



## 梅シロップに次ぐ漬け仕事「レモンシロップ」

梅の時期が段々と近づいてまいりました。漬け仕事は梅の時期というイメージが強いですが、梅に隠れて年中愛されているレモンシロップが一定数のファンもつき、SNSなどでも見かけの機会が多いレシピとなっております。

毎年本誌では、全日本冰糖工業組合での販売促進活動をご紹介しておりますが、今年は「レモンシロップ」にも注力し発信を行ってまいります。消費者の関心が高まる梅の時期に合わせて、発信力のある媒体を使い「レモンシロップ」を訴求します。左記のとおり様々な媒体で発信を行いますので、販売店様に置かれましては、梅（各種）の場におきましては、お問い合わせください。ご入用の際は、弊社担当営業までお問合せください。

### ○DELISH KITCHEN

(国内最大級料理動画アプリ)

レモンシロップのレシピ動画作成。アプリ起動時に優先表示される一斉配信を6月初旬に予定。



※動画イメージ  
上記は既存別レシピ



### ○話題のSNS料理研究家

TV出演などでも話題の料理研究家の方にInstagram投稿とInstaライブで6月初旬に発信予定。



【Mizuki】  
Instagram

フォロワー数 98.3万人



ブログ閲覧数月間  
300万PV



【ぐっち夫婦】  
Instagram

フォロワー数 78万人

### ○天然生活web

丁寧な暮らしを好むライフスタイルメディアのwebページにてレモンシロップ記事を5月下旬～6月初旬に公開予定。



### ○チラシアプリShufoo!

アプリ内でレモンシロップのチラシ広告、及び作り方動画の広告を5月下旬～6月初旬に配信予定。



※チラシ広告イメージ

## 和歌山の梅の状況

【着果状況】4月14日(西牟婁地区)の定点調査より、南高の着果率は前年比133%、前年比98%、古城は前年比129%、前年比108%となっており。

【生育状況】4月に入り降水量が前年より少なく、主力南高の果実の肥大は前年同時期の76%の進捗となり遅れております。

【生産予想】4月19日梅部会における生産予想数は南高で前年比93%、前年比88%、古城で前年比63%、前年比78%を見込んでおります。実際の生産量は生理落果、果実肥大期の気象条件などの影響に左右されますので、今後の気候に期待したいと見込んでおります。

【出荷時期】例年通り古城が5月20日頃、南高が5月下旬頃から見込んでおります。

【その他状況】着果、生育状況により、シーズン前半は出回りが昨年より少なくなりそうですが、後半は潤沢に出回ると予想されます。各販売店様におきましては後半戦での売場維持と在庫準備をしていただければ幸いです。

【写真】2022年4月19日撮影

## 梅の出回りを待つ間に レモンシロップ仕込んでみませんか♪



左写真・レモンシロップの  
右写真・シントロネット

材料・レモン、氷砂糖(同量)  
【作り方】レモンを水洗いしよく水気を拭く。レモンを輪切りにし清潔な瓶に氷砂糖と交互に入れる。レモンをエキスをよく絞り、1週間レモンシロップの出来上がり。炭酸や牛乳で割ってドリンクに。また、お菓子作りの材料として、漬けたレモンもお菓子にアレンジしたり、弊社インスタグラムで公開中♪



今後とも馬印の氷砂糖を  
宜しくお願ひします。  
中日本冰糖株式会社  
URL : <http://www.nakahyo.co.jp>



Instagram  
アカウント  
nakanipponhyoto