



MBニュース



丸松物産株式会社

【2018年孟宗筍最新状況】

先月報告しました産地情報では、原料価格が高値で推移しており、農家の栽培意欲も高く、増産するものと現地でも楽観的な予測をしておりました。しかしながら、最盛期の3月下旬から4月中旬にかけて高温と降雨量が極端に少なかった影響で、近年にない減産が免れない状況となっています。例年であれば、等内品と小クラスの筍から始まり、時間の経過とともに形の大きな筒物へと生産が移ってゆきますが、今年度については生産開始から気温が高かったため工場へ入荷した原料の多くは筒大クラスであり、等内品・小クラスの孟宗筍の入荷がほとんどない状態で終了致しました。

等内品SS
長さ約9~10cm



A筒大
長さ約16~17cm



生産開始前は、中国全体で約800万缶の製造を予定していたとのことですが、生産終了の4月20日前後の予想でも**20~30%減産**であり、800万缶に対し600万缶前後で終了の予定です。

5月上旬には各社の新物価格の提示がありますが、2017年産キャリーオーバー在庫もほとんど残っていないため、価格アップは必至の現状であり、現時点では昨年比**20%~30%**と予想されております。

ちなみに、日本国内の筍水煮の年間需要約1千万缶(5GL缶換算)と言われております。詳細は「孟宗筍(中国産・国産):700~800万缶前後、麻筍(中国・他):150万~200万缶、その他筍(細竹・真竹等々):50万前後」です。

【2018年ぜんまい生産前状況】

ぜんまいの原料収穫時期は南方産(安徽省)が4月中旬~5月中旬で、四川省産が5月中旬~6月初旬、東北産(黒竜江省・吉林省・遼寧省)は6月初旬~6月下旬の期間です。2017年産の収穫量は、前年より約10%減産し750~800トンでした。産地別では、南方産300~320トンで東北産380~400トン、四川省産70~80トンでした。

収穫された生原料



乾燥原料



2018年産の収穫はこれから本格的に始まりますが、収穫農家も年々減少しており、今期も減産が予測され、約7%減産し700~750トンと予測されています。ちなみに、ぜんまいを製品にした対日輸出量は約4,500トンですが、弊社の仕入工場は約2,500トン以上で55%を占めています。

【お勧め商品情報】

	商品名	旬山菜 1kg/10入り	<p>山菜とホタテのスパゲティ</p> <p>山菜の混ぜ込みご飯</p>
	商品説明	着色料・保存料・漂白剤を使用せず自然の色彩をだし、白醤油で味付けした商品です。	
	主要原材料	わらび、せり、ぜんまい、木耳	
	賞味期限	製造日より6ヶ月	
	使用上の注意	賞味期限は未開封の状態を基準としています。保存料は使用しておりませんので開封後はお早目にお召し上がり下さい	

クックパッド・丸松物産キッチンへGO



自社製品のアレンジメニューを「クックパッド 丸松物産」で検索していただくとご覧いただけます。