

「馬印の氷砂糖」の販売につきましては、平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

桜も散りだし、新緑が眩しい季節となりました。梅の実のふくらみと共に氷砂糖の商戦も佳境を迎えており、5月GW頃からは

いよいよ本格的な出荷が始まります。

今回は4月8日に和歌山を視察して参りましたので、生育状況をご報告申し上げます。氷糖販売の参考にして頂ければ幸いです。

和歌山の梅の状況



「和歌山」2015年4月8日撮影

2月末に満開を迎えた花も、降雨の影響もあり、開花期間は平年・前年より短くなりました。現在は小指の先くらいの実をつけており、生育状況は前年に比べ1日程度早く、平年より3日程度遅れております。平野部は着果が進んでおりますが、山間部はまだこれからの状況です。

4月6日、田辺市近隣(和歌山県南部)の着果調査では、南高が平年比92%(前年比78%)、古城53%(57%)、小梅109%(98%)となっています。但し、各品種とも園地間・樹体間による着果のばらつきが見られました。

結実後の気温は、平年よりもやや高く推移し、降水量は平年に比べやや多くなっております。作柄は生理落下や果実肥大期の気象条件等に左右される為、現時点では予測出来ません。5月連休明けには概ね確定します。

昨年同様、梅干しは在庫が多く、青梅としての販売に積極的になると思われ、スタートから値頃感のある価格が期待されます。

《梅店頭出回り時期予測》

古城：5月25日頃 南高：5月末頃

青梅地区別収穫量(t)

	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年
和歌山	65,300	55,000	79,000	71,400
群馬	6,640	4,310	5,590	5,400
福井	1,500	-	2,060	1,860
奈良	2,570	2,700	1,900	2,750
長野	-	-	-	2,190
徳島	964	653	793	700
山梨	-	-	-	1,860
全国	106,900	90,000	123,700	111,400

～氷砂糖レシピ提案～

暑い夏に

ドライフルーツサワー

お酢でさっぱり体も元気♪

パインとストロベリー
で漬けてみました。
見た目もカラフル♪

【材料】

- ・ドライフルーツ 100g
- ・氷砂糖 200g
- ・食酢 200ml
(リンゴ酢がオススメ)



【作り方】

- ① 密封できる広ロビンにドライフルーツ、氷砂糖、食酢を入れ、ふたをして涼しいところに置く。
- ② 1日1回、ふたをしたまま軽く振り混ぜ、1週間で出来上がり。漬け終わった果実は取り除く。(お好みでお召し上がりください。)
- ③ 冷水または炭酸水で約5倍に薄めて召し上がりください。

※出来上がったサワードリンクは冷蔵庫に保管し、一年内をめどに早めにお召し上がりください。

毎年、梅の作柄に左右される氷砂糖ですが、梅以外での提案も強化していきます。今回はドライフルーツサワーをご紹介します。夏季に梅シーズンの前後に絡めての展開が期待出来ます。

ホームページのご案内

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

弊社ホームページにて、南濃梅園の生育状況を二週間毎にお知らせしています。ぜひ一度アクセスして頂き、氷糖販売のご参考にして頂ければ幸いです。

本年も引き続き梅酒、梅シロップのPRを積極的に行い、消費の拡大につなげていきたいと考えています。何卒、従来にも増して「馬印の氷砂糖」のご愛顧をお願い申し上げます。

以上