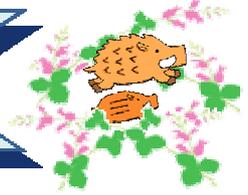




MBニュース



【新物チェリー情報】

丸松物産株式会社

中国産チェリーの仕入先より、追加情報がございましたので、先月号に続きご報告致します。今年の生産期間は、6月3日～15日でありました。天候不良もなかった為、その生産量は昨年より約15%増加する結果となりましたが、今年の特徴は一房当たりの粒数が多い為、奇形、実割れ、小粒が昨年より多く見受けられるとの事です。現地における原料取引価格は昨年より4%程低い状態となりましたが、人件費の上昇が影響して、製品価格の引き下げは依然として厳しい状況です。

【新物ぜんまい情報】

中国では、山菜を収穫する働き手が年々減少しており、その影響で人員確保による賃金の上昇が続いておりますが、ぜんまいも例外ではありません。
安徽省産ぜんまいの生産量は昨年より約25%減少し、6月時点においての原料工場と加工工場のほとんどは、昨年赤字であった事、また日本からの需要も最近鈍化している事などから、生産意欲が減退しており、未だヒネ物在庫も残っている現状から、新物原料の購入について静観しているとの事です。一方、東北三省産については、特に異常気象が無かった為、その収穫量は昨年並みと予想されています。
以上のような状況から仕入先での見方では、新物の総生産量は、昨年に比べて約16%減が見込まれ、更に人件費や資材、エネルギー等の上昇が影響して日本向けの製品価格は、最終的に数%の値上げとなる可能性が高い。との事です。

【業務用味付メンマ缶詰の丸松history】



「業務用丸松の味付メンマ缶詰」。この商品は缶を開ければ、そのまま美味しく食べることが出来るメンマです。今となってはごく当たり前の商品ですが、昭和46年(1971年)以前の日本の業務用メンマといえば、塩漬されたメンマが主流でありました。

当時、主流製品の塩抜きをしなければ調理が出来ないという不便さに着目した松村 金栄(現会長)と五十嵐 武男(当時弊社山形工場の缶詰製造課長)は、利便性が高く、しかも味付けに定評のある業務用メンマを日本のラーメン屋さんや中華料理屋さんにご提供出来る商品の開発を目指し、数多くの試作・失敗という苦労を重ねた結果、ロングセラーとなる「業務用丸松の味付メンマ缶詰」の商品開発に成功致しました。

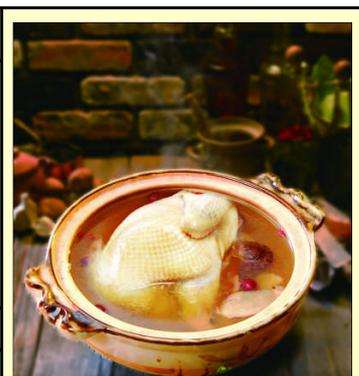
こうして試行錯誤の果てに誕生した丸松の味付メンマ缶詰は、瞬く間に業界内に普及していき、同業他社もこれに追随して、多くの業務用味付メンマの缶詰が登場する事となり、日本のメンマ業界に多大な影響をもたらす結果となりました。

その味付メンマ缶詰の先駆者である五十嵐 武男氏が先月13日に永眠されました。享年84歳。この紙面をお借りして、ご冥福をお祈り申し上げます。

【新商品情報：大好評！絶賛発売中！】



商品名	チキンスープの素 (濃縮タイプ)
商品説明	濃縮したチキンエキスと数種の厳選した調味料をブレンドしたオリジナル調味料です。25倍濃縮の為、調理の時間や手間が掛からず、その高い利便性から、主にスープ・鍋、あんかけなどにご利用されます。しかも僅かな量でチキンエキスの香ばしい風味を引き立たす事が出来る為、手軽に美味しい料理を作ることが出来ます。
主要原材料	濃縮チキンエキス、チキンパウダー、鶏油
賞味期限	製造日より12ヶ月
使用上の注意	開封後は再密封し、10℃以下で冷蔵して、なるべく早くご使用下さい。



【調理例】椎茸とチキンの煮込みスープ

左) 1kgポリ×6本入
右) 300gポリ×12本入