

### 荒れる竹林「おいしく」解決 メンマの名付け親<sup>※1</sup>、国産メンマ商品第二弾を新発売 ～産地とタッグを組み、4年かけ念願の製品化～

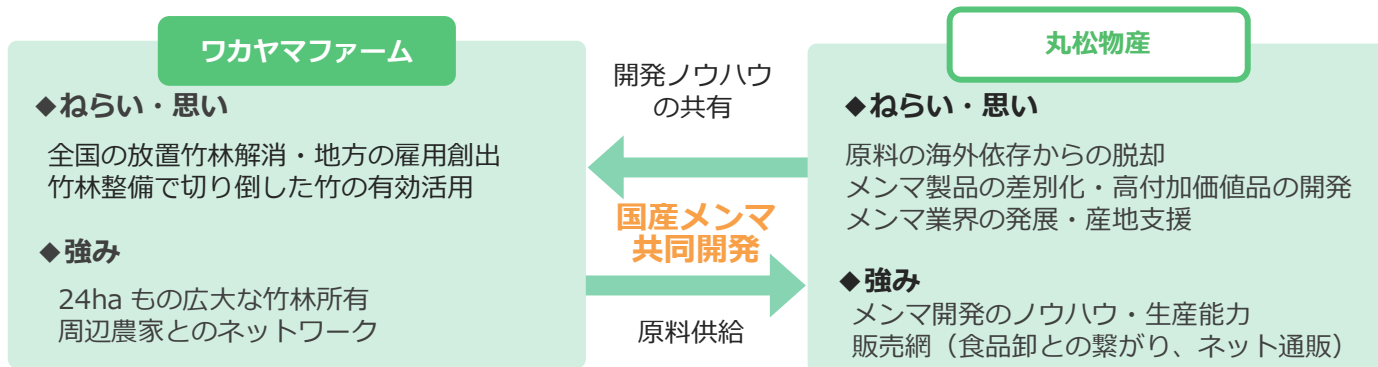
メンマの国内シェア約3割を占める『丸松物産株式会社』は、栃木県宇都宮市北部で竹林業を営む『株式会社ワカヤマファーム』と、2018年より国産メンマの事業化に取り組んでいます。4年の歳月を経て製品化に成功し、2022年7月19日に『国産メンマ おつまみ黒胡椒味』を発売。好評を博したため、国産メンマ商品第二弾として、『国産メンマ 醤油味』を2023年1月16日(月)に新発売いたします。

#### 【国産メンマ市場の現状】

放置された竹林は、土砂災害の原因や害獣の住処となることから問題視されており、その解決策として竹を原料とした国産メンマ作りが日本各地に広がっています。しかしながらその多くは住民主体によるもので、商業レベルに達している事例はごくわずかです。国内で流通するメンマのほとんどが中国や台湾産であり、国産品は需要に対して原料供給が追いついていない状況です。メンマ開発による放置竹林解消を実現するためには、地産地消の取り組みにとどまらず、事業化を図る必要があります。

#### 【丸松物産×ワカヤマファーム～共同開発に至った経緯】

当社代表取締役社長・松村大輔が、かねてより国産メンマ開発に着手していたワカヤマファームに自らアプローチをかけ、2018年11月に初めて現地を訪問しました。そこで、「お客様の国産ニーズに応えたい・メーカーとして業界の発展に貢献したい」という丸松物産の思いと、「国産メンマ開発によって放置竹林解消を図りたい、製品化・販売面の課題を解決できるメーカーとタッグを組みたい」というワカヤマファームの思いが合致し、共同開発に至りました。



産地で原料の下処理を実施  
最適な方法を両者協力のうえで確立

丸松物産がメーカー機能を最大限活用  
山形工場でのメンマ製造

※1 創業者の松村 秋水が、1950年当時「シナチク」と呼ばれていた食材を“麵（メン）の上”にのせる麻（マ）筍だから「メンマ」と名付けたことから、『メンマの名付け親企業』として業界で知られています。（参考：朝日新聞、2007/5/16 <https://www.asahi.com/komimi/TKY200705160117.html>）

## 【国産メンマの開発成功までの歩み】

2019年春に初めて、ワカヤマファームの農場に生える「孟宗竹」の収穫を実施し、国産メンマの試作がスタートしました。孟宗竹は一般に流通するメンマ原料の「麻竹」とは全く別の種類のため、産地での下処理方法・工場での量産体制の確立に3年を要しました。

製品化に時間がかかる中でも産地との協力関係は続きました。周辺の竹林所有者にも活動の輪を広げるべく、国産メンマの講習会を毎年ワカヤマファームが開催し、当社代表・松村も講師の一人として参加するなど、両者の情熱が冷めることはありませんでした。試行錯誤の末、2022年に「国産メンマおつまみ黒胡椒味」の開発に成功しました。



農場で収穫した孟宗竹



成形作業の様子



乾燥状態の原料

## 【商品の特長】

### ① 消費者の国産・国内製造ニーズに応えたメンマ

⇒国産孟宗竹を100%使用し、山形県にある国内自社工場で製造しているため、外国産の食品に抵抗のある方でも安心して購入できます。

### ② 従来のメンマイメージを覆す、国産メンマならではのおいしさ

⇒メンマ特有のクセのある風味がなく、「メンマの匂い・食感が苦手」という方でも楽しめる味わいです。歯切れのよいシャキシャキした食感も特徴的で、竹の3つの部位（穂先、節あり、節なし）をミックスしています。

## 【商品詳細】

	シリーズ第一弾	シリーズ第二弾
商品名	国産メンマ おつまみ黒胡椒味	国産メンマ 醤油味
内容量	180g	180g
入数	1袋	1袋
JANコード	4962252 133751	4962252 133829
味の特長	醤油をベースにした中華風の味付けに、黒胡椒・唐辛子の程よい辛さを加えた、おつまみにぴったりの味付け。	ラーメンのトッピングにぴったりの定番醤油味。素材の持つ旨味が感じられるシンプルな味付けながら、程よいコクもある一品。
販売期間	販売中 ※在庫無くなり次第終了	2023年1月16日(月) 販売開始予定予定 ※在庫無くなり次第終了
備考	5,000袋の数量限定販売	3,000袋の数量限定販売



おつまみ黒胡椒味  
パッケージ



おつまみ黒胡椒味  
イメージ写真



醤油味  
パッケージ



醤油味  
イメージ写真

**【購入方法】** 下記の丸松物産公式通販サイトにて販売(状況により他チャネルでの販売可能性あり)

個人向け	自社サイト：お総菜通販の丸松物産	<a href="https://marumatsu-mb.com/">https://marumatsu-mb.com/</a>
	Amazon	<a href="https://onl.tw/ZK1tCPz">https://onl.tw/ZK1tCPz</a>
	Yahoo！ショッピング	<a href="https://store.shopping.yahoo.co.jp/marumatsu-mb">https://store.shopping.yahoo.co.jp/marumatsu-mb</a>
業務用	自社サイト：業務用通販の丸松物産	<a href="https://www.marumatsu-mb.jp/">https://www.marumatsu-mb.jp/</a>

### 【今後の展望】

丸松物産は今後も産地との協力関係を強化し、国産メンマ商品のシリーズ化・販売拡大に取り組んで参ります。将来的には、全国各地の放置竹林を活用し、当社メンマ製品における国産比率を10%に伸ばし、法人・個人問わず全国のお客様への安定供給を可能にすることを目標としています。

本商品は、竹林の手入れのため伐採された竹を原料としているため、現時点では放置竹林の活用には至っていません。しかしながら、今回の取り組みによって、国産メンマ製品化のノウハウを確立することができました。今後はこのノウハウを横展開するとともに、産地にとってより負担の少ない体制の構築に取り組めます。負担を軽減することで個人の竹林所有者の参画を促し、放置竹林の解消を目指してまいります。

### 【会社概要】 企業HP：<http://www.marumatsu-mb.co.jp/>

●代表取締役社長／松村 大輔 ●創業／1895年 ●設立／1983年 ●資本金／9,800万円 ●従業員数／約140名 ●年間売上高：45億円(2022年6月期) ●所在地／本社：〒155-0033 東京都世田谷区代田1-4-72 丸松ビル／国内工場：〒999-3100 山形県上市市<sup>しんきたろう</sup>新北浦3番地 ●事業内容：メンマおよび調理食品の製造・販売、輸入食材販売

丸松物産株式会社は、ラーメンに欠かせない「メンマ」の製造・販売を手掛ける食品企業です。現在の取引企業数は約800社を超え、業務用販売ルートを通じて全国のラーメン店、その他飲食店、宿泊業界、弁当・給食業界等に製品をお届けしています。また、大手コンビニエンスストアの麺商品等にも当社のメンマが使用されています。

業務用を主力としていますが、2012年から通販サイトを運営し、個人のお客様にもご愛顧をいただいております。2021年9月には当社商品の「山の酒盗」がTV放映され、ヒット商品となっています。(参考：livedoor NEWS <https://news.livedoor.com/article/detail/20934329/>)

本件に関するお問い合わせ先：丸松物産株式会社 特販部国内課 萩原 真太郎（はぎわら しんたろう）  
Mobile：080-5869-7595 E-mail：s-hagiwara@marumatsu-mb.co.jp Tel：03-3419-1611 Fax：03-5486-7878



孟宗竹  
**国産**

100%  
使用

日本の竹から

作ったメンマ

国内製造

醤油味





100  
%  
使用

# 国産孟宗竹



実は、  
メンマのほとんどが海外産。

『海外産には抵抗がある…。』  
という方にも、  
メンマの美味しさを届けたい。

その思いから、  
私たちは4年をかけて  
国産メンマを開発しました。

本品は国内で収穫し、  
手作業で丁寧に加工した  
原料のみを使用しています。





美味しさへの  
こだわり



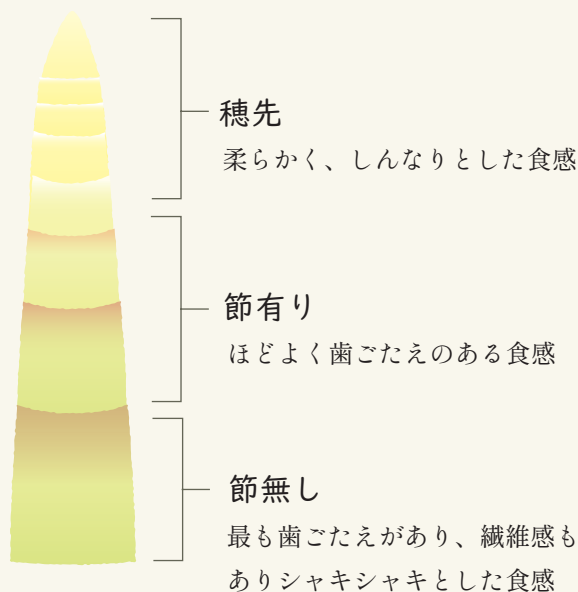
## ラーメンに合う 王道の醤油味

素材本来のうま味が感じられる  
シンプルな味わい。

クセがなくラーメンはもちろん、  
様々な食材と合わせやすい  
万能メンマです。

## 国産メンマ独自の食感

歯切れのよいシャキッ!とした食感は、  
たけのこ・海外産のメンマにはない、  
国産メンマならではの美味しさ。  
絶妙な食感を生み出すために、  
部位ごとにカットの仕方を変える  
など、製法にもこだわっています。





まずはコレ！醤油ラーメンにのせて。  
シャキシャキメンマが絶妙のアクセント

ラーメンのトッピングに！



細切りメンマに濃厚つけ汁が  
たっぷり絡んで旨味倍増！

つけ麺との相性もバツグン





かんたん、  
ひと手間で  
おつまみにも。



香味油・ネギ・唐辛子を混ぜるだけ  
つついお酒が進む相性バツグンの組み合わせです！