

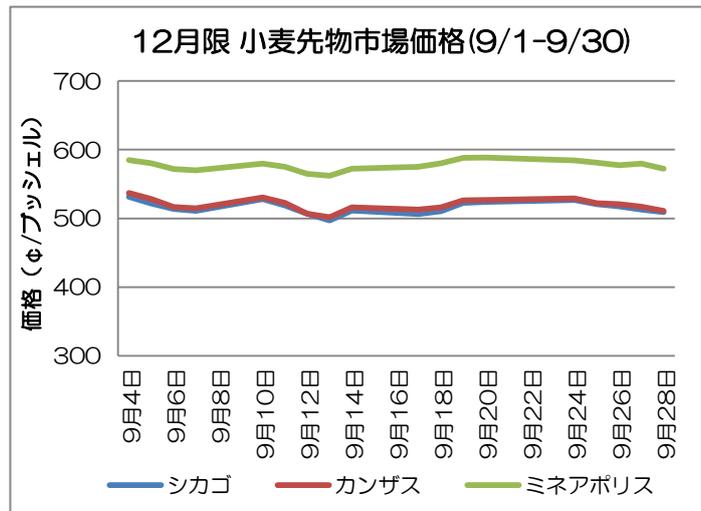
わかしお便り 第14号

<目次>

1. 原料小麦情報～シカゴ市況、麦価・粉価動向など
～小麦粉価格改定のお知らせ～
2. 市場トレンド情報～‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介
4. 雑感

1. 原料小麦情報～シカゴ市況、麦価・粉価動向など

9/1～30のシカゴ穀物相場(12月限)はφ497～531/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。9月初旬にロシアが小麦の輸出規制観測を否定したことから価格は下落を始め、9月中旬にはφ500/buを割り込む水準まで下落しました。その後もコーンの豊作見込みや、米中間での新たな関税発動による輸出減予測から下げた大豆につられる形で緩やかに上下を繰り返し、9月末にはφ510/bu程度に落ち着いています。



9月末にアメリカ・カナダ両国の小麦産地を視察し、2018年産麦の品質の確認をして参りました。冬小麦に関しては先月号でお伝えしました通り、WWは若干蛋白が低下することが予想されています。HRWに関しては若干の干ばつの影響はあったものの、日本向け産地のモンタナ州の品質は良好とのことでした。HRSも収穫はほぼ完了しており、当初予想されていたよりも収量・品質共に良好とのことでこちらも問題なさそうです。一方、カナダ産1CWに関しては収穫が遅れている地域があり、急激な気温低下により降霜や降雪に当たった麦の品質低下が懸念されます。これらのグレードが下がった麦に関しては直接日本向けに輸出されることはありませんが、全体的な良品質麦の数量が低下すると価格の上昇にも繋がりがかねません。本年10月の輸入麦の政府売渡価格は5銘柄平均で+2.2%の引き上げとなり、初の4期連続の値上げとなりましたが、前述のカナダや豪州の最終的な作柄次第では5期連続の上げとなる可能性も否定できません。

いずれにせよ今後も安定した小麦粉供給のために、引き続き国内外の小麦に関する動向を注視していきたいと思っております。

○小麦粉価格改定のお知らせ○

輸入小麦の政府売渡価格が2018年10月1日より5銘柄平均で+2.2%引き上げられたことに伴い、業務用小麦粉の特約店向け仕切り価格の改定について、10月15日付で特約店に対して下記の通り通知致しました。

記

1. 改定額

強力系小麦粉	25円	値上げ/25kg 当り
中力系・薄力系小麦粉	135円	値上げ/25kg 当り
国内産小麦100%小麦粉	200円	値上げ/25kg 当り

(上記改定額には消費税は含まれておりません)

2. 改定時期

2018年12月20日(木) 弊社出荷分より。

[<目次へ>](#)

2. 市場トレンド情報 ~ ‘ちばふん’ 目線で最近の食品市場をご案内

早いもので今年も10月に入りました。9月に入って少し暑さも和らぎ過ごしやすい日々が続いていますが、季節の変わり目は体調を崩しやすくなりますのでくれぐれもお気をつけ下さい。

さて、本号の「市場トレンド情報」では「激辛(辛味)」に関してお話をさせて頂きたいと思います。皆さまが普段生活する中で、激辛(辛味)を売りにしている食品を目にする機会もあると思いますが、そんな激辛の市場では最近、異変が起きてきています。

～行き過ぎた激辛は売れない、辛さ+旨味が必要!～

激辛を代表する様なスナック菓子を引き合いに致しますと、リニューアルのたびに辛味を増していったところ、それに反比例する様に売り上げは落ちて行ったそうです(コアなファンの要望に答えようとする余り、自ら販売の間口を狭くしてしまったという事でしょうか…)

ここから分かった事は、辛味を強くし過ぎると他の旨味を感じられなくなるという事だそうです。この事実を元に、辛味を発売当初の辛味に戻したところ、7年連続で昨年を超える売り上げを達成しているそうです。

話は変わりますが、皆さまは「辛味」は実は味ではなく「痛み」である事をご存じでしたか? 辛味という漢字の中に「味」という字が入っていますから勘違いしてしまいますよね。辛味(唐辛子系)の主成分であるカプサイシンは人間の交感神経を刺激し、体の中から温めるという効果があります。

段々と寒くなり、体調を崩しやすくなる季節ですので激辛(辛い)料理を食べて体の中から温め、風邪などひかぬように乗り切っていきたいものです。



実は本号の原稿を書かせて頂いている私も大の辛党（My ラー油を常時ストック）です。そんな私のお勧めの激辛（旨味有り）の料理は、東京池袋や名古屋駅構内にて食べられる某激辛味噌ラーメンです。辛味・旨味に加え 最近はやりの「しびれ感」も楽しめるラーメンですので、お近くをご訪問の際はぜひご賞味頂ければと思います。

[＜目次へ＞](#)

3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介

㊦シリーズ：「花象㊦粘」

昨今の麺業界では、国内産麦特有の風味や食感の魅力、消費者の国内産に対する安心イメージやこだわりの高まりから、中華麺等を中心に国内産麦の需要が伸びている状況です。

今回ご紹介する㊦シリーズの第二弾「花象㊦粘」は、国内産麦特有の「麺を噛んだ際に歯に付着するモチ感」をより強調した形で銘柄化しようという考えのもと、開発されました。

「花象㊦粘」は、国内産麦を厳選して粘りを最大限に引き出し、小麦たんぱくを添加することで噛み応えを更に感じる事ができる製品となっております。

「粘」という名前の通り、非常に強い粘りと噛み応えが特徴のこの製品は、豊かな風味や芳醇な味わいについてもお客様からご好評をいただいております、各種生中華麺はもちろんのこと、つけ麺やうどん等幅広くご使用いただける銘柄となっております。

是非よろしくお願いたします。

[＜目次へ＞](#)



4. 雑感

今回は7月11日に起きた西日本豪雨のその後のコンテナ輸送に関して書かせていただきます。まず東日本から九州を結ぶ物流の「大動脈」である山陽線が断たれて荷動きが滞り、日本経済全体に影響が波及しました。例えば JR 貨物では1日の輸送量42,000 tのうち、代替・振替輸送等を行ったにも関わらず6,500 tしか運べなかったということです。これは平常時のわずか15%の輸送量にあたります。また路線便業者はトラック輸送からコンテナ輸送に振り替えていますので、九州便の荷物の受付をやめています。当社はトラック輸送を行っている業者で何とか出荷しましたが、集中するのは当然で毎日の様に遅延や集荷漏れがおきました。



その後なんとか9月30日に復旧との連絡を頂いておりましたが、続いてあの台風24号の被害で復旧したはずの線路でまた土砂崩れが発生し、10月初旬現在、いまだ復旧していない状況です。被災地におかれましては、一日も早い復旧を願っております。

[＜目次へ＞](#)

千葉製粉株式会社

製粉・ミックス事業本部

Tel : 043-241-0116

Fax : 043-241-0611

E-mail : seifun-mix@chiba-seifun.co.jp

【重要】

本レポートは、あくまで小麦粉関連の情報提供を目的に作成されたものです。信頼できると思われる公開情報に基づき作成されておりますが、その情報の正確性・完全性を保証するものではありません。読者の皆様におかれましては上記ご留意の上、ご拝読くだされば幸いです。皆様に未永くご愛読いただけるよう執筆者一同精進いたしますので、引き続き宜しくお願い申し上げます。