



MBニュース

丸松物産株式会社

【中国産乾燥メンマ大幅減産見込み】



農家でのタケノコ(麻筍)乾燥



メンマ原料(乾燥麻筍)



弊社中国工場でのメンマ選別

2009年産中国産新物乾燥メンマ原料の現地加工工場の仕入れは、7月中旬より始まりましたが、数量面では前年に比べて大幅な減産になる見通しであり、且つ価格面においても前年比大幅な高値で現在取引されております。

この原料の数量が激減している原因につきましては、麻筍栽培農家にて、昨年頃よりミカンなどの換金率の高い作物の栽培に切り替える傾向が見受けられ、その生産の土台となる栽培地が年々減少している事、またその一方で、中国国内でのフレッシュや塩蔵物の需要が堅調であることから、本来メンマとしての加工用となるべき原料が中国市場にも供給されている状況が挙げられます。

このような現地の原料供給事情により、日本向けへの乾燥メンマの輸出量が年々減少して行くなかで、原料価格の相場は例年よりも高くなってきておりますが、その相場を昨年以上に高騰させている一因として、台湾における台風の被害が深刻的な打撃を受けたことによって、台湾からの原料の引き合いが発生し価格高騰に拍車を掛けているとの事でもあります。

今後の見通しと致しましては、メンマの原料である麻筍の収穫はあと2ヶ月弱で終了する見込みであります。上述致しました現地事情から、昨年以上に絶対的数量が少ない異常事態と推測され、今後の展開では供給不足がより深刻になる懸念もあります。

当社は今後とも冷静なる対応を心がけ、節度のある原料確保の買い付けを進めていく所存です。

【丸松“コラーゲン”近日発売予定】



今やこの製品「コラーゲン」は、ブームと言っても過言ではない位に、大変もてはやされている食材です。

弊社では他社のコラーゲンと違い人間の分子構造に一番近い牛由来の真皮層を使った高品質、低分子のコラーゲンを使って、どんな料理でも即座に「コラーゲン料理」を提供できる製品を10月発売目途で進めています。アイデア次第で純粋コラーゲンを美味しく食し、お店の差別化が出来るコラーゲンメニューを作ることが出来ます。

その弊社取扱コラーゲンの特徴は、独自のコラーゲン製法による製品で有り、分子量が3,000以下の低分子です。他社で原料としている豚骨、鶏骨のコラーゲンは20～30万の分子量、又、魚などを原料としたゼラチン由来のコラーゲン(分子量が大きい、臭い、水に溶けにくい、加熱製法の為コラーゲン構造とは異なる)とは違い、体内へ極めて速く吸収されます。又、低温加水分解に依るコラーゲンは3重らせん構造がしっかりしている為熱に強く240℃迄加熱してもコラーゲン構造が分解されません。詳しくは弊社営業員までご確認ください。

【季節商品案内】



商品名	花咲きなめこ 1kg×6袋×2合
商品特徴	開きなめこを使用し、醤油ベースのうす味に仕立てました。 そば・うどんのトッピング、おろしなめこ等の小鉢にご利用頂けます。
主要原材料	なめこ
賞味期限	製造日より4ヶ月(常温保存)
使用上の注意	開封後は5℃以下で冷蔵保存し、3日以内に召し上がり下さい。



以上