



# MBニュース



## 【2016年度中国産ぜんまい産地状況】

丸松物産株式会社

弊社の仕入先からの情報によりますと、今年の新物原料の収穫は、南方産は4月の中旬から開始され、5月中旬には終えており、東北産は6月初旬から開始され、6月下旬には終えたと報告がありました。南方産の状況は、毎年原料を収穫に行く人手が不足しており、今年も状況が変わらないために減産するとの事です。一方の東北産は、人手不足や天候被害などの影響は受けていませんが、昨年と比較すると減産との事です。両地域合わせて昨年より10～15%減産すると予測していますが、中国国内の需要の落ち込みもあり、原料価格は、下がると予測されます。

弊社では、引き続き産地情報を収集し、適正価格で仕入れる所存です。

## 【2016年度中国産チェリー生産状況】

チェリーの産地である山東省煙台地区では、収穫期にあたる5月は天候にも恵まれ、今年の出来高は非常に良かったと報告がありました。その結果、収穫量は20%以上増加する見込みです。生産は6月初旬から開始され6月中旬には終わります。今年は原料の増加に加え、人件費や資材費などは昨年並みに抑えられることから、製品価格も下がる見込みとのことです。



## 【フード台北2016】

2016年6月22日～26日かけて台湾の台北市において台湾フードフェスティバルが行われ、会場は賑わいをみせていました。地元台湾の企業約500社以外に、日本やアメリカなど色々な国が出展していました。海外企業の中では、日本が一番多い出展との事で、約100社の企業が出展していました。これらの日本企業は従来であれば、各地の特産品を出品していましたが、昨今では水産品、調味料、酒、畜産品など幅広い製品を出品し、方針を変えたとの事です。



醤油

味付生荀






調味料・ソース

その背景にあるのは、日本の焼肉店、うどん店、ラーメン店、寿司店など多くの日本の外食店が台湾に進出したことが要因との事です。このように増加する日本料理店を意識して、地元台湾の珍味業者や調味料業者では、日本の同業者と味や品質など劣らないとアピールしていました。台湾の農産品に関しては、栽培方法を科学的に管理し、品質面など、中国産との差別化を図っているとの事です。またフレッシュ品や乾燥品以外に、健康食品として、きのこから抽出したエキスをカプセルに詰めて販売する業者もいました。全体的な印象としては、台湾の伝統的な食材や調味料、ソースが展示品の大半を占めていました。

台湾の人口は約2,300万人で、様々な国の料理店が林立し、お互い競い合っています。このような市場で商機を得るには、豊富な商品と企画力が重要になると感じました。

## 【夏向けお勧め商品】

	商品名	昆布サラダゆず風味 1kg×10入り	 
	商品説明	ゆずのさっぱりした風味と昆布の旨味が絶妙に絡み合います。そのままでも、野菜と和えてサラダ感覚でご使用できます。	
	主要原材料	えのき茸・昆布・なめこ・ゆず皮	
	賞味期限	製造日より4ヶ月	
	使用上の注意	賞味期限は、未開封の状態を基準としております。保存料は使用していませんので、開封後は冷蔵庫(10℃以下)に入れ5日以内にお召し上がり下さい。	