



MBニュース



【2016年産麻笥新物状況】

丸松物産株式会社

麻笥の栽培風景

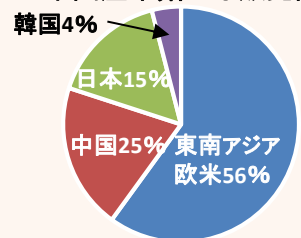
生産前の状況を6月号で報告しましたが、8月に弊社貿易部員を産地に派遣し、新物情報を収集しましたので報告致します。麻笥の収穫も最盛期をむかえていますが、麻笥の主要産地の福建省において、今年2月の凍害の影響で、缶詰にする麻笥の原料が、**約30%減産**することです。また、中国国内の生笥需要は年々上昇しており、その影響で、農家では麻笥を大きく成長させてから収穫するため、今年もホール品の規格は少ないとの事です。このような状況から、缶詰の原料価格は昨年より**約15%**高くなると予測されます。弊社としましては、今後も詳細な情報を収集し、最適価格で仕入れて参ります。



【2016年度草菇生産状況】

草菇の主な産地は、福建省・山東省・河南省です。その中で生産量の約6割を福建省が占めています。生産は二期作で行われ、一期目は5月に生産され、主に中国国内向けに供給しています。二期目は8月から生産されます。今年の二期目の生産は、8月10日から開始され9月下旬には製造を終える予定との事です。今年、中国国内の出荷量が増えていることから、農民が意欲的に栽培し、栽培面積も増加しています。このことから、生産量も昨年より増産すると予測されます。製品価格は、9月中旬には分ると思われます。

中国産草菇主な販売国



【外食産業が収入11.2%増1~7月】

国家統計局がこのほど発表した最新のデータによると、今年1~7月には、全国の外食産業の収入が1兆9567億元(1元は約15.1円)に上り、前年同期比11.2%増加した。一定規模以上の外食産業企業の収入は4967億元で同6.5%増加した。7月単月では2884億元で同10.9%増加した。

中国飯店協会の陳新華副会長は18日に行われた第17回中国美食節と第1回魯菜美食文化節の記者会見で次のように述べた。「目下、外食産業のモデル転換・バージョンアップには3つの流れがある。1つ目は価格が経済的でリーズナブル、食品が安全で衛生的、消費が便利で迅速なことを特徴とする大衆的外食産業が急速に発展しているという流れだ。2015年には、全国の外食産業収入が初めて3兆元の大台を突破し、そのうち大衆的外食産業の売上への貢献度は80%を超えた。2つ目はファストフード、火鍋、宴会などの新しい外食スタイル、新しい業態が急速に発展し、伝統的な外食が大衆的な外食へとモデル転換する過程で、結婚式の披露宴を筆頭に新スタイル・新業態が中級~高級クラス外食産業の経営モデル転換の突破口になっているという流れだ。3つ目は出前・配達とO2O(オンラインツーオフライン)のインターネット事業モデルとが深く融合し、15年には外食産業の消費額に占めるO2O出前の割合が5%に達したという流れだ」。(編集KS)

「人民網日本語版」2016年8月19日より抜粋

【新商品情報】

	商品名	姫笥もみじおろし	1kg×10入り	
	商品説明	柔らかな食感の姫皮をもみじおろしで和えた和風総菜です。野菜や海草、魚介類とあわせる等、お好みのアレンジでお使い下さい。		
	主要原材料	たけのこ、だいこん		
	賞味期限	製造日より6カ月		
	使用上の注意	賞味期限は、未開封の状態を基準としております。保存料は使用しておりませんので、開封後は冷蔵庫(10℃以下)に入れ5日以内にお召し上がり下さい。		

筍とわかめの和え物

筍と小女子の和え物