



MBニュース



【2018年麻筍産地情報②】

丸松物産株式会社

麻筍の主産地の福建省では7月以降も麻筍の生育に適した気候が続いており、現状本格的な生産期に入りました。今年は昨年より生産量も増え、品質も良好との事です。

昨年までは、中国国内の生鮮筍の需要が高く、大きく成長させた筍を収穫しておりましたが、一部産地の麻筍協会では、品質を安定させる為、60～70cmを超えないように基準を定めた事も品質の安定に繋がったとの事です。

昨今中国国内では環境保護対策で排水や排気の基準値を定めており、この基準を満たすためには莫大な費用が掛かることから、閉鎖する工場もでてきました。麻筍の生産は重労働なわりに利益は低く、工場の改修費用も掛かることから、今後2～3年は閉鎖する工場が相次ぐものと思われます。

麻筍の販売状況は中国国内や海外向けともに低迷しており、欧米向け規格の原料は、昨年産がまだ残っているとのことです。

現地では人件費は7%上がり、資材は7.5%上がっているとの事です。人民元の円安効果や中国国内の麻筍の需要も落ち込んでいることから、弊社と致しましては、少しでも良質な原料を低価格で仕入れる様、交渉を行って参る所存です。



【2018年ふくろたけ産地情報】

今年のふくろたけの生産は8月下旬に開始され、9月下旬で終了する予定です。主産地の福建省、山東省の気候はふくろたけの成長に適した気候となり、順調に生育しているとの事です。栽培面積、収穫量ともに昨年と同じ程度になると予測されます。

ふくろたけは年2回収穫され、1期目は5月から開始され約30日間です。主に中国国内で消費され、年間の生産量の10～20%を占めております。2期目は8月下旬から9月下旬まで生産され、年間の生産量の80～90%を占めております。

現地の工場からの情報によると、今年の原料はLサイズの原料が多いとの事です。原因は国内や海外市場ともに不景気で、農家では重量を上げるために大きく成長させた原料を収穫しているとの事です。今年の製品価格に関しては、昨年と同等もしくは、僅かに下がると予測されます。具体的な価格は9月末ごろ分かる予定です。

【お勧め商品情報】

	商品名	おつまみ银杏オリーブオイル	
	使用方法	開封してぎんなんを皿に盛り電子レンジで30秒ほど加熱すると美味しくいただけます。	
	主要原材料	ぎんなん、オリーブオイル 食塩	
	賞味期限	製造日より8ヶ月	
	使用上の注意	開封後はお早目にお召し上がり下さい。	

クックパッド・丸松物産キッチンへGO



自社製品のアレンジメニューを「クックパッド 丸松物産」で検索していただくとご覧いただけます。