



【2017年度産麻筍産地状況②】

丸松物産株式会社

8月中旬より弊社の貿易部員を麻筍の産地、福建省、広東省に派遣して、調査した結果をご報告致します。

福建省の生産前の3月から5月は雨が多く、葉が枯れ、筍の生育が遅れていましたが、収穫期の6月以降は、順調に生育し生産量に影響は無かったとの事です。

福建省では、依然として生鮮筍の需要が高い事から、筍を大きく成長させて収穫しています。この為、缶詰原料のホール品は、今年も少ないとの事です。しかしながら**資材費が約30%、人件費が約10%、燃料が約40%**高くなっているとの事で、製品価格に影響するおそれがあります。

一方の広東省では、天候被害を受ける事なく、原料は順調に収穫されました。広東省でも生鮮筍の需要は高いようですが、缶詰原料に、影響を与える程では無いとの事です。原料に問題無いとの事です。福建省と同様、**資材費が約15%、人件費が約10%、燃料が約15%**高くなっているとの事です。

福建省、広東省ともに心配された天候被害もなく、原料は順調に収穫されていますが、上記しました要因で、製品価格の値上げが懸念されます。弊社と致しましては、昨年と同等な価格で取引できるように交渉を進めて参ります。

今回は麻筍の工場や孟宗筍、マッシュルーム工場を含め5社を視察致しましたが、政府からの指導もあり、廃水処理の改善や石炭燃料から天然ガス燃料に変えるなど、環境を意識した改築が進んでいました。



竹林に生育する麻筍



収穫後の麻筍

「弊社取扱商品」

麻筍ストリップ
1kg×10



麻筍スライス
1kg×10



麻筍ホールL
1号缶×6



麻筍ストリップ
1号缶×6



麻筍スライス
1号缶×6



ガロン缶
ホールL・LLサイズ
ストリップ・スライス



ストリップのサイズ3mm×3mm×55~70mm・スライスのサイズ17mm×2.5mm×45mm
ホール品の入数1号缶Lサイズ3~5本 ガロン缶Lサイズ11~20本・LLサイズ6~10本

【新商品情報】

「俺のメンマシリーズ」第三弾、俺のおつまみメンマ(土佐煮風・酸辣風・ソース風)発売

「土佐煮風 1kg×10入り」



原材料
メンマ
たん白加水分解物
醤油・砂糖
発酵調味料
かつお削り節



賞味期限:製造日より6ヶ月

「酸辣風 1kg×10入り」



原材料
メンマ
醤油・砂糖
香辛料
醸造酢
ラー油



賞味期限:製造日より6ヶ月

「ソース風 1kg×10入り」



原材料
メンマ
ソース・醤油
砂糖・風味調味料
食塩
かつお削り節



賞味期限:製造日より6ヶ月