



MBニュース



謹賀新年

丸松物産株式会社

【テレビ東京で松徳豊食品有限公司・丸松物産株式会社山形工場が放送されました】

昨年12月12日テレビ東京「ありえへん∞世界」で、弊社中国工場と山形工場が放送されました。原料が収穫され、メンマになるまでを分りやすく纏めておりましたので抜粋してご紹介いたします。



丸松物産(株)中国工場

工場建屋

産地(メンマになる麻筍)

ムロで約1ヵ月乳酸発酵



農家で天日乾燥

工場に入荷し選別

カット機で2.8mmにカット

再び天日乾燥し日本へ



丸松物産(株)山形工場

3日間熱湯で戻す

自動充填機で計量・充填

袋詰し、国内外に出荷

「この度放送されましたDVDをご用意しております。ご用命頂ければ、**無償で進呈**させていただきますので、弊社営業までお問い合わせ下さい」。

メンマのネーミングの由来

シナチクを「メンマ」と呼ぶようになったのは、戦後の事です。シナチクとは「支那竹」つまり、戦前、日本が中国の事を「支那」と呼んでいたことから派生した言葉ですが、そのシナチクが「メンマ」と呼ばれるようになったのは、弊社故松村秋水前会長が昭和25年に「麺の上に乗せる麻筍だからメンマでいこう」と突如としてひらめいたそうです。なんとも単純なネーミングですが単純なだけにインパクトがあって、覚えやすいのは事実、さっそくメンマという名称で商品の販売を開始し、今では定着しています。

