



馬印青梅情報 2023年2号

2023年5月1日発行

梅シロップに次ぐ漬け仕事！

梅の時期が段々と近づいてまいりましたが、年々新たな果実を漬けて頂くファンの方が増えてきております。色々な氷砂糖の可能性を発信して行きたいと思っております。

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、昨年は「レモンシロップ」を中心に発信致しました。今年も消費者の漬け仕事へ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「梅シロップ」「フルーツシロップ」を販売予定。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たも梅催事売り場に合わせ訴求いただけるようでありましたら、販促物（各種レシピPOP）などもご用意いたします。ご入用の際は弊社担当営業までお問合せください。

○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】



フォロワー数 104万人



【ぐっち夫婦】



フォロワー数 77.4万人

○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、アレンジレシピ記事を5月下旬～6月初旬に公開予定。



○DELISH KITCHEN

(国内最大級料理動画アプリ)

フルーツシロップのレシピ動画。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

○『クラシル』

料理レシピ動画サービス

アプリ内でレモンシロップやアレンジレシピ（レモンシロップレアチーズケーキ）の動画を6月上旬に配信予定。



※動画イメージ

和歌山の梅の状況

【着果状況】4月12日（西牟婁地区）の定点調査より、南高の着果率は前年比132%、前年比99%、古城は前年比140%、前年比117%となっており、

【生育状況】今年以降降水量が前年より多く、主力南高の果実の肥大は前年同時期の124%の進捗となり1週間程度進んでいます。

【生産予想】4月12日梅部会における生産予想数量は南高で前年比98%、前年比102%、古城で前年比77%、前年比109%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ころです。

【出荷時期】実太りは例年より早いですが、出荷は例年通り古城が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】ここまでは順調に生育しており、このままいけば大玉傾向の豊作の見通しです。

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】2023年4月25日撮影

どっちが美味しい梅シロップ？

梅は5月下旬頃から売場に出ますが、氷砂糖の色づいてくると梅干し用の塩の販売が増えます。

用味は梅シロップは梅干し用の味です。青い梅は多量に使うと酸味が強いので、爽やかな梅の味を楽しむには、色づいた梅シロップは深みのある味になります。

今年前半は爽やかな梅シロップを、後半では芳醇な味の梅シロップを作って頂き、楽しんでみてはいかがでしょう？



今後とも馬印の氷砂糖を

宜しく申し上げます。

中日本冰糖株式会社

URL : <https://nakahyo.co.jp>



Instagram
アカウント

nakanipponhyoto