



MBニュース



【2017年度産麻笥産地状況】

丸松物産株式会社

3月号に中国・台湾では今年の旧暦酉年は、うるう年にあたり**6月**が**2回**ある事を記事にしました。その**1回目**が**6月24日から7月22日**で、天候に何らかの影響を与えるのか懸念されましたが、現状は大きな天候被害を受けていないとの事です。しかし、雨は十分に降っていますが、夜間の気温が低い為、麻笥の生育に適した高温多湿の気候になるのが例年より遅く、生育も遅い感じがするとの事です。この為、現在の生産量は昨年より少ないとの事です。今後の気候は、高温で多雨になると予測され、収穫も最盛期に入る事から、遅れを取り戻し、生産量は昨年並みに落ち着くと予測されます。

中国国内の需要は、生鮮筍を中心に依然として旺盛で、短期的だと思われませんが、品薄で高値取引となっています。缶詰の加工生産も始まっていますが、原料が集まらず、生鮮筍同様に原料価格は、高値取引となっています。今後順調に収穫が進めば、原料価格は昨年並みになると予測されます。

うるう月の**2回目は7月23日から8月21日**にあたりますが、メンマの原料になる麻笥である事から、弊社では8月中旬より産地に貿易部員を派遣し、詳細に状況を調査して、9月号で報告致します。

【中国人観光客の海外での消費が減少する理由は？】

中国人客の海外旅行目的ランキングを見ると、「ショッピング」は2015年の2位から2016年の3位に下がり、「観光」と「レジャー・娯楽」の下につけた。これは中国人客の海外観光がより理性的になり、以前に比べ質の高い旅行をするようになったことを、客観的に反映しており、他国の自然景観と名所旧跡の観光、異郷の風土と文化の体験をより重視していることが分かる。このように中国人にとって海外旅行は単なる「ショッピング旅行」ではなく、視野を広げ人生の体験を充実化させる機会となっている。

「人民網日本語版」2017年7月18日より一部抜粋

【台湾乾麺発売情報】



規格：1.5kg×6入り
賞味期限：製造日より1年

台湾から輸入した乾麺、汁なし坦々麺やジャージャー麺等の麺としてご使用できます。

調理方法

乾麺100g(1人前)を600～800CCの沸騰したお湯に入れ、弱火にして約6～7分煮て、鍋から取り出してお使い下さい。

調理例

市販で販売しているジャージャー麺の素汁なし坦々麺の素にネギやキュウリの千切をトッピングして、簡単に出来上がります。

汁なし坦々麺



ジャージャー麺



【お勧め商品情報】

山形産そばの実なめこ



規格：1kg×10入り
賞味期限：製造日より6ヶ月

「そばの実なめこ和風サラダ」



材料
そばの実なめこ 40g
玉葱スライス 20g
ブロッコリー 20g
大根千切り 10g
グリーンカール 少々

調理例

作り方

①玉葱をスライスし、水に晒し水を切る。
ブロッコリーを小分けにしボイルする。
大根は千切りにし、水に晒し水を切る
②ボウルに1の材料とそばの実なめこを入れ、和えて器に盛る。

「秋ナスとそばの実なめこの和え物」



材料
そばの実なめこ 40g
茄子乱切り 1本
オクラ輪切り 1/2本

作り方

①茄子を180℃の油で素揚げし、油を切る
②オクラを塩ゆでにし、ザルにとり輪切りにする。
③ボウルに材料①②とそばの実なめこを入れ、和えて器に盛る。