



京

メンマは

こりこりの

食感で決まる。

創業 60 有余年。

プロの要望にこたえる高品質

なメンマをご提供。食品の安全

性を重視しているため、日本国内で

の加工にこだわっています。麻竹の生産農家に出向き、生育状況などを厳しく指導チェックし、生育の良い原料を厳選。京浜貿易の「安心して食べられる品質の高いものをお届けしたい」という信念に妥協はありません。

Over 60 years of high quality bamboo shoots made for professional use. All bamboo shoot processing is done in Japan for food safety. To insure delivery of High-quality food services with confidence KEIHIN-TRADING visits farm to instruct farmers and check growth conditions to insure all raw materials are food safe quality.

MADE IN
JAPAN



自分なりの食感と味を作る

Make to the taste and texture of your liking



極上メンマ 1.5kg×10 京浜 塩

規格 1.5kg×10入
賞味期間 1年
JANコード 4957835600157



細切メンマ 2kg×10 京浜 塩

規格 2kg×10入
賞味期間 1年
JANコード 4957835600027



細切メンマ 1.5kg×12 横濱 塩

規格 1.5kg×12入
賞味期間 1年
JANコード 4957835621008



塩メンマ 500g×15×2合 塩

規格 500g×15×2合入
賞味期間 1年
JANコード 4957835808003



極上メンマ 1.5kg×10 極太 塩

規格 1.5kg×10入
賞味期間 1年
JANコード 4957835623002



スリムカット塩メンマ 1.5kg×10 塩

規格 1.5kg×10入
賞味期間 1年
JANコード 4957835624009



スープの味を引き立てる 薄味仕上げ

The lightly seasoned Menma will bring out the flavor of the soup



味付メンマ
1kg×14 極上 味付

規格 1kg×14入
賞味期間 8ヶ月
JANコード 4957835100091



味付メンマ
1kg×15 横濱 味付

規格 1kg×15入
賞味期間 8ヶ月
JANコード 4957835110052



味付メンマ
1kg×12 極太京浜 味付

規格 1kg×12入
賞味期間 8ヶ月
JANコード 4957835110014



味付メンマ
1kg×14 極細 味付

規格 1kg×14入
賞味期間 8ヶ月
JANコード 4957835110021



味付メンマ
1kg×12 京浜穂先 味付

規格 1kg×12入
賞味期間 8ヶ月
JANコード 4957835110007



味付メンマ
1 / 6 京浜 味付

規格 1号缶×6入
賞味期間 3年
JANコード 4957835800014



味付メンマ
1 / 6 極上 味付

規格 1号缶×6入
賞味期間 3年
JANコード 4957835810013



味付メンマ
1 / 6 KTC 味付

包装規格 1号缶×6入
賞味期間 3年
JANコード 4957835830011



戻す手間を省き 自分好みの味付で

Precooked for convenience ; add your favorite seasoning



水餃メンマ
1kg×14 京浜 水煮

規格 1kg×14入
賞味期間 8ヶ月
JANコード 4957835100015



水餃メンマ
1kg×14 極太京浜 水煮

規格 1kg×14入
賞味期間 8ヶ月
JANコード 4957835120013



水餃メンマ
1kg×14 極細京浜 水煮

規格 1kg×14入
賞味期間 1年
JANコード 4957835131002



水餃メンマ
1kg×14 穂先 水煮

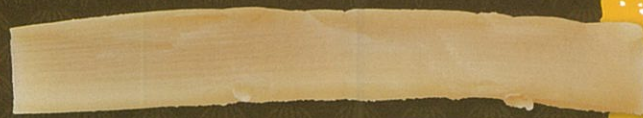
規格 1kg×14入
賞味期間 1年
JANコード 6923383108870

メンマ 原寸大

レギュラータイプ



極上タイプ



横濱タイプ



極細



極太



穂先



塩メンマの 塩抜き

- 1 大きな鍋に、メンマ 1 : 水 5 の割合で沸騰する前 (80°C位) に火を止め 1 時間放置
 - 2 水を替え再び沸騰する前に火を止め 1 時間放置
- 塩抜き完了**
- 3 水替後、お好みの状態まで放置すれば完了!

※季節により多少異なります



短冊メンマ

太さ、長さ、
すべて自分好みに

Thickness and length all to your liking



短冊メンマ
2kg×10 京浜 短冊

規格 2kg×10入
賞味期間 1年
JANコード 4957835600034

塩水短冊メンマ

戻す手間をなくした
塩水タイプ

Salted water type is easy to use



塩水短冊メンマ
2kg×10 塩水

規格 2kg×10入
賞味期間 1年
JANコード 4957835626003

メンマの 原料



原儀 細切



原儀 短冊

乾燥メンマの 戻し方

- 1 大きな鍋に、乾燥メンマ 1 : 水 10 の割合で沸騰させる
- 2 火を弱くして 10 分～ 15 分くらい煮詰める
- 3 水が減ったら足し水をする
- 4 火を止めそのまま放置
- 5 朝 1 回・夜 1 回行う、その都度水を替える
- 6 これを 2～3 日繰り返す



あとはお好みの状態まで戻ったら完了！
(おおよそ 6～7 倍)

※固い部分がある時は揉むと柔らかくなります



「ベトナム産原料」を使用した オリジナルブランド

The first brand using raw material "Made in Vietnam"



細切メンマ
1.5kg×12 マンツェ 塩

規格 1.5kg×12入
賞味期間 1年
JANコード 4957835600133



味付メンマ
1kg×15 マンツェ 味付

規格 1kg×15入
賞味期間 8ヶ月
JANコード 4957835600126



水煮メンマ
1kg×15 マンツェ 水煮

規格 1kg×15入
賞味期間 8ヶ月
JANコード 4957835120037



味付メンマ
1kg×15 極太マンツェ 味付

規格 1kg×15入
賞味期間 8ヶ月
JANコード 4957835110083



水煮メンマ
1kg×15 極太マンツェ 水煮

規格 1kg×15入
賞味期間 8ヶ月
JANコード 4957835120020



メンマは食物繊維が豊富な発酵食品！

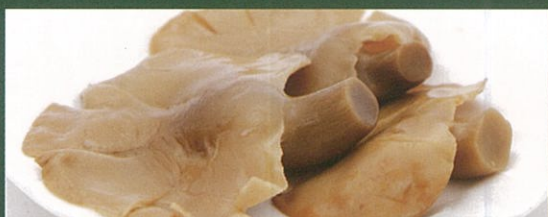
メンマは筍を発酵させた、低カロリー・低糖質のヘルシーな食材です。
 不溶性食物繊維が豊富なため、腸内環境を整え便秘を解消し、体に蓄積された老廃物を排出するのでデトックス効果が期待されます。
 また、カルシウム・カリウムも含んでおり、骨の強化・イライラの解消・塩分の排出を促しむくみ予防にも役立ちます。



京浜貿易の

中華
食材

- ① 龍口春雨(5cm・8～10cm・18～20cm・ロング)
- ② 龍口春雨 太麺
- ③ 裏白木耳(ホール・スライス)
- ④ KTC チキンガラスープ
- ⑤ ザーサイ缶
- ⑥ タイ産 麻筍(ホール・スライス・ストリップ)
- ⑦ 中国産 麻筍(ホール・スライス・ストリップ)
- ⑧ 黒木耳
- ⑨ えびせん(赤)
- ⑩ 刻みクラゲ
- ⑪ ザーサイ(ホール・スライス・ストリップ・味付)
- ⑫ オイスターソース(4号缶・5LB)
- ⑬ タイ産 クワイ(ホール・スライス)
- ⑭ タイ産 ヤングコーン(1号缶・3号缶)
- ⑮ タイ産 アパロンマッシュルーム
- ⑯ タイ産 ストローマッシュルーム(ホール・ハーフ)
- ⑰ タイ産 ミックスベジタブル





名称

日本語

メンマ

中国語

筍(スワン)

ベトナム語

マンツェ

英語

Bamboo Shoots

産地

中国(廣東省)・ベトナム(イエンバイ省)・台湾

作業工程

～竹の子が原俵(メンマの原料)になるまで～

1

収穫



7月から10月にかけて、120cm位に成長した麻竹を刈り取ります。
From July to October, we reap Dendrocalamus latiflorus(machiku) which has grown up to 120cm.

2

輪切り



皮をむき硬い節を取り除き輪切りにします。
Peel the skin, take off the hard node, cut into round slices.

3

ボイル



60～90分ボイルします。
Boil for about 60 to 90min.

4

自然発酵



発酵用槽に移して重しをして1か月以上発酵します。
天然甘味と酸味を保有し、その相互作用と自然変化で完全殺菌されます。

Place into fermentation tank to ferment the boiled machiku.
Keeps the natural sweetness and acidity sour also sterilizes through its interaction and natural change.

5

天日乾燥



発酵後3～4日間、天日乾燥します。
成型前に更に天日乾燥します。
Sun drying for 3 to 4 days after fermentation. Extra drying before molding.

6

成型



節をカットし成型します。
更にサイズ・形状ごとに仕分けします。
Cut the joint for molding process. Divided into particular size and shape.

7

裁断



規格幅ごとにカットします。
Cut into standard width.

8

選別



ベルトコンベアで規格外品を除去をします。
Remove non uniform pieces by the conveyor belt.

9

検査



金属探知機を通して袋詰をします。
Packaged after passing through the metal detector.



京浜貿易株式会社

www.keihin-trading.co.jp

本社 〒236-0004 神奈川県横浜市金沢区福浦 2-1-1 TEL. 045-785-0010 FAX. 045-785-0081
新潟工場 〒950-1475 新潟県新潟市南区戸頭 751-1 TEL. 025-373-5227 FAX. 025-372-4125

