



MBニュース



丸松物産株式会社

【新物メンマ、原料価格高騰！】

中国現地では、メンマの原料である麻筍が高騰しております。その新物の麻筍の収穫は、当初、低温や降雨による影響で遅れていたものの、結果として、平年並の収穫量に終わりました。

しかしながら、なぜ原料価格が高騰しているのか？

それは、近年中国の発展に伴って、それまで国内市場での需要が低かったフレッシュ筍(ボイルした塩漬け麻筍)が年々大幅に増加傾向となってきた事が主な原因として挙げられます。

原料の供給元である生産農家や仲買業者達は、この需要の急増を受け、加工時間に手間のかかる乾燥メンマの生産を後回しにして、国内販売に力を入れていることから、メンマの生産量は減少し、例年になく高値で取引をされている現状となっているようです。

そのような状況下で、弊社と致しましては原料の確保を最優先とし、また、コストアップを出来る限り避けるべく社内吸収しておりましたが、中国での加工における労働・原油・資材などといった価格の上昇を背景に今年の新物製品価格は、その値上げが避けられない状況となっております。



※生鮮のカットされた麻筍原料



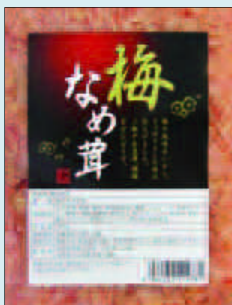
※フレッシュ筍(ボイルした塩漬け麻筍)



※乾燥メンマ

【お奨め商品情報】

梅なめ茸



1kg×6袋入り×2合

《商品説明》

左記商品の1kg袋を発売してから、綺麗な見た目及びさっぱりとした食感の特徴を持って、外食、中食問わず非常に好評を頂いております。

また、多くのお客様より少量パックのご要望を頂きましたことに応え、400gの小袋規格も新たに追加し、発売することに致しましたので、今後ともご愛顧頂きます様、お願い致します。

【発売日】: 2012年1月10日

【規格】: 400g×12袋入り×2合



※梅なめ茸の朝ごはん