



MBニュース



【2019年 中国なめこ産地情報】

丸松物産株式会社

今年度の中国なめこ生産は、天候が良好の場合、9月下旬から開始の見通しですが、本格的な生産は、10月上旬～中旬とのことです。

産地栽培面積は、昨年より約15%減少しております。理由として、昨年栽培農家の収益が例年より悪く、新物の栽培意欲が低下したため、収益性の高い椎茸への転作や、出稼ぎを行っていることが挙げられます。

一方製造工場でも、日本向けにSサイズの需要が集中したため、余った他のサイズについては、現地処分せざるを得ない状況もあり、積極的な加工は控え気味です。

近年なめこ加工を取りやめる工場が増えているため、現状、生産業者は4社のみとのこと。また、一部メーカーではT,S,MサイズをミックスしてSサイズ(0.8～2.0cm)として日本に輸出しています。

※なめこについて:味噌汁やそばの具、おひたし、炒め物をはじめとして、多様な料理に使用されています。また、なめこのヌメヌメとした粘液の成分は、水溶性食物繊維です。保水力があり、胃や鼻、喉の粘膜を保護し、ウイルスや風邪から守ってくれる効果があります。

～現地栽培画像～



【日通が厦門を経由して欧州へ向か海陸複合輸送サービス開始】

物流大手・日本通運は日本から中国厦門(アモイ)を経て、欧州に向かう、海路と鉄道の複合輸送サービスを9月からスタートさせたと発表した。

同サービスでは、東京や横浜、名古屋、神戸といった日本の主要港を出発して、厦門まで海上輸送し、日本の主要港を出発して、厦門まで海上輸送し、厦門からポーランド・マワシェビチェ、ドイツ・ハンブルク、デュイスブルグ間を鉄道輸送する。この組み合わせで欧州への輸送を行った場合、リードタイムは23-25日となり、すべて海上輸送した場合の40日よりも、大幅にリードタイムを短縮できる。すでに開通している大連経由の海路・鉄道複合輸送サービスと比べても、リードタイムが1週間短縮し、輸送コストも大幅に削減するという。

「人民日報日本語版」2019年9月7日より抜粋。

【推奨商品】

	商品名	台湾 減塩メンマ	
	商品説明	減塩タイプの台湾メンマです。メンマ特有の風味を残し、お召し上がりやすい食感に仕上がっています。	
	内容量	1.5kg	
	賞味期限	製造日より1年	
	使用上の注意	開封後は賞味期限に関わらず、お早め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。

MB・NEWS

丸松物産株式会社



旬な食べ物

銀杏



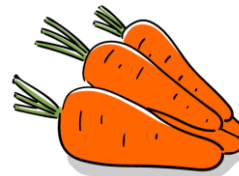
銀杏(ぎんなん)の旬は10～11月。感染症を予防する成分が多く含まれ、風邪をひきやすい秋から冬には最適の食材。

なめこ



なめこの旬は天然物の場合は10～11月。天然物は全国の森林で採取できる。一方、店頭に並ぶなめこのほとんどは菌床栽培である。

にんじん



にんじんの旬は10月～12月。産地が幅広く、全国から一年中出荷されているが、旬のものは甘みが増し、栄養価も高い。免疫力を高め、がんや心臓病の予防によい。

鮭



さけの旬は9～11月。さんまと並び秋の味覚を代表する魚。鮭の身は赤いが、実は白身魚の部類。エビやカニを餌にしているうちに赤くなる。

2019年10月カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
		1 醤油の日	2 豆腐の日	3 飲むオリーブオイルの日	4 イワシの日	5 味噌おでんの日
6 天むすの日	7	8 そばの日	9 アメリカドッグの日	10 まぐろの日	11	12 豆乳の日
13	14 体育の日	15	16	17	18 冷凍食品の日	19 いか塩辛の日
20	21	22 即位礼正殿の儀の日	23	24 マーガリンの日	25 世界パスタデー	26
27	28	29 とらふぐの日	30 たまごかけごはんの日	31		

今日は何の日？食べ物編

- ・1日 醤油の日、日本醤油協会等の醤油関連団体が2003年に制定。
- ・3日 飲むオリーブオイルの日、エクストラバージンオイルを飲む習慣をつけることで、健康と食の楽しさを提案するのが目的。
- ・6日 天むすの日、天むす・すえひろが制定。日付は『てん(10)む(6)す』の語呂合わせから。
- ・12日 豆乳の日、日本豆乳協会が制定。豆乳市場の活性化を図ることが目的。
- ・18日 冷凍食品の日、日付は冷凍のトウ(10)と、-18度が品質を保持するのに最適な温度であることから。
- ・24日 マーガリンの日、日付は生みの親である仏メーシュームーリエ・リポットの誕生日(1817年10月24日)から。