



氷砂糖でフルーツビネガーカフェ

氷砂糖の出荷は約8割が梅の時期に集中し、梅酒・梅シロップでの需要が大半を占めます。また、漬けて頂いている世代的に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やWEBでレシビ動画の配信をメインに販促を行いました。今年は昨年同様の配信に加え、氷砂糖が話題になる施策を進めてまいります。“氷砂糖でフルーツビネガーカフェ”と題し、東京都青山のカフェとタイアップし、期間限定カフェを展開します。氷砂糖で作ったシロップやビネガーを使用した限定レシビを提供、お客様に氷砂糖のサンプリングも予定しております。さらに店内装飾やレシビ配布で氷砂糖の認知を図ります。初日にはインスタグラマーを招待し、体験イベントを実施。実際に氷砂糖でフルーツビネガーを手作りしていただきインスタグラムの媒体での発信も予定しております。

店名…ロイヤルガーデンカフェ青山
住所…東京都港区北青山2丁目1番地19
期間…2019年6月5日～6月11日



“氷砂糖のある暮らし” インスタキャンペーン



6月～8月迄の期間でインスタグラムプレゼントキャンペーンを実施します。指定のハッシュタグを付けて氷砂糖に関連する投稿をしてもらった方の中から抽選で瓶をプレゼントします。SNS世代の消費者に氷砂糖を使っていたり、機会を提供します。キャンペーンが始まりましたら皆様も是非ご参加下さい。

※キャンペーンサイトは「てづくりライフ」の「どりライフ」で検索を。日程が近づくときサイト内で各キャンペーンをご紹介します。

和歌山の梅の状況（主力の南高梅を中心に）

【着果状況】JA紀南4月16日の着果調査より、主力の南高は前年よりやや多く、平年より多い結果となりました。（南高…前年比118%、平年比133%）。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ので、現時点での正確な予測は出来ません。

【生育状況】生育度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、今年3月から4月にかけて寒い日が多く、生育はやや遅れております。

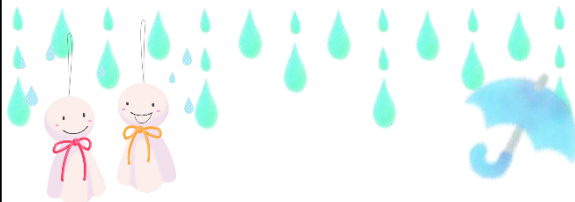
【出荷時期】出荷時期は平年並みの古城が5月20日頃、南高が6月1日頃、出荷のピークは6月10日頃の見通しとなります。

【その他状況】昨年の台風による塩害の被害を懸念しておりましたが、生産量に影響はさほど無い模様です。また、昨年同様に梅干在庫がタイトな状況ですので、販売価格は前年並みか、やや高くなるのが想定されます。

【写真】2019年4月17日撮影（田辺地区）

梅に恵みの雨を

『二雨ごとにブワツと大きくなる』と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。梅の雨と書いて“梅雨”と読むように梅にとつて雨はなくてはならない存在です。昨今は異常気候が多く季節とずれた気候になることが多いです。梅が実太りする大事な時期に空梅雨となることも多く、今年には梅雨らしい天候を期待しております。雨の日は憂鬱にならない方も多いかと思いますが、その際は梅がプクプクと大きく成長しているんだなと思っていたら幸いです。



今後とも馬印の氷砂糖を

宜しくお祈りします。

中日本冰糖株式会社

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

インスタグラムアカウント



nakanipponhyoto