

わかしお便り

Vol. 36

Wakashio Dayori
2020.8.18

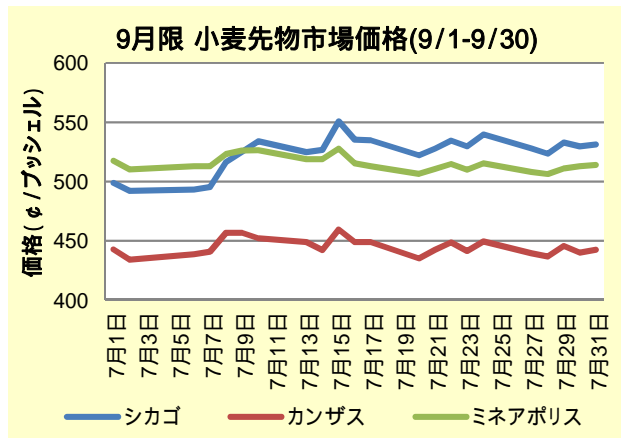
CONTENTS 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など
市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
新製品発売状況……イチオシ製品のご紹介
雑感



冬小麦のハーベストプレッシャーにより相場下落、春小麦の天候相場に突入。

7/1~30のシカゴ穀物相場(9月限)は、φ550~492/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。7月に入り欧州やロシアでの干ばつによる減産懸念から、品質的に競合するシカゴ・カンザスの小麦相場が大きく上昇しました。特にシカゴ相場は7月初旬の段階ではハーベストプレッシャーに押される形で5ドルを割り込む水準まで下げていましたが、7/7からの1週間で1割近い値上がりとなりました。10日に公表された米国農務省の需給報告において強気の需給内容であったことや、中国が米国产小麦を成約したニュースなどが材料視されたようです。その後はファンドによる調整の売りが若干入ったものの、7月後半に入ってもシカゴ相場は5ドル台半ばの水準を推移しています。

今年の冬小麦は播種・発芽・出穂・収穫のいずれのタイミングも過去5年平均並みとなったようです。特に昨年は収穫タイミングが平年から大きく遅れていましたが、今年の収穫期は比較的乾燥した天候が続いたことから順調な収穫となったようです。春小麦につい



でも播種は昨年同様、平年より大きく遅れてのスタートとなりましたが、発芽・出穂とステージが進むにつれて遅れを取り戻しています。収穫については平年よりやや遅れているものの、昨年と比較すると早いタイミングでスタートしているようです。

国内麦については、府県産麦の収穫は完了しており、現在調整段階に入っています。九州は昨年に続き豊作見込みですが、関東は昨年をやや下回る見通しのようです。今年は新型コロナの流行により産地視察も思うようにできませんが、引き続き情報収集に努めていきたいと考えています。

市場トレンド

情報

夏の麺といえば・・・

いつもより長く荒れた梅雨がやっと終わり、ついに夏がやってきましたが、今年はコロナ禍で「夏休み～海だ！山だ！」と楽しい気分になれない夏となってしまいました…。

せめて食べ物だけでも夏気分を味わいたいものですが、皆様、夏の麺といえば何を連想されるでしょうか。冷やし中華、そうめん、ひやむぎ、冷麺、ぶっかけうどん、ざるそば等々が思い浮かびますが、今回はお祭りやバーベキュー等で定番の「焼きそば」を取り上げたいと思います。

焼きそばの歴史を調べてみたところ、東京では大正から昭和にかけて屋台で焼きそばを提供しており、昭和10年代になると「ソース焼きそば」が浅草で名物となっていたようです。その後、中華麺が一般的になった昭和30年頃から家庭でも作られるようになり、お好み焼きやもんじゃ焼きとともに子供の定番のおやつとして駄菓子屋などでも提供されていたようです。全国各地にあるご当地焼きそばも昭和30年代に考案されたものが多いようです。

その後、昭和38年に大手即席めんメーカーが袋麺の即席焼きそばを発売し大ヒットとなり、以降各メーカーからカップ麺タイプの焼きそばが発売されました。昭和50年にはチルドタイプの「3食焼きそば」が発売、こちらも大ヒットしました。その後も各メーカーからチルド麺タイプの焼きそばが発売され、カレー、ラーメンと並ぶ国民食となっていきました。

ご当地B級グルメの大会B-1グランプリでも第1回・第2回大会の富士宮やきそば、第4回の横手やきそ

ば、第6回のひるぜん焼きそば、第8回の浪江焼きそばがGPを獲得しており、新たな町興しの商材として大きな注目を集めました。今後もご当地焼きそばが発掘・開発されていく事と思われます。

スーパーのチルド麺コーナーを見ると、各種の焼きそばが並んでおりますが、ラーメン類などと比べると新商品が並ぶことは少なく、定番商品が中心のラインナップとなっています。焼きそばについてはやはりソース味が一番、ということなのでしょう。

夏場は食欲が落ち気味ですが、麺や具材を炒める香ばしい香りと、甘酸っぱいソースの匂いに食欲がそそられ、焼きそばなら食べられる…！という気になってきます。お肉と野菜をたっぷり入れた焼きそばをガッツリ食べて、暑い暑い夏を乗り切りましょう！



当社製品情報



幅広くご利用いただける、「天ぷらミックス730」

今月は、弊社代表銘柄の「天ぷらミックス730」をご紹介します。

「天ぷらミックス730」は弊社天ぷらミックスの中でも、最も古い製品の1つですが、現在も変わらず多くのお客様にご使用いただいている、汎用性の高い天ぷら粉です。

多くのフライ物と同様、天ぷらも調理シーンによって求められる品質は違っており、外食でのフライ後すぐの喫食や、市販品でのレンジ調理、スーパー販売でのフライ後時間が経ってからの喫食等、様々です。これらどのシチュエーションでもご評価いただいております。採用実績があることから、非常に汎用性が高い天ぷら粉だと言え、長くご愛用いただいている理由かと思えます。

商品の移り変わりが激しい時代の中でも、変わらずご利用いただける安心感のある商品として、今後もお客様へ自信を持ってご提案し続けたい銘柄です。

商品としては、丸く大きな花が咲き、ボリュームある製品が作製でき、揚げ色は明るい黄色、ソフトな食感が特徴です。

野菜や魚介、かき揚げ等、通常の花ぷらはもちろんのこと、チキン南蛮の衣等、様々な商品にご使用いただけますので、是非一度お試しください。

惣菜用材料 #

天ぷらミックス 730

(20kg入りクワ50袋)

- 用途**
惣菜用途 各種天ぷら、かき揚げ
- 特長**
形質が良く形よくムラのある天ぷらが出来ます。
明後金色の衣です。
ソフトで歯切れのある食感になります。
- 標準配合**
天ぷらミックス 730 100%
冷水 160%
- 標準工程**
1. 湯水の中に天ぷらミックスを入れ均一な生地を作ります。
2. 必要に応じて食材に打ち粉して天ぷら揚げを焼くフライします。
※打ち粉は天ぷらミックスをご使用ください
- 注意事項**
生地作成温度に十分注意して仕込み温度を決定してください。
(製造温度 13~15℃)
食感の強いゆき粉を伴うには、加水を調節し滑い目の生地を作成し、食材に対して生地を少なめにしてください。
- 使用食品添加物**
膨脹剤、着色料(V.B₂)
- 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
住所 〒261-0002 千葉県千葉市美浜区新堀17番地
お問い合わせ先 営業三部 TEL043-241-0116 FAX043-241-0611



雑感

8月になり、長かった関東の梅雨もようやく開けました今日この頃、読者の皆様におかれましてはいかがお過ごしでしょうか。

真夏の猛暑の中、マスクをつけながら町中を歩く人々とすれ違いながら家に帰りテレビをつけると、人気の無い海岸の映像とともに千葉県内にある全ての海水浴場を不開設とする旨のニュースが流れてきました。今まで経験してきたものとは大きく異なる夏に、戸惑いながら日々を過ごしております。

流行り廃り

外出が出来ません。

...愚痴のような書き出しとなってしまいましたが、これも最近の風潮を思えば致し方ありません。コロナウイルスの感染者数が一時的に減少し、ようやく自由に外出が出来るか？と思ったのもつかの間、最近の感染者数は緊急事態宣言前よりも増え、再度自粛せざるを得ない状況となっております。

自粛生活を送る中、家で何をすればいいのかわからない状況が続きましたが、非常に有難かったのが、ネット動画配信サービスです。元々私はネット通販をよくするので某大手通販サイトには加入していましたが、中々動画配信サービスの方は使用していませんでした。

今回改めてラインナップを見てみると洋画・邦画・ドラマ・バラエティ等々...コンテンツが非常に充実しているではありませんか。しかも調べてみたら、接続するだけでテレビで視聴できるようになる商品もあるということで、早速購入。自宅でネット配信を見続ける日々がスタートしました。

これまではレンタルビデオ店などに出向いてレンタルし、鑑賞、後に返却を行うという様式でしたが、この外出することが難しい状況において、顧客ニーズにマッチりはまったサービスだと思います。しかしその反

面、レンタルビデオ店の存在意義がどんどん低下してしまうのだからなあ、という感情も持ちました。

実は筆者は10年以上前にレンタルビデオ店で4年間アルバイトをしていました。駅前の店舗というもあり非常に忙しく、キャンペーン期間中は夕方からの勤務でもお客様を捌くので手一杯になり、売場への返却業務を行えるのは深夜になってから...というような、レンタルビデオの需要の多さに驚いた記憶があります。

当社への就職と同時にアルバイトを退職した後、当時のスタッフの方にお話を聞くとやはり近頃のネット動画配信サービスに押され、売上はどんどん下がっていったそうです。(ちなみに私が勤務していた店は波に押され、既に閉店してしまいました...)

現在、レンタルビデオ店で堅調な売上を保っているのはコミックレンタルを行っている店舗との事です。コミックレンタルは原価が低く、回転が速いため、かなりの高利益を生む、というのが要因としてあるそうです。このコロナウイルスの影響で、皆様の生活様式も変わり、これまで当たり前だった需要が変化した一例ではないかと思います。少し寂しさも覚えるとともに、早くこの状況が落ち着かないかなと、思う次第です。

(IG)



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。