

ラインナップ

穂先

細切

極太



国産水煮メンマ（細切） 国産味付メンマ（細切） 国産水煮メンマ（穂先） 国産味付メンマ（穂先） 国産水煮メンマ（極太） 国産味付メンマ（極太）

| | | | | | | |
|------|---|--------|---|--------|--|--------|
| 規格 | 800g×10 | 1kg×10 | 800g×10 | 1kg×10 | 800g×10 | 1kg×10 |
| 賞味期限 | 製造日より10ヶ月 | | 製造日より10ヶ月 | | 製造日より10ヶ月 | |
| 商品特徴 | 歯切れのよい食感の細切メンマです。 味付品は定番の醤油味で、 コクのある味わいに仕上げました。 | | 柔らかい食感の穂先メンマです。 味付品は定番の醤油味で、 コクのある味わいに仕上げました。 | | しっかりとした食感で、 見栄えする極太メンマです。 味付品は定番の醤油味に仕上げました。 | |

国産メンマ



国産孟宗竹100%使用
日本で収穫された原料を
国内自社工場ですべて加工し、
従来のメンマとは異なる
美味しさを追求しました。

美味しく食べて竹林整備

全国で深刻な地域課題となっている放置竹林。
解消に向け、竹からメンマを作る取り組みが広がっています。
丸松物産は、『年々高まるラーメン店様の国産ニーズに応えたい』
『幼竹を適正価格で買い取り製品化することで、放置竹林解消に貢献したい』
という思いから、国産メンマ製品の開発に取り組んでいます。
今後も産地との関係を強化し、国産メンマの生産拡大に取り組んで参ります。



お気軽にお問い合わせください

東京営業所・特販部(本社)
03-3419-1611

東北営業所(山形工場)
023-673-5511

北海道出張所(札幌)
011-299-2416

関西営業所(大阪)
06-6304-7234

九州営業所(福岡)
092-414-9788



丸松物産株式会社

丸松物産株式会社

『1,000円の壁』を超えるラーメンに ふさわしいメンマを

希少価値の高い国産メンマ 国産原料100%・国内製造

日本で流通するメンマの多くは中国産。
至高の一杯を追求するこだわり派ラーメン店様の
ニーズに応えるべく、一から産地開拓に取り組み、
国産原料のみを使用したメンマを開発しました。
国内自社工場で丁寧に製造しております。



3つのメリット

安心

国産志向のお客様に
安心をお届けできる

差別化

希少価値の高い食材で
他店との差別化

高級感

上品な味わいと希少性で
特別感を演出できる

国産メンマ独自の美味しさ

一般的なメンマは中国産の「麻竹(マチク)」
を原料としていますが、国産メンマの原料
は、日本人に馴染みの深い「孟宗竹」。
従来のメンマとは異なる味わいを
お楽しみいただけます。



一般的なメンマとの比較

| 一般的なメンマ | | 国産メンマ | |
|------------|-----|----------------|--|
| 麻竹(大半が中国産) | 原料 | 孟宗竹 | |
| 特有のクセのある風味 | 風味 | クセがなく食味がよい | |
| しなりがある | 食感 | サクッシャキッと歯切れがよい | |
| くすみがあった色味 | 色合い | 色白でくすみが無い | |

生産者の方とともに 納得のいくメンマづくりを

福岡県糸島市で国産メンマ生産に取り組み、**ラーメン店への納入実績もある**
株式会社 SALUTE とタッグを組み、プロの求める品質に応える製品を開発しました。

開発・製造・営業の担当社員、および当社代表が**自ら産地に足を運び**、孟宗竹の収穫と加工を体験。
生産過程と原料の質を自分たちの目で確認し、納得のいく原料の確保に徹底的にこだわりました。

美味しく食べられる部位のみをお客様にお届けするべく、
他社よりも厳しい基準で原料を選別しています。

