

わかしお便り

Vol. 43

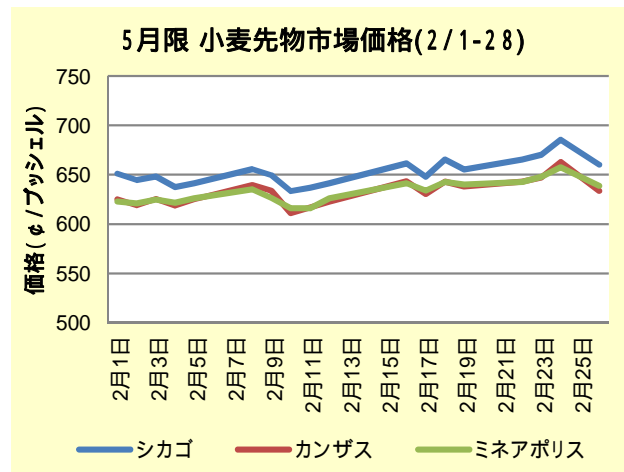
Wakashio Dayori
2021.3.17

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



下落要素乏しく引き続き相場は高止まり。 今後は海上運賃や為替要素も上乘せに。

2/1~28のシカゴ穀物相場(5月限)は、¢633~685/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。1月中旬以降、ロシアの輸出関税引き上げや米国冬小麦産地の天候不順に伴う作柄悪化懸念等を引き金に、シカゴ相場は¢650近辺を上下する相場が続きました。2月の中旬には米国を寒波が襲い、冬小麦産地において深刻なダメージが発生しているとの見方が強まり、¢660を超える高値をつけました。その後もロシア小麦の予想生産量の引き下げ報道や、米国およびロシアの小麦産地での低温による作柄悪化懸念が再び相場を後押しし、2/24には年初来の最高値を更新する¢685の値を付けました。その後、3月上旬にかけて若干の調整局面に入り、シカゴ相場は再び¢650前後を推移しています。正確な生育状況が明らかになってくるのはもう少し先になりそうですが、米国およびロシアにおける生育懸念は相場を押し上げる要因としてしばらく燦り続ける可能性があります。



中国による米国産コーン、小麦の買付けペースは依然として衰えておらず、本来であれば春節のために物量が減少し、相場が下落するばら積み船の運賃も2月中旬以降急激に上昇しています。加えて米長期金利の急激な上昇を背景に円安が進行しており、今後の輸入麦の価格はさらに一段高値圏で推移するものと思われます。新型コロナウイルスの感染拡大終息が見通せない状況下で、自国の食糧確保に向けた動きは今後も継続することが予想されます。

市場トレンド

情報

食パン文化について

ここ数年、「食パンは新たな食文化を創造している」と言っても過言ではないと感じています。数年前までは想像できなかった「食パン専門店」も数多くでき、これまでは購買意欲を持てなかった程、値段が高い高級食パンも、「美味しい！」と感じれば(それが噂であったとしても)並んででも購入するなんて誰が想像していたでしょうか？！

さて、突然の質問です。食パンについて皆さんは何を最初に想像しますか？

朝食(喫茶店のモーニング含む)orイベントの昼食(サンドイッチ:運動会&遠足&デート(*^^*))orおやつ(ピザトースト、他)等々といった主食&手軽な食品イメージ、そして食感では「もちり・サクッと・ふわっと、etc...」、更には自分好みの味覚を楽しむ事が出来るパン(様々なジャムにより味変・フレンチトースト、他)、皆さん様々な事を描くのではないのでしょうか！

個人的には全く違う角度かも知れませんが・・・私は「小学校の給食」です。特に冬に教室のストーブで焼いた(良く言えば、ほど良く焦げたですが 斑に焦げた)食パンを食べれる時の感動は今でも覚えています(これ理解できる方は、昭和生まれだけですかね?!)

話題を戻しますが、1年前よりコロナ禍との状況により、テレワークと言った新たな勤務体制&学校の休校など、家庭で過ごす時間での「巣ごもり需要」により、予想外に食パンの需要が大幅に伸びた期間もありました。

日頃から、何気なく食べている食パン。食パン言う呼び名の由来は『食事パン』と聞いた事が有ります。

食事は、人間が生きて行く為に絶対必要な事ですが、同時に人それぞれの楽しみ方&色々な場面での思い出などを作る事が出来るのだと思います。

我々が生きて行く為、そして人生の付帯的な事(イベント)に関わることの多い食事の一つでもある「食パン」は、シンプルな食品(食事)ではありますが、様々な事を持ち合わせた『万能食品』だと改めて今感じるのは私だけでしょうか？！

(IG・N・D・IB)



市場トレンド

情報

パン工房ぐるぐる

今号では茨城県の“イチオシ”ベーカリーをご紹介します。

その名も「パン工房ぐるぐる」様です。店長様曰く店名の由来は、「カッコいい名前より、日本らしくひらがなで、お客様に店名を呼んでいただき、何度もリピートしていただけるように「ぐるぐる」と名付けた」とのことです。



昨今国内産の食材を使用した食品の需要が伸びておりますが、本店舗様は「パン作りでお客様を幸せに」をコンセプトに掲げ、お客様に対しておもてなしと思いやりの心を大切に、そして主に地元“茨城県の食材”を使用した安心・安全のおいしいパンを提供しているベーカリー様です。

数多い商品の中でも一番の看板商品は、茨城県のご当地パンとしてメディアに取り上げられることの多い、「奥久慈卵のとろ〜りクリームパン」です。小麦粉、卵、牛乳等の主原料はすべて茨城県産の食材を使用しておりますが、一番の特徴は持った時のずっしり感。通常中のクリームは生地重量に対し70～80%が基本ですが、こちらの製品は生地40gに対して60g(150%)もクリームがぎっしり詰まっております。もちろんクリームにもこだわりを持っており、奥久慈地方の卵を使用し、その卵のコクにホイップクリームを合わせ、とろ〜りと滑らかなクリームに仕上げているとのこと。なんでも、メディアに取り上げられた週末には、一日で3,400個も販売をしたとか。

是非、茨城県に訪れた際には立ち寄ってみてください！！



当社製品情報

スポンジミックスPS

今月は、「スポンジミックスPS」をご紹介します。

「スポンジミックスPS」は、非常に口溶けが良くしっとりとしたケーキ類を作ることができるミックス粉です。

近年では、大ブームとなったタピオカに続く台湾のスイーツとして「台湾カステラ」がトレンドとなっています。台湾カステラとは、ふわふわ・しゅわしゅわとした食感が味わえる台湾発祥のカステラで、日本各地で専門店が続々オープンしており、その人気の高さがうかがえます。もちろん、「スポンジミックスPS」は台湾カステラにもご使用いただくことができます。弊社ではレシピの提案も行っておりますので、是非一度お試しください。



雑感

日中の気温が10度を下回る日少なくなり、季節はすっかり春になりました。春先の穏やかな天気が続いていますが、花粉症患者にとってはとても穏やかではありません。春の雨は花粉を空気中から洗い流してくれますが、一方では次の晴れた日は花粉が良く飛ぶよ、と告げてくるまさに愛憎が入り混じる存在、というのが花粉症患者にとっての春の雨はないでしょうか。そんなことを考えながら、定期的に薬局へ花粉症の薬を買いに行く今日この頃です。

誕生花

ようやく寒さが和らぎ、草木の新緑が芽吹く、大変良い季節となりました。小生は外出自粛の解除を心待ちにしている今日この頃ですが、読者の皆様はいかがお過ごしでしょうか。

草木の話題について、誕生花というものがあります。ご存じの方も多くいらっしゃると思いますが、インターネットでこの誕生花について検索をしてみると、1月から12月の月毎はもちろんのこと、1年365日、毎日の誕生花を紹介しているサイトも多く見ることが出来ます。また、この誕生花は国や地域ごとによって定められているらしく、種類も様々です。最低限の共通点としてはそれぞれの地域でその月に咲く花がこれに選ばれているようです。

1月のシンビジウムや水仙に始まり、12月のポインセチアやカトレアまで、検索すると毎月たくさんの花が出てきますが、この記事を書いている3月の誕生花は何か調べて見ると、チューリップと出てきました。

チューリップというと、童謡にもあるようにたくさんの色がありますが、色ごとに花言葉が違うようで、童謡に合わせてそれぞれを見ていくと...咲いた 咲いた と、来るチューリップ自体の花言葉は「思いやり」。次に、並んだ 並んだ 赤、白、黄色、と続きます。赤は「愛の告白」「真実の愛」(いいですね!)、白は「失わ

れた愛」(小生か?)、黄色は「望みのない恋」「名声」(極端ですね。)と出てきました。歌は、どの花見ても綺麗だな と続きますが、色についてもっと調べていきますと、ピンクは「愛の芽生え」「誠実な愛」。出会いのこの季節にこの季節にベストですね!紫の「不滅の愛」からはご家族やご夫婦の長い月日が連想されます。

この記事を書きながら、チューリップだけでもこれほどの花言葉があるのかと、驚きつつも、誕生花のすべて、それも色ごとにこうした意味があるのかと考えると、花の一つ一つにいろいろな思いが込められているのだな、としみじみとしてしまいました。

天災、ウイルス等々暗いニュースの多い世の中ではありますが、この厳しい環境でも桜の花は毎年咲きますし、雑草は力強く育っていきます。外出できるようになりましたらこの自然現象を直接見て、肌で感じていただき、今一度、心を浄化して力強く一步一步進めますように、様々な花が皆様一人一人に咲くことを心よりお祈りいたします。特別なオンリーワン!

(N・N)



 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、ご覧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、引き続き宜しくお祈り申し上げます。