
ブレンドしたすき焼きのたれです。  
鍋調味料としてはもちろん、煮物などの  
和食メニューにも幅広くお使いいただけます。

セールス用テキスト



“年越し”

関連商品はコチラから

2 **まるすいベストセレクション** 年末年始売れ筋商品

# お正月商材

来年のお正月もこだわりの食材を揃えて、良い新年を。

おせちの名役者！  
**お正月の  
必須アイテム①**



お正月 松前漬けやなますと和えて

## 数の子



※イメージ

いわれ **子孫繁栄を願って**

数の子はニシンの卵。  
ニシンは「二親(にしん)」と書き、  
「二人の親から沢山の子が生まれる」  
として、子孫繁栄を願って古くから  
おせちに使われています。

セールス用テキスト

お正月 黒くまめまめしく

## 黒豆



※イメージ

いわれ **健康な生活を願って**

「まめ」には元気・丈夫などの意味が  
あり、健康な生活を願っておせちに  
使われます。また「まめに働く」と  
いった語呂からも、おせちに欠  
かせない一品とされています。

セールス用テキスト

お正月 紅白揃えて

## 蒲鉾



※イメージ

いわれ **紅白でお祝いの象徴に**

蒲鉾の形から「日の出」を象徴するもの  
として、おせちに欠かせない一品です。  
紅はめでたさと慶びを、白は神聖を表し  
ます。

セールス用テキスト

お正月 黄金色の栗がたっぷり

## 栗きんとん



※イメージ

いわれ **商売繁盛を願って**

黄金色に輝く栗が金銀財宝を思わせ  
ることから、金運や勝負運を高め、  
商売繁盛が叶う縁起物として、古く  
からおせちに使われています。

セールス用テキスト

お正月 新年にふさわしい縁起物

## 昆布巻き



※イメージ

いわれ **不老長寿を願って**

「よろこぶ」の語呂合わせから、  
縁起物としておせちに使われます。  
「養老昆布(よろこぶ)」の字が当  
てられ、不老長寿の意味が込めら  
れています。

セールス用テキスト

“おせち”  
関連商品はコチラから

2 **まるすいベストセレクション** 年末年始売れ筋商品

# お正月商材

来年のお正月もこだわりの食材を揃えて、良い新年を。

おせちの名役者！  
**お正月の  
必須アイテム②**



お正月 酸味まるやか  
**酢だこ**



注目！

丸水オリジナルの酢を使用し、  
柔らかく・さっぱりと仕上げた  
「マルスイ印の酢だこ」も  
ご用意しております！



いわれ **多幸(たこ)を願って**

たこに「多幸」という漢字が当てられることから「1年間多くの幸せに恵まれますように」という願いを込めておせちに使われます。

セールス用テキスト



お正月 ふんわりしっとり、やさしい甘味  
**伊達巻き**



※イメージ

いわれ **学業成就を願って**

伊達巻きは見た目が昔の書物(巻物)に似ていることから、学業成就の願いを込めて、古くからおせちに使われています。

セールス用テキスト



お正月 数の子を加えるだけでサクッと完成  
**松前漬けの素**



※イメージ

松前漬けには、縁起が良い食材が沢山使われます。  
するめは「寿留女」という漢字が当てられる縁起物です。  
また、昆布は「喜ぶ」をかけて、数の子は子孫繁栄を願って...。  
松前漬けには、様々な願いが込められています。

セールス用テキスト



お正月 おせちをパッと華やかに  
**いくら**



※イメージ

いわれ **子孫繁栄を願って**

赤い宝石とも称される「いくら」。数の子と同じように「子宝に恵まれるように」と子孫繁栄の願いを込めておせちに使われます。

セールス用テキスト



お正月 おせちの新定番  
**合鴨ロース炙り焼き**



冷凍

塩と胡椒のシンプルな薄味で、鴨肉のうま味を引き出しました。直火で炙った香ばしさがポイントです。おせちの一品として。

セールス用テキスト



“おせち”

関連商品はコチラから

# カラダに嬉しい健康志向な商材

「健康」が重要視される現代...食で健康に。

良いものをバランスよく  
カラダに嬉しい  
アイテム①



健康志向



今話題のダイエット向け食材！  
**カリフラワーライス**

商品詳細 →



冷凍



ココが健康

糖質オフ

カリフラワーを白米に見立て細かくカット。  
お茶碗一膳分の白米と比較して糖質を\*約90%カット。  
キーマカレーやかつ丼に。  
\*メーカー内取扱い商品との比較

健康志向



糖質が気になる方に  
**糖質30%オフうどん**

商品詳細 →



冷凍



糖質オフ・食物繊維

ココが健康

通常の冷凍うどんと比べて糖質を\*約30%カット！  
また、1玉(180g)あたり19.3gの食物繊維を含みます。  
\*メーカー内取扱い商品との比較

健康志向



減塩できて調理も簡単！  
**鶏もも唐揚げ (減塩)**

商品詳細 →



冷凍



ココが健康

減塩

食塩相当量を0.6%以下に設定。  
一般的な唐揚げに対して、塩分を\*約70%カット。  
揚げ調理に加え、スチコンやオーブンでの調理も可能で簡単！  
\*メーカー内取扱い商品との比較

健康志向



国産鶏肉使用  
**うす味チキンナゲット**

商品詳細 →



冷凍



減塩

ココが健康

食塩相当量を\*約50%低減。  
100gあたりの塩分を\*従来の1.1gから0.6gにカットしています。  
卵・小麦・乳などアレルギーにも配慮した体にやさしい商品です。  
\*メーカー内取扱い商品との比較



# カラダに嬉しい健康志向な商材

「健康」が重要視される現代に...食で健康に。

良いものをバランスよく  
カラダに嬉しい  
アイテム②



健康志向



かに風味かまぼこで乳酸菌が摂れる！

## オーシャンキングマリンファイバープラス

商品詳細



冷凍



ココが健康

乳酸菌・コラーゲン

製品100g中にシールド乳酸菌が約100億個、また魚由来のコラーゲンが入った、かに風味のかまぼこです。

健康志向



大注目大豆のミンチ！

## おさかなと大豆で作ったミンチ

商品詳細



冷凍



速筋たんぱく

ココが健康

すけそうだと大豆由来の植物性たん白を合わせ、ミンチ状にしました。低カロリーでタンパク質が効率良く摂れます。速筋タンパクを含み、身体づくりにも◎

健康志向



見た目も鮮やか、カフェごはん

## 黒米ともち麦ごはん

商品詳細



冷凍



ココが健康

食物繊維

国産コシヒカリに黒米ともち麦、丸麦、黒ごまをミックスした雑穀ご飯。同じ量の冷凍白米と比べて、食物繊維は\*約2倍も取ることが出来ます。  
\*メーカー内取扱い商品との比較

健康志向



大豆ミートを美味しくいただく

## やさいと大豆ミートの

商品詳細



冷蔵

植物性たんぱく質

ココが健康

多様化する食の嗜好やニーズに応え、お肉を使わず、大豆ミートとたっぷりの野菜を使っています。凝縮した野菜の旨味で大豆ミートを美味しくいただける商品に仕上げています。

キーマカレー

坦々辣醬

## キーマカレー/坦々辣醬



たんたんらーじゃん

3 時代の変化に対応 取り入れよう！食品トレンド

# 今こそ、国産食材を取り入れよう

外国産食材の高騰...供給の不安定化...  
今こそ国産食材を。

国産食材の魅力を再発見  
**国産にこだわった  
アイテム**

輸入品の高騰...

## 円安



## 現在の状況

続く値上げラッシュ...

## 物価 高騰



供給の不安定化...

## 世界 情勢



## 打開策！

時代の変化に対応！

外国産が不安定な今こそ、  
**国産食材を取り入れよう**

国産食材

愛知県渥美半島の冷涼で綺麗な海水で養殖  
**渥美ラスサーモンスライス**

冷凍



愛知県渥美半島にある  
最先端の陸上循環ろ過  
養殖プラントで養殖さ  
れるサーモン。

国産食材

国産にこだわった素材  
**国産4種野菜のかき揚げ**

冷凍



国産野菜(玉ねぎ/  
にんじん/じゃが芋  
/水菜)を使用した  
かき揚げです。

国産食材

魚の宝庫 宮城県で育った養殖銀鮭  
**国産活〆養殖銀鮭**

※イメージ



水揚げ後、活〆処理を行い、鮮度保持されたものだけが  
「みやぎサーモン」と呼ばれます。

国産食材

より安全安心な国産で  
**国産冷凍豚肉**

冷凍



今、ますます注目を集  
めている冷凍肉。  
手軽さも考えながら、  
国産素材で品質も考え  
たい！  
保存に便利な小分けの  
パックで、冷凍庫にあ  
ると便利な一品です。  
カットの種類も豊富に  
ご用意しています。

# 持続可能な食の提供を目指して

## 海洋 保全

限りある海洋資源を守り、  
これからも新鮮でおいしいお魚を  
皆さまにお届けするために。



MSC認証  
取得

MSC認証だから海洋環境にやさしく  
**おいしいものをちょっとだけ**

### MSC認証って...?

天然水産物の認証制度であるMSC。  
「海のエコラベル」とも呼ばれ、  
適切な時期に、適切な量を漁獲するよう  
配慮して獲られた水産物の証です。  
MSC認証を取得した商品を販売することは  
漁業者を支援し、海洋環境を守ることに  
繋がります。

油不使用・自然解凍OKで環境にやさしく

### 袋のままスチコン餃子

油不使用により、海洋への油の流出を  
抑えます。  
また、自然解凍もOKなので、光熱費を  
削減でき、なにより省エネにもつなが  
ります。



## 環境 保全

豊かな食を育む自然環境を  
後世にも受け継いでいくために  
持続可能な食の確保・生産を考えます。



エコ包材で環境にやさしく  
**おさかなソーセージ**

鉄の金具を使用せず、環境に配慮した  
包材でお届けします。  
カルシウム・トマトリコピンも豊富で  
お子様のおやつにもおすすめです。

容器まで食べられる!?!

### 国産かぼちゃグラタン

可食容器を採用し、ごみ削減・使用資  
源の削減に取り組んでいます。  
ごみが出ないので、ご家庭での調理・  
片付けも楽チン！  
小さめサイズでパーティーメニューに  
もおすすめです。



## 地域貢献の取り組み

### 小布施見にマラソンへの協賛

小布施町で海の日に合わせて開催される「小布施見にマラソン」。協賛企業として、コース上で配布される食品（エイド）を提供しています。また、大会当日には従業員がボランティアとして参加し、野沢菜漬けやアイスをランナーの皆さまに配布する活動もおこなっています。



### 雑誌スポンサー

雑誌スポンサーとは企業が図書館のスポンサーとなって、雑誌購入を支援できる制度です。当社では長野県内2つの図書館の雑誌スポンサーとなり地域住民の学びの場を支援しています。



### 使用済み切手の回収・寄付

社員が参加できる身近な活動として全社で使用済み切手の回収・寄付に取り組んでいます。寄付した使用済み切手は、アフリカやアジアの医療支援に役立てられています。



地域に寄り添い  
いつまでも信頼される企業であるために。

# CSR

(株)丸水長野県水は  
社会貢献活動  
に取り組んでいます。

## 環境保全の取り組み

### 植樹祭への協賛・参加

食を提供する企業として、私たちは豊かな食を育む自然環境の保全にも取り組んでおります。その活動の一環として、長野県が主催する植樹祭に協賛し、実際に植樹活動への参加もおこなっています。植樹活動によって「環境保全効果」が期待できるほか、洪水や土砂崩れの防止といった災害に強い森林づくりにも繋がります。



### 自然冷媒機への入れ替え

フロンはその性質や使いやすさから、エアコンや冷凍庫など様々な冷媒機器に使用されています。しかし、フロンは強力な温室効果ガスであり地球温暖化の要因となることから、当社では、2022年2月保有する最大の冷凍冷蔵施設をフロンを使用しない自然冷媒設備に入れ替えました。また、新たな自然冷媒機は自然災害の影響を受けにくい屋上に設置することで、緊急時にも事業継続をできるように配慮しています。



自然冷媒機（冷蔵設備用）



自然冷媒機（冷凍設備用）



冷媒機とともに庫内に冷気を送るユニットクーラーも省エネ型のものに入れ替えをおこないました。

## (株)丸水長野県水の魅力を発信しています



旬の食材、CSR活動、採用情報などを発信しています。  
いいね！・フォローお願いします！

### 公式Instagram

@marusui\_naganokensui

ぜひ  
ご覧下さい

ニュース・フォトギャラリーにて  
CSR活動・採用情報などを公開しています！

### ホームページ

<https://marusui-21.com/>



# 物流機能のご紹介

## おいしさをそのままお届け！

物流を取り巻く環境が大きく変化する中、お客様に安心して商品をお届け出来るよう丸水長野県水グループでは以下の取り組みを推進しております。

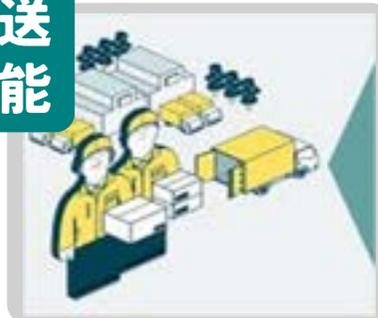


### 安全



当グループ 丸水運送センターでは安全性優良事業所認定を取得しており、適正な運行管理体制のもと、お客様への配送業務を行っています。  
また、エコドライブ活動にも力を入れて取り組んでおります。

### 配送機能



トラックドライバーの減少を背景に当グループではより高効率な納品物流を実現する為、共同配送の推進に取り組んでおります。

- 店舗納品物流の共同配送
- 2層式車両を活用した共同配送

### IT



労働人口が減少する中、当グループではより生産性を向上し、業務の正確性を担保するため、次世代IT機器の導入を積極的に進めております。

- 入荷検品システム
- 倉庫管理システム

### 物流提案



当グループには、複数名の物流コーディネーターが在籍しており、丸水グループ及びお客様からの**物流に係る企画立案及び課題解決**を行っております。

【平日】 9:00～15:00 / 【土曜日】 9:00～12:00 (祝日・市場休日を除く)

お問い合わせ先

**水産事業部** 水産本部グループ 〒381-2286 長野市市場3-43

TEL : 026-285-3131 FAX : 026-284-7882

**畜産事業部** 畜産本部グループ 〒381-0103 長野市若穂川田外新田3800-12

TEL : 026-282-1129 FAX : 026-282-1829

**冷凍食品事業部** 冷食本部グループ 〒381-0103 長野市若穂川田外新田3800-12

TEL : 026-282-6777 FAX : 026-282-1757

**物流部** 〒381-0103 長野市若穂川田外新田3800-12

TEL : 026-285-3135 FAX : 026-282-1773

**マルゼンフーズ株式会社** 〒381-2202 長野市市場3-43

TEL : 026-214-2471 FAX : 026-214-2473

お気軽に  
お問い合わせください。