



MBニュース



【2018年ザーサイ・小竹筍・中国産さくらんぼ産地情報】

丸松物産株式会社

ザーサイの主産地、四川省では原料の収穫は1～2月に行われ、今期は終了致しました。収穫後の3～4月にかけて天日乾燥(15日)または塩漬脱水(約1ヵ月)を行い、その後香辛料に10～15日漬けて製品になります。

フレッシュ原料の収穫量は昨年が125万トンに対して今年は130万トンで増産しており、品質は良好とのことです。

栽培風景



収穫直前の原料



弊社扱い商品

四川ザーサイ

スライス水洗1kg 味付ザーサイ1kg 飯店ザーサイ1kg

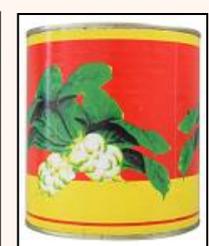
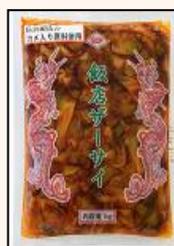
ホール1kg

ストリップ1kg

スライス1kg

2mm/2.5mm

ホール特2号缶



小竹筍の主産地は江西省・四川省で、江西省では4～5月にかけて収穫され、四川省では2回収穫されており、春季は4～5月で秋期は8～9月にかけて生産されます。

弊社の中間業者からの報告では、原料価格は昨年並みと予測されております。

弊社扱い商品

26～40本入り



さくらんぼの主産地の山東省では、4月に寒波の影響で一部の原料が凍害を受けたとの事です。凍害の度合いはまだ分かりませんが、全体の収穫量は減産すると予測されております。

ちなみに弊社国内工場のある山形県のさくらんぼの収穫量は、昨年並みと予想されております。収穫の最盛期は佐藤錦は6月中旬から下旬で、紅秀峰は6月下旬から7月初旬ごろになります。

弊社扱い商品

Mサイズ Lサイズ
47～68個 46個以下



【新商品情報】

	商品名	SDF極細メンマ水煮1kg	
	商品説明	水煮タイプで塩抜きの手間を省き、厚さ幅を極めて細くしたメンマです。	
	主要原材料	メンマ	
	賞味期限	製造日より8ヶ月	
	使用上の注意	開封後は5℃以下に冷蔵して3日以内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。