

# 日産商事ニュース

1年の中でも使用量が1番多い季節に、バター不足となってきました。  
 日産商事としても、その危機的状況を打破しようと下記の限定品のバターを近日中に販売を開始します。  
 「よつ葉ドイツバター」同様で冷凍品となりますので、下記の通りのセット内容となります。

**サッポロバター『サッポロバター 食塩不使用 450g 冷凍』 ※乳脂肪分80%以上**

製造会社である北海道乳業（株）の技術を生かして北海道産の生乳から作られたクリームとバター（注1）をブレンドした味わい深い無塩バターです。



注1： 安定供給のため、バターは外国産（アルゼンチン、ニュージーランド等）を使用しております。

- 10ヶ入りセット・・・¥9,904（送料¥206）
- 20ヶ入りセット・・・¥19,807（送料¥206）
- 30ヶ入りセット・・・¥29,711（送料無料）

## 2018年度カリフォルニア・クルミ最終予想数量

9/25～10/2までアメリカ・カリフォルニア州に現地視察に行き、農家、工場を見学をしてきました。  
 9月中旬から下旬にかけてはクルミの収穫時期にもなっており、簡単ではございますが、収穫後の洗浄・外皮除去・乾燥までの工場（M&T社：ハラエ工場）と出荷までの工場（正栄USA）の工程をご報告いたします。  
 クルミは収穫後の水分が約30%あるものを外皮除去し、7%まで乾燥させてから各パッカーに出荷します。下記写真の設備投資には約8億円かかっており、1日で14,000 tの処理が可能となっています。



収穫前のクルミ



ハリングラインで洗浄・外皮除去を一連で行う。3台のカメラが設置されており色で良品・不良品を判別。



ドライヤー室に入れ熱風で乾燥（室温43℃～44℃）乾燥時間は35時間～40時間で水分量は機械で管理されている。



受入れされたクルミは工場（正栄USA）にて燻蒸処理（7日～10日間）⇒脱殻⇒サイズ選別⇒レーザー選別（3回）⇒目視選別ライン⇒箱詰⇒冷蔵保管庫に入り出荷となります。（工場内は撮影禁止だったので文章でスミマセン、、、）

2018年度のカリフォルニア・クルミは今の所、特に懸念もなく、品質には問題がない状況です。  
 今年も昨年同様、熱波に見舞われましたが、昨年の経験を活かし、農家が適切な対応をしたため、虫害の割合も昨年に比べ減少してるとのことでした。

下記の表から見ても収穫量は一昨年を上回る予想となっており、時期は未定ですが価格も値下げ予想となっております。

過去5年間の作付面積、エーカーあたりの木の本数、単収、収穫量

※:予想

| 年     | 作付面積<br>(エーカー) | 木の本数<br>(エーカーあたり) | 単収<br>(ショートトン/エーカー) | 収穫量<br>(ショートトン) |
|-------|----------------|-------------------|---------------------|-----------------|
| 2014  | 290,000        | 71.6              | 1.97                | 571,000         |
| 2015  | 300,000        | 72.0              | 2.02                | 606,000         |
| 2016  | 315,000        | 73.3              | 2.19                | 689,000         |
| 2017  | 335,000        | 74.1              | 1.88                | 630,000         |
| 2018※ | 350,000        | 75.5              | 1.97                | 690,000         |