

わかしお便り

Vol. 42

Wakashio Dayori
2021.2.16

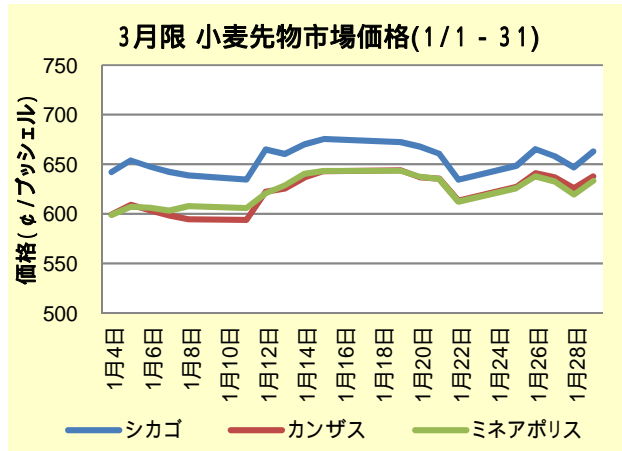
2月13日に発生した福島沖での地震にて被災された方々には、心よりお見舞い申し上げます。一日も早い復旧をお祈り申し上げます。

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



ロシアの輸出規制やコーン・大豆相場の影響が引き続き大きく、相場は高止まり。

1/1~31のシカゴ穀物相場(3月限)は、¢635~678/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。年明け以降、シカゴ相場は一旦調整局面に入ったものの、1/12のUSDA需給報告において期末在庫が下方修正されたことを受け、前日比+¢30という大幅な上昇を見せました。その後、ロシアの輸出小麦に対する関税導入期間の延長発表を受けて相場はさらに上昇し、1/15には¢675まで上昇しました。中旬以降はコーンや大豆の南米産地での降雨を手掛かりに売りが膨らみ、¢635まで下落しましたが、その後はロシアの関税引き上げ予測やコーン相場に連れて再び上昇し、月末には¢663で取引を終えています。小麦相場はロシアの輸出制限の動向と、コーンや大豆といった他の穀物相場に大きく振り回される状況が続いていますが、冬小麦の休眠明けまではまだ時間があり、相場安に働くファンダメンタルの要素が現状ではほぼ見つからないため、2月も引き続き高値圏で推移するものと



思われます。

過去2年、大規模な干ばつの影響を受け減産が続いていた豪州ですが、今年は記録的な豊作となったようです。前述のロシアにおける小麦輸出規制の影響により、東南アジアや中東諸国では、ロシア産小麦から豪州産小麦にスイッチする動きが見られ、豪州の小麦積出し港においては期先の混雑が予想されています。変異型の出現等によりCOVID-19の感染拡大は依然として世界各地で続いており、食糧の供給や確保は引き続き各国の大きな課題となっています。

市場トレンド 情報

次世代のハイブリットうどん！

今回の市場トレンドでご紹介するのは埼玉県小手指市にある「うどん家 一(かず)」様です。

店長の鈴木様は都内の有名讃岐うどん店にて修業された後、地元の武蔵野うどんの良いところと組み合わせた「ハイブリットうどん」を作り上げられました。住宅街の中にお店を構えておりますが平日は地元の方でにぎわい、休日ともなると県外ナンバーの方もいらっしゃいます。

うどんは店長自らの自家製麺で麺は優しいクリーム色、噛みしめるとモチモチとした食感はやみつきになります。そしてうどんといったら天ぷら！衣はとてもサクサクで具材独特の食感を最大限に引き出しています。

季節に合わせた限定メニューもありますのでこれはリピート必至です！



「一」と大きく書かれた暖簾が目印です！

～メニューのご紹介～



うどんの王道！ざるうどん！



筆者おすすめ！肉煮干しつけうどん！



夏はさっぱり！生醤油うどん！



温まりたいなら牛スジカレーうどん！半熟地玉子天を添えて。

新製品発売状況



バターミックスSR2

昨年からのコロナ禍による影響で外食機会が減り、ご家庭内での食事が増え、昨今では中食での惣菜需要が増加傾向にあります。

ステイホームを機に手料理に挑戦する料理初心者も多いようですが、油を使用した料理は廃油処理の煩雑さを伴い、敬遠されがちです。そういった家庭ではスーパーやコンビニエンスストアのフライ物にひと手間加えて食べることがブームになっているようで、スーパーのコロッケを使用したグラタンなどのアレンジレシピもあるようです。

今回ご紹介する「バターミックスSR2」は、スーパーのバックヤードで調理される業務用冷凍フライ品向けに開発された商品です。特徴としては以下の3点が挙げられます。

従来品に比べ、水が多く入るためコストカットが期待できます。

バター液が原因とみられる生産ライン上のパン粉詰まりの解消が期待できます。

ザクザクとした食感が続き、水分の多い食材でも食感が持続します。

打ち粉や水の量を調整することでチキンカツやクリームコロッケにもアレンジが可能ですので、今後パン粉付けフライ商品を検討する機会がございましたら是非一度お試しください。

惣菜用材料

バターミックスSR2

(20kg入りクラフト袋)

- 用途** 各種フライ物全般
- 特長**
 - 高加水でコストパフォーマンスに優れたバターミックスです。
 - ソフトで軽い食感が特徴です。
- 標準配合**

バターミックスSR2	100%
冷水	400~550%
- 標準工程**
 - 冷水にバターミックスを入れ良く混ぜ合わせ、ダマの無い均一な生地を作ります。
 - 具材をバターにくぐらせ、余計なバターをよく切ります。
※具材の種類によっては打ち粉が必要となります。
 - パン粉付けをします。
 - 必要に応じ冷凍を行い製品とします。
- 注意事項**

バター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。(最適温度13~15℃)
バター液は調整してから短時間で消費する様、必要量を作成して下さい。
衣の厚さや製品の重量に合わせ、適宜加水量を調整して下さい。
- 使用食品添加物**

増粘剤(グァーガム)、乳化剤
- アレルギー表示**

特定原材料;小麦
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港17番地
お問い合わせ先 営業三課 TEL043-241-0116 FAX043-241-0611

雑感

日が段々と長くなり、関東地方では観測史上最も早い春一番が吹きました。気温も3月下旬並みに暖かくなりましたが、天気予報では、まだ寒さが戻ることもあるので着る物には注意するようと呼び掛けていて、季節の変わり目を実感する日々が続いています。春は花粉症さえなければ気持ちのいい季節なのに...と思うのも毎年の恒例ですが、今の状況では外出先でくしゃみすることもままなりません。今年は早めに花粉症対策をしないとイケないと思う今日この頃です。

趣味について

登りに行きたい・・・。

唐突に何を言っているのだ、と思われたでしょう。私、趣味でボルダリング(クライミングの一種です)を嗜んでおりまして、登りを通して身体と心のリフレッシュをしておりました。ですが、このコロナ禍の影響で活動が滞っており、若干の欲求不満で愚痴をこぼさせて頂きました。

ところで、皆さんはどんな趣味をお持ちでしょうか。私の周りにも様々な趣味をお持ちの方達がいらっしますが、趣味を持つことは日々の生活を充実させるうえで欠かせませんよね。

コロナ禍のお家時間で新たに料理やお菓子作りを始めた方も多いでしょう。もの作りやクリエイティブな趣味は仕事の効率を上げることに効果があるそうです。また、様々な研究調査で趣味が健康に好影響をあたえることがわかっています。読書や音楽鑑賞のリラックス効果や、だれかと共有できる趣味であれば孤立や孤独を防ぐといった効果もあるのでしよう。

大人になってから新しい趣味を...となると中々に腰が重く始めるキッカケ作りが難しいかと思いますが、コロナウィルスとのお付き合いは暫く続きそうですし、ステイホームしながらでも長く続けられる趣味を見つける良い機会かもしれません。

さて、ボルダリングに話を戻しますと、この記事執筆中にBJC(ボルダリングジャパンカップ)が開催され、女子では若干17歳の選手がオリンピック代表内定選手たちを破って初優勝しました。オリンピック開催の可否は不明瞭ですが、好きなスポーツで若い選手たちが成長し、活躍している姿をみると心躍ります。私も触発されて大いに登るぞ!と意気込みはしますが、やはりコロナ禍で足が遠のいてしまい、ダラダラとした休日を過ごしてしまいます。

スポーツを趣味にしており、同じように悶々とした休日を過ごしている方も多いのではないのでしょうか。終息への道筋はいまだ見えない状況ですが、先ほどのとおり趣味を見つける良い機会でもあります。お家で出来る趣味で穏やかに日々を過ごしながら、その日を待つのも良いかもしれません。

MS



 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、引き続き宜しく願い申し上げます。