

# わかしお便り

Vol. 41

Wakashio Dayori  
2021.1.18

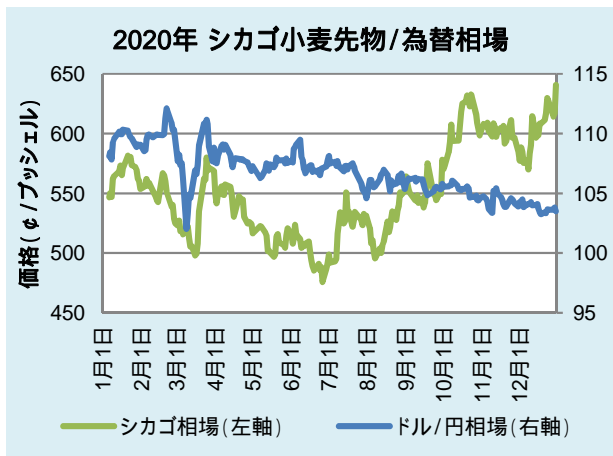
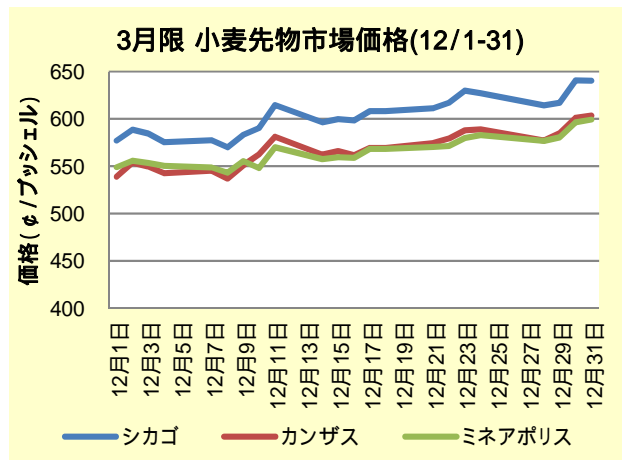
CONTENTS

- 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
- 市場トレンド情報……お客様店舗情報
- 新製品発売状況……イチオシ製品のご紹介
- 雑感



## ロシアの輸出規制や米国輸出の堅調さが 買いを呼び、6ドル中盤まで相場は上昇。

12/1～31のシカゴ穀物相場(3月限)は、¢570～641/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。11月下旬以降はロシアの輸出規制縮小予想から相場は下落傾向にありましたが、USDA需給報告において期末在庫が増加するとの予測からさらに下落に拍車がかかり、12/8には¢570と2か月ぶりの安値を付けました。しかしUSDAの需給報告が当初の予想を覆す強気な内容であり、加えてロシアが小麦輸出規制を強化するのではという情報から相場は反転しました。



その後も為替の影響や米国の小麦輸出が堅調であること、アルゼンチンにおける港湾ストによる輸出懸念等が買い支え要因となり、若干の調整はあったものの年末まで相場は上昇し続ける結果となりました。

2020年のシカゴ相場を振り返ると、上半期は新型コロナウイルスの世界規模での感染拡大、下半期は大豆/コーンを含めた中国の需要に大きく影響を受けたという印象が強い1年となりました。今年はどのような相場になるのか、引き続き目が離せません。



## 市場トレンド 情報

### 勢いを増す「鶏」の「からあげ市場」

新年あけましておめでとうございます。

昨年は大変な年となってしまい、不安な状況は未だ解消されておりませんが、くれぐれも体調管理には十分にお気をつけてお過ごしください。

新型コロナウイルス感染症の1日も早い収束、また感染された方々の一刻も早いご回復を心よりお祈り申し上げます。

さて、本コーナーでは、幅広く「食」市場の今をご紹介しますが、今回は令和に入ってより一層元気な「鶏」の「からあげ」市場についてお話したいと思います。

コロナ禍により外食産業が深刻な打撃を受けている現在、唯一と言ってもよい程、躍進し続けている市場・商品ジャンルが「鶏」の「からあげ」となっています。皆様の周りでも「からあげ専門店」が増えておりませんか？

商業施設のフードコート内やロードサイド沿い・ラーメン店の横・ホームセンター駐車場の脇スペース等にテイクアウトを全面に打ち出した「からあげ専門店」がある日突然出来ていて、行列をなしている光景を目にしているかと思います。

実際、「タピオカ店」や「ステーキ店」が、急に「からあげ店」になっていた！との話もよく聞くようになりました。

8%の軽減税率が適用される「お持ち帰り」がメインであり、現在のコロナ禍が更なる追い風となり、2020年度の「からあげ市場」は1千億円以上に達すると言われています。又、「鶏」は「牛」と「豚」に比較して宗教上のリスクが最も少ない為、アフターコロナ時代で

のインバウンド需要にも対応しやすい利点もある為、まだまだ「ブーム」は続くものと思われます。

今日の晩ごはんの一品に「からあげ」はいかがですか？サクリとした食感で、中から肉汁がジュワ〜とあふれてきて、もう堪りませんね〜！

弊社も「からあげ」用ミックス粉を多種取り揃えております。どうぞ営業部まで、お気軽にお問い合わせ下さい。

( K )



# 市場トレンド

## 情報

### 麻布十番モンタボー 銘水食パン専門店 いちふく

「麻布十番モンタボー銘水食パン専門店いちふく」をご紹介します。

スイートスタイル麻布十番モンタボー様では初となる、食パン専門店として、水にこだわり抜き、ひとあじ違った「本物の食パン」のみを販売しているそうです

場所は、JR阿佐ヶ谷駅改札前の、麻布十番モンタボー ビーンズ阿佐ヶ谷店を通り過ぎ、高円寺方面に高架下を少し歩いたところ。

6月のオープン初日は、新型コロナウイルスの影響で販促等は見送りとなっていましたが、11時の開店前には間隔を取りつつ、50名以上のお客様に並んでいただくという、好評のスタートであったとの事。

開発担当者の鈴木様、井上様にインタビューした所、「いちふく」出店のコンセプトとして、選びぬいた銘水(日本各地の天然水)と職人の技がつくりあげた究極の食パンを目指した中で、小麦の香り、旨みを最大限引き出すことができないか？よりしっとりとした口どけにするには？等、試行錯誤を重ねたところ、屋久島の「縄文水」を仕込水として使用する事に辿り着いたとの事。「屋久島縄文水」が小麦の旨みをさらに引き立て、すべてをまるやかに仕上げしてくれるそうです。

「ひとしづくの銘水からあふれる笑顔、そして福の訪れ - -」この想いから「ひとつのふく=いちふく」と名付けたとの事です。

現在では、さらに一品増え、天然水にこだわった「富士の雫」というカルフォルニアレーズンを多く練りこんだ商品をリリースしているようです。

スイートスタイル麻布十番モンタボー様が自信をもってお届けする食パン専門店「いちふく」の「本物の食パン」を皆さんぜひ一度ご賞味してみても如何でしょうか？

#### 〈商品紹介〉

##### ❖屋久島縄文水の角食パン いちふく

[1本(2斤)] ¥900(税抜)【使用特定原材料】小麦・乳  
屋久島縄文水とヨーグルト由来の発酵種が最高品質の小麦の味わいに、旨味と豊かな風味をもたらす、北海道産の生クリームとフレッシュバターが、ミルクのようなやさしい香りと甘みコクを調和し、しっとりほどけるような口どけの贅沢食パン。



##### ❖屋久島縄文水の山型食パン 匠(たくみ)

[1本(2斤)] ¥850(税抜)【使用特定原材料】小麦  
特殊製粉により小麦の旨味が含まれる層を残した小麦粉とフランスパン用の小麦粉を独自にブレンドし、噛むごとに小麦本来の旨味と深い香りが広がり、すっきりとした甘さで、毎日食べても飽きのこない高級食パン。



##### ❖富士山天然水のレーズン食パン 富士の雫

[1本(1斤)] ¥602(税抜)【使用特定原材料】小麦  
目指したのは、しっとりみずみずしい食感。富士山の10万年の地層が磨き上げたまるやかな味わいの天然水、吸水性の高い北海道産小麦、深い香りと甘みが特徴のカリフォルニアレーズン、この3つの食材をブレンドする事により表現できた「しっとり」と「みずみずしさ」。焼きたての食感が長続きするように調整された黄金比率で配合。更に素材の味を引き立てるため、粒度の細かいグラニュー糖、りんご発酵種を使用し、工夫を凝らした高級食パン。





## 当社製品情報

### 焼きそば用粉：「花象 もくせい」

今回は『焼きそば』について、少しお話致します。

『焼きそば』とは、蒸した(または、茹でた)中華麺を、豚肉等の肉類、キャベツ、人参、玉葱、モヤシ等の野菜類と共に炒めて作る料理です。

そして『焼きそば』用に販売される麺は、通常の中華麺とは違い、あらかじめ蒸したり茹でたりといった加熱処理をして、さらにほぐしやすいように油処理がされているものも多く見られます。味付けについてはウスターソースを使用したソース焼きそばが普及していますが、最近では塩焼きそばも徐々に普及してきています。さらにご当地『焼きそば』として、目玉焼きが乗っていたり、つゆやスープを加えたものや、卵で固めてお好み焼き風にししたりするもののようなものもあります。

今回ご紹介するのは、その『焼きそば』に特化した「花象 もくせい」です。「花象 もくせい」は、中華麺用準強力粉と茹麺用中力粉を独自にブレンドした、焼きそば専用粉になります。

色沢に優れ、発色の良い『焼きそば』が出来ます。また、軟らかく粘弾性に富んだ食感となり、調理後に時間経過しても、軟らかさが持続することも、特徴となっています。

是非よろしく願い致します。



あけましておめでとうございます。本年もわかしお便りをよろしく願い申し上げます。  
全国的に松の内も過ぎましたが、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。千葉でも冷え込みが更に強くなり、雨が降った次の日には路面が凍結している様子も見られるようになりました。  
新型コロナウイルスだけでなく、通勤時のお足元等にも十分注意していただき、病気や怪我をなされませぬよう、心よりお祈り申し上げます。

## できることを一つずつ

新年あけましておめでとうございます。本年も宜しく  
お願い申し上げます。

昨年はまさに「新型コロナ(COVID-19)一色に染まってしまった」と言っても過言ではない年となってしまいました。2021年も年始早々からの緊急事態宣言再発令など、まだまだ予断を許さない状況が続いております。新型コロナウイルス感染症による影響を受けられました皆様には、心よりお見舞い申し上げます。また、日々医療の最前線で尽力されている医療従事者の皆様におかれましては、敬意を表するとともに、深く感謝を申し上げます。

さてさて斯様な状況下、2021年もすでにあちこちで自粛という言葉が飛び交っておりますが、それだけではメンタルヘルスの観点からも宜しくありません。今までにない新たな試みでステイホームを充実したものにしようじゃないかと思いついてみたのが今年のゴールデンウィーク。とは言うものの、やはりどれもこれも長続きしません。ヨガ(体固すぎ)、ピアノ(不器用)、オンライン飲み(そもそも酒が飲めない)...最近では同僚に誘われ実に20年ぶりに某カートレースゲームをやってみました。時代の変化に全く対応できず、結果は惨敗続き。通算勝率は球団設立当初の楽天イーグルスをも大きく下回ってしまっている状況です。

負けるものかと練習をしてみようにも日々の仕事で蓄積した眼精疲労のせいですぐ限界が訪れ、アラフォーのおっさんが新しいことに挑戦しようとしても様々な制約が重くのしかかってくる現実に打ちひしがれています。

最終的には以前と変わらず、料理作りが一番しっくりくるという結論に落ちつきました。このコロナ禍の中、できる限り食品業界を応援したいという気持ちで全国の食材を取り寄せまくった結果、妻の注文した夕張メロン6玉とパティングするという大惨事が起こり、家庭内でも対話と調整が必要だなということをつくづく実感させられたりしながらも、まずまず平穏な日々を過ごせています。

来月以降、国内でもワクチン接種が開始されるというニュースも聞こえ始め、少しずつですが事態は前進しているなと感じています。安心して暮らせる日が来るまでもう少しだけ時間がかかりそうですが、今はできることを一つずつ積み上げていながら、その日を待ちたいと思います。

(K井)