

「ジャストサイズ」強化

ヘルシー「おいしい玄米」新発売

「美味しい幸せ 福ふく」を使用した主力のNB切り餅「越後餅」を中心とした餅食品(新保清久社長、新潟市西区寺尾東2-1-9 39)・025・260・1155)は、新発売は5%増を目指す。ヘルシー向けに「おいしい玄米」2品を新発売した。

「参加した展示会や案内済み取引先の反応も良好で、同社の看板商品に育てていきたい方針だ。餅業界では一般に、震災による販路の縮小が顕著で、6月までの受注が伸び悩んだ。しかし、7月水省のめざましテレビ「餅祭り」に出演したことで、消費者の関心が高まった。秋以降の需要にも期待を寄せる。食材として目を引くよう、また餅が「15分」も早く調理できる「おいしい玄米」2品を新発売した。

原料は、新潟県産のもち米を100%使用。農産物産出促進法に基づき、産地直産品を確保している。餅の良さを最大限に引き出すために、餅の製造工程で、餅の表面を乾燥させている。餅の表面を乾燥させることで、餅の表面がパリパリになり、餅の中心まで柔らかくなる。餅の表面がパリパリになると、餅の中心まで柔らかくなる。餅の表面がパリパリになると、餅の中心まで柔らかくなる。



朝食市場の需要を開拓

「餅のこんな活用法があるのか」と驚かされるほどの「おいしい玄米」を開発した。餅のこんな活用法があるのか」と驚かされるほどの「おいしい玄米」を開発した。餅のこんな活用法があるのか」と驚かされるほどの「おいしい玄米」を開発した。

「餅のこんな活用法があるのか」と驚かされるほどの「おいしい玄米」を開発した。餅のこんな活用法があるのか」と驚かされるほどの「おいしい玄米」を開発した。餅のこんな活用法があるのか」と驚かされるほどの「おいしい玄米」を開発した。



展示会にも積極的に参加

マルシン食品特集



期間限定で発売



看板のロングセラー商品

「15分」も早く調理できる「おいしい玄米」2品を新発売した。餅の良さを最大限に引き出すために、餅の製造工程で、餅の表面を乾燥させている。餅の表面を乾燥させることで、餅の表面がパリパリになり、餅の中心まで柔らかくなる。餅の表面がパリパリになると、餅の中心まで柔らかくなる。

「15分」も早く調理できる「おいしい玄米」2品を新発売した。餅の良さを最大限に引き出すために、餅の製造工程で、餅の表面を乾燥させている。餅の表面を乾燥させることで、餅の表面がパリパリになり、餅の中心まで柔らかくなる。餅の表面がパリパリになると、餅の中心まで柔らかくなる。

原料は新潟産米100%

「2007年」カッパ入りの感やバサバサ感には違和感を感じることが多々あり、餅の良さを最大限に引き出すために、餅の製造工程で、餅の表面を乾燥させている。餅の表面を乾燥させることで、餅の表面がパリパリになり、餅の中心まで柔らかくなる。餅の表面がパリパリになると、餅の中心まで柔らかくなる。

「2007年」カッパ入りの感やバサバサ感には違和感を感じることが多々あり、餅の良さを最大限に引き出すために、餅の製造工程で、餅の表面を乾燥させている。餅の表面を乾燥させることで、餅の表面がパリパリになり、餅の中心まで柔らかくなる。餅の表面がパリパリになると、餅の中心まで柔らかくなる。

独自製法で表皮をカット

「15分」も早く調理できる「おいしい玄米」2品を新発売した。餅の良さを最大限に引き出すために、餅の製造工程で、餅の表面を乾燥させている。餅の表面を乾燥させることで、餅の表面がパリパリになり、餅の中心まで柔らかくなる。餅の表面がパリパリになると、餅の中心まで柔らかくなる。

「15分」も早く調理できる「おいしい玄米」2品を新発売した。餅の良さを最大限に引き出すために、餅の製造工程で、餅の表面を乾燥させている。餅の表面を乾燥させることで、餅の表面がパリパリになり、餅の中心まで柔らかくなる。餅の表面がパリパリになると、餅の中心まで柔らかくなる。



商品特性の案内文も



「黒米」「発芽玄米」タイプも

源鴻生技股份有限公司

台湾・行政院農業委員会が、バイオテクノロジーを活用した農林水産業・食品関連産業の育成・支援を図る特別育成企業として建設した屏東農業生物技術園(略称PABP)。機能性食品・飲料を製造販売する源鴻生技股份有限公司(倪淨瑜副社長)は、設立から8年という新しい企業だが、PABPへの入居を契機に事業の拡大を目指している。



倪淨瑜副社長

独自の商品開発に力を入れている。利用者の評価が口コミで広がり、中国・上海の病院でもテストが行われている。厳選したサメの軟骨からエキスを抽出し、ドリンクと粉末カプセルの2種類で商品化。より吸収

「サメ軟骨からエキス抽出 独自性高いドリンク」

独自の商品開発に力を入れている。利用者の評価が口コミで広がり、中国・上海の病院でもテストが行われている。厳選したサメの軟骨からエキスを抽出し、ドリンクと粉末カプセルの2種類で商品化。より吸収



左からドリンクとグミ、カプセル

「目覚まし」朝食もち」(320g)・希望小売価格450円だ。従来のサイザンし切り餅は一切50%程度だが、この厚さを20%薄

「2007年」カッパ入りの感やバサバサ感には違和感を感じることが多々あり、餅の良さを最大限に引き出すために、餅の製造工程で、餅の表面を乾燥させている。餅の表面を乾燥させることで、餅の表面がパリパリになり、餅の中心まで柔らかくなる。餅の表面がパリパリになると、餅の中心まで柔らかくなる。

コメ糠商況

【輸入大豆】 (1ト)	東京	【コメ糠】	
米 国産 (I・O・M選別)	85,000	大型精米所物基準 (30kg、置場)	165
中国産 (未選バラ)	90,000	コメ油工場基準 (30kg、持込)	255
【雑豆】		コメ糠ザラバ30kg	
北海小豆 (30kg・2等)	13,000	関東 (置場条件)	9月=805 10月=810 11月=820 12月=810 1月=760
大手亡 (〃)	11,500	関西 (貨車乗り条件)	9月=600 10月=600 11月=600 12月=600 1月=550
大正金時 (〃)	—		
天津小豆 (60kg・未選)	13,000		
(輸入物・着港貨車乗り、国内物・東京車前渡し)			
【玄ソバ】 (45kg)			
北海道産 (中間3等、23年、現品)	11,000		
青森産 (2等、現品)	—		
茨城産 (2等、現品)	—		
九州産 (2等、現品)	—		
中国産内蒙古大粒 (現品)	5,500		
中国産北方中粒 (現品)	—		
カナダ産マンカン種 (現品)	—		
米国産マンカン種 (現品)	7,000		
(輸入物・着港車内渡し、国内物・工場渡し)			

【輸入大豆】 (1ト)

米 国産 (I・O・M選別) 85,000

中国産 (未選バラ) 90,000

【雑豆】

北海小豆 (30kg・2等) 13,000

大手亡 (〃) 11,500

大正金時 (〃) —

天津小豆 (60kg・未選) 13,000

(輸入物・着港貨車乗り、国内物・東京車前渡し)

【玄ソバ】 (45kg)

北海道産 (中間3等、23年、現品) 11,000

青森産 (2等、現品) —

茨城産 (2等、現品) —

九州産 (2等、現品) —

中国産内蒙古大粒 (現品) 5,500

中国産北方中粒 (現品) —

カナダ産マンカン種 (現品) —

米国産マンカン種 (現品) 7,000

(輸入物・着港車内渡し、国内物・工場渡し)

おいしく炊ければコメも売れる

コメのうま味を最高に引き出す究極の炊飯釜が誕生

10万円以上の高級炊飯器でも再現できない極め炊き

(どんな高級な炊飯器でも材質の問題で「赤子泣いてもフタ取るな」の最後の焼く蓄熱温度が保持できません)

セラミック

うま味の秘密は強火力2重釜

煮る 蒸す 焼く

この炊飯の極意を忠実に再現してもちもちもちりした粘りと甘味に富んだおいしいご飯を炊き上げますほんのりおコゲの風味もうまい! 面倒な火加減は一切不要! 誰でも簡単に美味ご飯が炊け、地震など災害にも威力を発揮します

2~最大4合

1~最大2合

(株)クリヤマかまどご飯釜 1.5合炊き新登場

本紙読者の皆様に優待販売実施中! FAX・メールなどでお申込み下さい

実際に試してみてもかまどご飯のうまさ炊き方を体験しましょう

炊き方は簡単、水加減はコメと同量の水(計量カップと同量の水)

炊く時間は強火10分が基本(水蒸気が炊き出してから2~3分で消火)その後20分蒸らすだけ

読者の皆様には本紙・食味係が炊飯相談を受け付けます

マルシンの 福ふく餅 15kg

国内産水稲もち米 100%使用

米、本来の美味しさを大切に本格杵つき仕立てで丁寧に仕上げたお餅です。キメが細かく粘りがあり格別の味わいをお楽しみいただけます。美味しさはもちろん、お客様の健康と豊かな食生活に貢献したいと願う心と技で一日一白丁寧に搗きあげました。真心込めた美味しい「福」がおいしいです。

個包装タイプですので好きな時に必要な分だけつきたてのおいしさをお楽しみいただけます。

マルシン食品株式会社

〒950-2054 新潟市西区寺尾東2丁目9-39 http://www.ms-hana.co.jp ☎025-260-1155(代) FAX025-260-0434

福ふく餅 1.5kg