

わかしお便り

Vol. 28

Wakashio Dayori
2019.12.16

CONTENTS

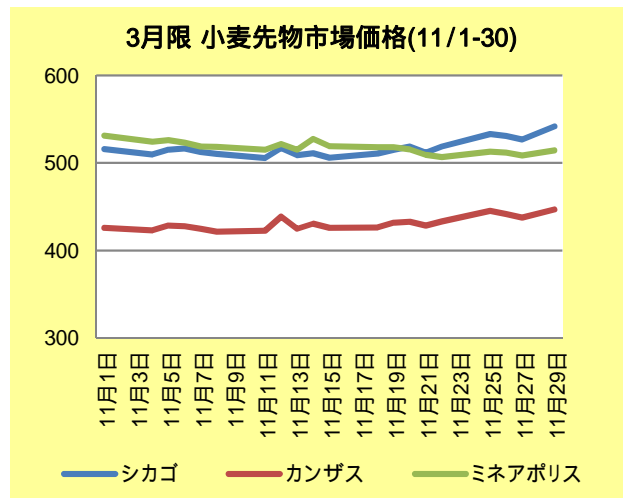
- 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など
- 市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
- 新製品発売状況……イチオシ製品のご紹介
- 製品原料情報……原料小麦について
- 雑感



相場は中旬までは停滞も、冬小麦の作柄懸念を手掛かりに上昇。見通しは不明瞭。

11/1～30のシカゴ穀物相場(3月限)は、¢506～542/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。11月に入り中旬まで相場は落ち着いていましたが、米国产冬小麦の作柄が悪化したこと、オーストラリアやアルゼンチンといった南半球の小麦生産国の作柄見通しの悪化により、投機的な買いが入ったことで下旬以降相場は大きく上昇し、月末には最高値の¢542をつけました。

USDA(米国農務省)の小麦需給報告においては小麦輸出国における期末在庫は減少するものの、各輸入国の需要も減少する形で相殺され、世界の期末在庫は先月よりも増加しています。依然米国产小麦の国際競争力は弱く、このまま上昇し続けるということはあまり考えにくい状況です。一方で米中貿易協議の進展次第では大豆の相場が大きく変動し、小麦もこれに連れて大きく値が動く可能性があります。いずれにせよ、小麦そのものが価格に影響を及ぼす要素が少ない時期に突入していますので、今後はその他の相場



動向にも注意が必要です。

国内の府県産麦の産地における播種作業は概ね完了していますが、10月の台風や大雨によって各地で発生した圃場への被害がどの程度なのか、まだはっきりとわかっていません。千葉県においても台風15号、19号とその後発生した大雨による農業被害の総額は400億円超と、東日本大震災発生時を上回っており、今後さらに拡大することが見込まれています。

被災されました各地の一日も早い復旧をお祈り申し上げます。



トレンドを知るために・・・

早いもので今年ももう12月半ば。今年が一番大きな話題は、やはり新元号になったということかと思います。新元号になってからまだ一年も経っていないのですが、「令和」という元号も大分定着してきたように感じます。

さて12月といえばクリスマスケーキ。クリスマスケーキといえばやはり街の洋菓子屋さんで購入するといったイメージが少し前までは強くありましたが、現在は色々な所で購入することができます。皆さんが一番利用されるであろうコンビニでも、今は色々な種類のクリスマスケーキを購入することができます。

コンビニは豊富なアイテムから手軽に自分の好みの商品を購入できる店舗かと思っています。このコーナーではいわゆる市場トレンドを紹介させていただいていますが、今流行りの商品が何か知りたければ、コンビニに行くことで現在の世間の流行を知ることができるかと思っています。そこで今回はこの「コンビニ」というものについて少し紹介させていただきたいと思っています。

チーズダッカルビが流行すればお弁当コーナーやパンのコーナーにチーズダッカルビを意識した商品が並び、最近ではタピオカミルクティーの大流行を反映した様々な種類のタピオカミルクティーが飲料コーナーに陳列されるなど、コンビニは非常に流行に敏感です。

またコンビニでは各店舗のオーナーや店長、スタッフが発注作業を行っています。日配品の弁当などは毎日発注業務が行われておりますが、賞味期限が比較的長い飲料やカップ麺、雑貨等においては少し状

況が異なり、発注日や入荷日が週の中で決められていることが多いようです。

当然、店舗の陳列スペースにも限界があるので、すべての商品を発注することは出来ません(やろうと思えば可能ですが並べることが出来ません...)。そのため、各店舗限られたスペースの中で売れると思うアイテムを決定する必要があります。また、製品の入れ替わりも非常に激しく、毎週のように様々な新商品が発売されるため、それらの入荷と商品カットのタイミングというのが非常に難しくなってきます。ちなみにカップ麺や飲料等ではそれぞれ定番品があるかと思いますが、実は時折リニューアルをかけて新製品として発売するケースもあるようです。

またコンビニのレジには客層ボタンというものが取り付けられており、商品を購入したお客様のざっくりとした特徴(性別や年齢層など)を登録しています。この情報を参考に、各商品の販売データを収集し、将来の商品発注の指標にすることもあります。

皆さまの身近にあるコンビニですが、実は店員の方々の様々な工夫や試行錯誤によって日々運営されています。流行や市場のトレンド情報を容易に把握できる場所でもあります。ぜひ皆さまも一度コンビニの店内をいつもとは少し違う視点で見せてみてはいかがでしょうか。何か新たな発見があるかも知れません。

新製品発売状況



から揚げ用「からあげミックス KD」

当社千葉製粉の今年の新商品「からあげミックス KD」についてご紹介いたします。

「からあげミックス KD」は、安心・安全をコンセプトに開発された、国内産小麦100%のからあげミックスです。揚げたてはサクッと軽い食感で、冷めた後も歯切れがよく、またレンジ加熱後もベタつきが抑えられ、食べやすい食感が特徴の商品です。

近年では消費者へのアピールポイントとして、安心・安全をうたった国内産原料使用の製品が広がりを見せています。から揚げについても、地鶏等を使用して差別化を図った商品も増えています。これら特徴ある原料に、衣においても国内産小麦をうたった製品を使用することで、さらに商品価値を高める効果が期待できます。

従来の国内産小麦は、から揚げや天ぷらに使用すると歯切れが悪くなり、フライ物には向かないというイメージがありました。しかし当社70周年記念銘柄の一つ「天ぷらミックス T-70」をはじめとした国内産小麦を100%使用した商品は、お客様に高い評価をいただいております。これらの開発技術を応用し、フライ物でも従来品と遜色のない特殊な国内産小麦粉を使用することで、これまでになく良好な食感のからあげミックスを開発することができました。

外食・中食・冷食といったそれぞれの食シーンにおいて、他製品との差別化が可能な「からあげミックス KD」を、この機会にぜひ一度お試しください。

からあげミックス KD
KARAAGE-MIX

10 kg 入りクワフト袋

国産小麦を使用したからあげミックスです。
冷めてもおいしいからあげが出来ます。

生地配合

からあげミックス KD	100 g
冷水	135 g

① バター液を作ります。
冷수에ミックス粉を入れダマのない均一なバター液を作成します。

② フライします。
中程にバターをからませフライします。(175℃約3分)

注意事項
中種の厚さや製品の重量に合わせて、加水量を適宜調節して下さい。
中種が大きすぎると、フライ時間が延び、焦げてしまう恐れがあります。

使用食品添加物
加工でん粉、調味料(アミノ酸等) 膨脹剤、乳化剤。
※原材料の一部に乳成分、大豆を含む。

アレルギー表示
特定原材料；小麦・乳 特定原材料に準ずる；大豆
(本品製造工場では、小麦、乳、卵を含む製品を製造しています。)

千葉製粉株式会社 TEL 043-241-0116
FAX 043-241-0611



製品原料情報



オーストラリア産小麦について

オーストラリアの大部分は砂漠、または半砂漠です。小麦は乾燥した土地でも育ちますが、ある程度の降雨は必要です。そのため、オーストラリアでは小麦は降雨の多い南部の沿岸地域で生産されています。生産量の増減には降水量の影響が大きく、干ばつの年は収量が大幅に減少します。

オーストラリアは南半球に位置し、日本とは四季が逆ですので、4～6月の「秋」に種をまき、冬を越したちょうど今頃(11～1月)の「初夏」に収穫する小麦がいわゆる「冬小麦」に該当します。また、オーストラリアの小麦は全ての品種で粒の色が白という特徴があります。

銘柄は蛋白質含有量・容積重・品種・生産地域によって区分され、日本では次に紹介する2銘柄を主に輸入しています。

(1) オーストラリア・プライム・ハード(略称:APH)

クィーンズランド州南部とニューサウスウェールズ州北部(オーストラリア東沿岸)で生産される蛋白質含有量13.0%以上の硬質小麦です。

蛋白質を多く含むので、オーストラリア産小麦の中では比較的製パン性に優れていますが、カナダ産の1CWやアメリカ産のDNSと比べるとやや劣るため、日本ではパン用として使用されるケースはほとんどありません。逆に、きれいな色合いの小麦粉を作ることができ、グルテンも強いという特徴から、日本では中華麺用粉に利用され、高い評価を受けています。

次号では(2)オーストラリア・スタンダード・ホワイト(略称:ASW)について説明します。



出典:製粉振興会 - 小麦粉のおはなし - 小麦粉の用途別生産量

今年も残すところあと1ヶ月を切り、令和元年も終わりを告げます。皆さんにとって令和元年はどのような年でしたでしょうか？私個人としては巨人軍が5年ぶりのセ・リーグ優勝を果たし、惜しくも日本一は逃したものの、来年以降は常勝軍団になるのではとの期待が膨らむ1年でした。また「にわかファン」で盛り上がったラグビーも、自国開催のワールドカップで史上初のベスト8まで躍進し、先日の流行語大賞では見事に「ONE TEAM」が受賞されるなど、多くの国民に夢と感動を与えてくれました。

年の瀬に思うこと・・・。

年末になると、忘年会や懇親会など、お酒を飲むイベントが増えてまいります。たまの飲み過ぎによる失敗は誰しもあるかと思えます。例えば記憶を無くす、電車を乗り過ごす、忘れものをする等…。実は私も色々とやらかしております、一番迷惑を掛けたのが昨年、東京八重洲周辺でプライベートで友人達と飲んだ時のことです。最終電車に乗れず、高速バスで帰宅することになり急いでバス停まで向かったのですが、酔っていたこともあり乗車場所が分からず、発車ギリギリのタイミングでバスに飛び乗りました。

高速バスに乗ってしばらくしてから携帯を見ようと探したところ見当たりません。友人に携帯を鳴らして貰いましたが、バス内では一切、着信音もバイブ音も鳴りません。最初は友人も心配してくれましたが、直ぐに爆睡状態。高速バスのため途中下車することも出来ません。約2時間の間にすっかり酔いも覚め、冷や汗をかきながらのバスの旅となりました。気持ちを落ち着かせ冷静にバスに乗車するまでの行動を思い出し、ある瞬間に気付きました。バス乗車場所脇の歩道と車道の間にある植え込みをジャンプして跳び越えたことです。そこで落としたと確信しました。

バスが最終停留所に到着してからも携帯を鳴らしてもらいましたが、呼び出し音が鳴りっぱなしの状態だったので、まだ誰にも拾われていないと判断。自宅へと急ぎ、寝ていた嫁を起こして携帯紛失事件を説明、私の余りにも困惑した表情を見かねて、嫁の運転する車で八重洲まで携帯回収に向かうことに…。

途中、携帯がそこに本当にあるのか悩みながら、再び2時間かけて八重洲に到着。この時すでに午前3時でした。果たしてジャンプした付近の植え込みから、見事に私の携帯が見つかり、ホッとしました(汗)。この時ばかりは心の中で「捕ったぞー」の気分でした。その後、イベント時には携帯紛失事件を毎回ネタにされております…。

最後になりますが、皆さんも「酒は飲んでも飲まれるな！」をモットーに、楽しい宴会を心掛けてください。それでは良いお年をお迎えください。

K・Kより



 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、ご賢覧ください幸いです。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。