



北信・東信

食の安全・安心を支え、
地産地消を応援します！

マルイ産業株式会社

マルイ産業株式会社は、浅間山の麓、小諸市で家畜の飼料を作っている会社です。1969年に前身の小諸産業(株)・飼料工場から独立し、以後52年間、飼料製造、及び畜水産のサプリメント(栄養補助食品)を製造販売してきました。

わが社が飼料製造を始めたキッカケは、小諸産業(株)の生糸と精油の生産によって発生するサナギや、大豆かす・米ぬか油かすなどのいわゆる産業廃棄物を有効活用し飼料原料として新たな価値を生み出すことがはじまりでした。今と言うSDGsや地産地消のはしりで、長野県の佐久や塩田で養殖が盛んであったコイの飼料の開発を県の水産試験場とともに成功させました。長野県・群馬県では、当時、小麦の生産もあり、また、開発されたばかりの北洋でとれたスケトウダラの魚粉が、良質なタンパク源の飼料原料となり、それらを組み合わせて飼料の製造を始めました。当時は、各地に水田用のため池があり、それらの池でコイが飼われ、諏訪湖でもコイの網いけす養殖が始まりました。長野県のニジマス養殖も順調に伸びていき、内水面養殖の増大とともに、売り上げも伸びてゆきました。しかし、魚類は変温動物なので、水温が低くなると餌喰いが悪くなり飼料の出荷が少なくなります。そのため、冬季の製造が少なくなることが悩



コモロのモロコ



マルイ産業全景

■マルイ産業株式会社

〒384-0093 小諸市大字和田483-5
TEL.0267-22-3111 FAX.0267-22-3112

<https://www.marui-sangyo.net/>

みでした。対応策として、実験動物の飼料や、畜産の飼料・サプリメントの製造が始まり、仕事量も平均化してきました。畜産飼料は、臨海の大手工場有利の時代になり、その頃から畜産飼料の生産を中止し、養魚飼料と畜産用サプリメントの製造販売に特化したしました。2003年にコイヘルペス病が発生し、コイ養殖はだんだんと減産されてゆきました。2005年には狂牛病(BSE)対策のため、動物性タンパク除外の牛専用のA工場と、その他魚などのB工場に工場を分割しました。2016年には、ISO9001を取得し、国際的な評価や、増加してきた委託製造で相手先の安心感を得てきています。

これからは、サプリメント製造(ビタミン・ミネラル・乳酸菌・枯草菌・酪酸菌・その他栄養補助物質原料使用)を柱に、特別注文での養魚用飼料の生産及び特色あるサプリメント飼料の多品種少量生産を充実させていこうと考えております。近年はホンモロコイの養殖も手懸けており、中山間地の耕作放棄地の問題や、特産品開発にも関わっております。このように我が社は、お客様満足と第一とした製品づくりにより、お客様との信頼関係を築いて持続可能な社会への貢献をしたいと考えております。



製品倉庫

中信・南信

地域の二員としてお客様を迎えるに
ふさわしいホテルを目指して

シルクホテル中田製絲株式会社

製糸業から始まった中田製絲。1973年(昭和48年)に当時飯田下伊那地域初となる5階建ての洋室ホテルを開業し、その後ブライダルサロンやバンケットホールの増築、平成元年には宿泊棟を増築するなど、現在は257室の客室と、飯田インター近くの「シルクプラザ」を含め、大小9室のバンケットホールとレストランを有する飯田下伊那地域で最大規模のホテルとなりました。

コロナ禍の厳しい状況や旧館の建て替えが行われた昨年末から現在に至っては、お客様と従業員の安心・安全を確保するための対応策として、対面リスクを軽減できる自動チェックイン機導入やバンケットホールの感染予防対策を講じての設え、また調理課オリジナルの店頭販売商品の開発などを進めてまいりました。

これらの原動力は「地域に密着し、やすらぎとふれあいと健康を求め、新しい美と文化とニューサービスを創造する。」という経営理念と、それを遂行すべく社員一人一人が携帯している「クレドカード」によって支えられています。

「クレドカード」とは、従業員の拠り所となる価値観や行動指針のことで、私たちの使命や目標、大切にしている15のバリューが描かれた名刺サイズのカードです。お客様から何かをお願いをされた時には、上司や先輩の判断を仰ぐ



■シルクホテル

〒395-0083 飯田市錦町1-10
TEL.0265-23-8383 FAX.0265-53-0567

<https://www.silkhotel.co.jp/>



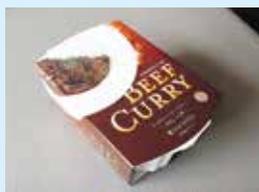
客室



ロビー



レストラン



ビーフカレー

「ビーフカレー」の味をご家庭で楽しめるシルクホテルオリジナル「ビーフカレー」を初めて商品化しました。

地産地消に貢献しようと長野県産黒毛和牛をふんだんに使い、口の中でほろほろと崩れる食感になるまで煮込み、玉ねぎは3〜4時間炒め、十数種類のスパイスで味を調えています。シルクホテルのオンラインショップやフロントで販売していますので、是非一度召し上がってください。

これからもまだまだ厳しい状況が続くかもしれませんが、社員一同地域の皆さまに愛されるホテルを目指して頑張っています。お客様におかれましては、引き続きご愛顧くださいますようお願い申し上げます。

【お申込・受講の手順】

【受講講座例:ビジネスマインド、情報セキュリティ等】

新潟支部、長野支部のホームページ

eラーニング
詳細・お申込
はこちら

「お申込み」してください。

「受講」

「実施結果」 受講終了後、eラーニング実施レポートをお送りします。

耳より情報

ユーザ協会会員特典

eラーニング

インターネットを利用して「いつでも・どこでも」学習ができます。
社員研修の一環としてご活用してみませんか?

会員様
無料

研修の悩み

- ✓場所がない
- ✓予算がかかる
- ✓時間がない
- ✓学習した効果がわからない

解決します

- ▷いつでもどこでも
- ▷会員様無料
- ▷自分のペースで学習できる
- ▷毎月受付中(1事業所20名様迄)
- ▷学習の効果測定ができます

お問い合わせはコチラ

TEL.0120-20-6660 TEL.025-211-8381 <https://www.pi.jtua.or.jp/niigata/>
TEL.026-223-8619 <https://www.pi.jtua.or.jp/nagano/>

Hello Talk

第161号 2022年冬号発行
編集発行 ●(公財)日本電信電話ユーザ協会
●長野支部 TEL.026-223-8619
FAX.026-223-8629
〒380-8519 長野市新田町1137-5
●新潟支部 TEL.025-211-8381
FAX.025-233-7759
〒951-8133 新潟市中央区川岸町1-37