



馬印青梅情報 2018年2号

2018年4月26日発行

SNSでの氷砂糖需要開拓

氷砂糖の出荷は約8割が梅の時期に固まり、梅酒・梅シロップでの需要が大半を締めます。また、漬けて下さっている世代も年配の方が多くなっているのが現状です。氷砂糖業界として如何に若い世代に漬けてもらえるかが重要になります。

昨年、全日本氷糖工業組合にて若い世代に関心度の高いSNSでのPR活動を行いました。若い世代にも受け入れられやすい見栄えの良い果実を使用したシロップ漬け（いちごシロップ）や、健康意識や美意識が高い世代が興味を持ちやすいピネガー漬け（レモン酢）のレシピ動画を作成。インスタグラムの媒体に広告配信を実施しました。合わせてウェブ上にキャンペーンページを設置しアンケート等も実施、多くのアクセス数を確認することが出来ました。



今年も全日本水当組合ではSNSでの販促は計画しており、新しい需要促進に繋げていきたいと考えております。

ご販売店様などでも、梅以外の関連販売などのご要望ありましたら是非ご検討いただければと思います。弊社インスタグラムアカウントでも年中ご提案出来る様々なレシピを公開しておりますので是非ご覧下さい。

●いちごシロップ

氷砂糖といちごで簡単手作りシロップ。可愛らしい見た目でインスタ映え間違いなし。

●レモン酢

一昨年から健康・美容に良いとメディアでも話題。氷砂糖、レモン、酢を1日漬けて出来上がり。ドリンクとしても、料理の調味酢としても楽しめます。



氷砂糖で
手作りレモン酢

レモン酢サワー編

和歌山の梅の状況（主力の南高梅を中心に）

【生育状況】生育度合は満開からの積算温度（日ごとの平均気温の合計）で判断され、一般に1900℃に達すると収穫可能とされており、開花後に温かい日が続いたこともあり、積算温度は前年並みより1日早く推移しており、実の肥大としては平年に比べ5〜6日進んでおります。

【着果状況】JAの着果調査では平年並みの着果数でした（南高・前年比106%、平年比102%）。今後、生理落果、果実肥大期の気象条件などの影響に左右されますが、現段階では平年並みの収穫量を予想しております。

【写真】2018年4月24日撮影

●生理落果とは

実が多く出ると、樹木の養分が多く持つて行かれすぎてしまう為、樹木自身が実を落とすことを言います。

5月初旬に梅林に行くとき小さい実がたくさん足元に落ちていきます。もったいないと感じますが、これが無くてはならない梅の生理現象なんです。

北風ならぬ雨と太陽♪

『一雨ごとにブワッと大きくなる』という言葉も良く言われており、適度な雨と晴れの日が交互に続くと梅は順調に生育します。GWの大型連休も控えており皆様も雨は憂鬱かもしれませんが、梅にとっては無くしてはならない恵みの雨です。雨の場合、その分梅がすくなく育つてくれたら幸いです。



雨が降っても
嫌がらないでね

雨降っても嫌がらないでね



今後とも馬印の氷砂糖を

宜しく願います。

中日本氷糖株式会社

URL : <http://www.nakahyo.co.jp>

インスタグラムアカウント



nakanipponhyoto