



馬印青梅情報 2020年第1号

2020年2月12日発行

青梅頼りからの脱却 ～青梅プラスオンの売り場作り～

今年も梅の時期が近づいてまいりました。梅の花は暖冬の影響で驚くほど早くに見頃を迎えております。まさに満開となっている梅のように青梅も鈴なりに生育することを願うばかりでございます。

さて、氷砂糖の出荷量は青梅頼りと言われてしまっており、近年、梅農家の高齢化や人手不足なども影響し作り面積も年々減少しており、青梅頼りとは言ってはいられない時代になっております。氷砂糖メーカーとして青梅頼りからの脱却は急務だと感じても読みが外れるとシーズン終わりに在庫が残ってまた、各量販店様の方でも読みが外れるとシーズン終わりに在庫が残って困ったなんてお話を聞くこともございます。シーズン終わりはもちろん、梅が出回る前も売れる売り場になることもお互いに嬉しい限りです。

近年の健康ブームに伴いフルーツビンガーも話題になり、今年に入っても一部量販店様でも動きが良く、“イチゴ酢”効果も継続していると思われ、梅の前後でフルーツビンガーの売り場作りをすることで従来プラスの売りに繋がります。また、氷砂糖、お酢の売上アップに繋がってくださると考えております。

販促ツール

従来の梅とは別途フルーツビンガーのレシピリーフレット(30枚綴り)もご用意しております。ご使用いただける場合は担当営業までお問い合わせください。

毎日の体調維持に！
簡単オシャレに
手作りフルーツビンガー♪

簡単！上手の作り方！
Instagram
Instagramでレシピ公開！
@nakanipponhyoto

1:1:1

材料：作り方
① 梅 300g
② 砂糖 300g
③ レモン汁 300ml (6本使用)

① 梅はよく洗い、水分を拭き取り、10分ほど塩水に漬けて殺菌します。
② 砂糖は鍋で溶かし、レモン汁を加えて煮詰めます。
③ 梅と砂糖・レモン汁の煮汁を混ぜ合わせ、瓶詰めします。

① 梅 300g
② 砂糖 300g
③ レモン汁 300ml (6本使用)

① 梅はよく洗い、水分を拭き取り、10分ほど塩水に漬けて殺菌します。
② 砂糖は鍋で溶かし、レモン汁を加えて煮詰めます。
③ 梅と砂糖・レモン汁の煮汁を混ぜ合わせ、瓶詰めします。

イチゴのフルーツビンガー
材料：作り方
① 梅 300g
② 砂糖 300g
③ レモン汁 300ml (6本使用)

① 梅はよく洗い、水分を拭き取り、10分ほど塩水に漬けて殺菌します。
② 砂糖は鍋で溶かし、レモン汁を加えて煮詰めます。
③ 梅と砂糖・レモン汁の煮汁を混ぜ合わせ、瓶詰めします。

リンゴのフルーツビンガー
材料：作り方
① 梅 300g
② 砂糖 300g
③ レモン汁 300ml (6本使用)

① 梅はよく洗い、水分を拭き取り、10分ほど塩水に漬けて殺菌します。
② 砂糖は鍋で溶かし、レモン汁を加えて煮詰めます。
③ 梅と砂糖・レモン汁の煮汁を混ぜ合わせ、瓶詰めします。

バナナのフルーツビンガー
材料：作り方
① 梅 300g
② 砂糖 300g
③ レモン汁 300ml (6本使用)

① 梅はよく洗い、水分を拭き取り、10分ほど塩水に漬けて殺菌します。
② 砂糖は鍋で溶かし、レモン汁を加えて煮詰めます。
③ 梅と砂糖・レモン汁の煮汁を混ぜ合わせ、瓶詰めします。

裏面

表面

和歌山の梅の状況

【蕾】着蕾(ちやくらい)数は昨年より多く、平年並みの状況です。(調査日…1月下旬)今後、開花、受粉、果実肥大、生理落果などの要素があり、最終的に実として収穫されるのは10%前後です。気温、風速、降水量等の気象条件に左右される為現時点で明確な予測は出来ません。

【開花状況】地域によりばらつきはありますが、1月下旬には開花し、1月末から2月頭にかけて満開期となり、平年より2週間早い動きとなっております。開花後に低温の日が続くとミツバチの受粉が順調に進むかが懸念されます。

【出荷見通し】開花、満開期ともに平年より2週間早くなるという異例の年となっております。出荷時期は今後の気象条件次第ですが、例年より早い出回りも考えられます。各量販店様には早めの売り場作りの準備をお願い致します。

【写真】2月7日撮影。右下写真の木箱は蜜蜂の巣箱です。撮影時も蜜蜂が回りを飛び交っておりました。



青梅収穫情報判断の参考

中日本冰糖(株)調査

年 度	梅 収 穫 量 (t)	氷 糖 出 荷 高 (t)	気象情勢				満開時期		備考
			温暖○ 寒冷◎				和歌山	群馬	
			1月	2月	3月	4月			
2014年	111,400	15,242	○	○	◎	○	中旬	中旬	平年作型
2015年	97,900	14,997	◎	◎	○	○	下旬	下旬	不作型
2016年	92,700	14,018	○	○	○	○	中旬	中旬	不作型
2017年	86,800	13,690	◎	◎	○	◎	中旬	中旬	不作型
2018年	112,400	15,008	◎	◎	○	○	下旬	中旬	平年型
2019年	88,100	14,899	○	○	◎	◎	中旬	上旬	不作型
2020年			○				上旬		

氷砂糖の販売価格

量販店様販売価格は下記を参考にご案内いたします。

2020年度シーズン売価予想(税抜)

ロック	398～428円
クリスタル	398～428円

今後とも馬印の氷砂糖を
宜しくお願い致します。

中日本冰糖株式会社
URL : http://www.nakahyo.co.jp

Instagramアカウント nakanipponhyoto

