

わかしお便り

Vol. 44

Wakashio Dayori
2021.4.19

CONTENTS

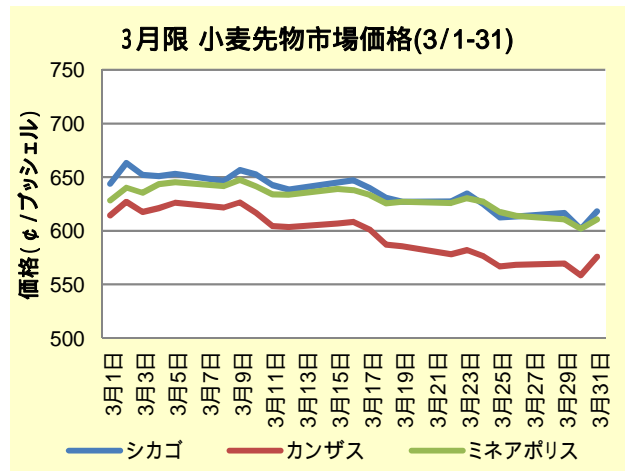
- 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など
- 市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
- 市場トレンド情報……お客様店舗情報
- 新製品発売状況……イチオシ製品のご紹介
- 千葉製粉関連情報……レオパール第2工場竣工
雑感



冬小麦産地での降雨予想やドル高を背景に相場は下落。今後は春小麦の作付に注目。

3/1~31のシカゴ穀物相場(5月限)は、¢602~663/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。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により、2/24には年初来の最高値を更新する¢685の値を付けたシカゴ相場ですが、その後は産地での降雨予報による作柄改善への期待感と、ドル高による米国産農物の輸出減少見通しによる影響により、一転して下落傾向となりました。3/30発表のUSDA(米国農務省)による作柄報告では冬小麦の作柄は当初予想よりも良好であり、2月に産地を襲った寒波による作柄への影響は軽微であるとの市場判断から同日のシカゴ相場は¢602の安値で取引を終えています。

一方でコーンや大豆相場が記録的な高値で推移していることから、市場では、春先の作付けに関しては生産者が収益性の面で春小麦からコーンや大豆に移行すると予想されており、春小麦の作付面積が前年対比で大きく減少する可能性も十分に考えられます。



シカゴ・カンザス・ミネアポリスの各チャートと比較すると、春小麦を取り扱うミネアポリス市場の下落幅が小さく、4月以降は上昇に転じていることから春小麦の需給は強含みで推移していることが伺えます。今後は穀物市場全体の動向もさることながら、春小麦について特に注視していく必要があると見られます。

先月以降、円安が急激に進んだ為替相場や原油先物相場、ばら積み船の運賃など、穀物相場以外の価格上昇要因についても引き続き注意が必要と考えられます。

市場トレンド

情報

コストコホールセール

皆様、新型コロナウイルス感染の第4波に備え、更なる対策は、一人ひとりの注意掛けが必要です、コロナ慣れとならず感染対策を継続してください。

さて、今回は現在のこの様な状況下で元気のあるスーパーマーケット「コストコホールセール」のお話しをしたいと思います。

コストコ(本社アメリカ)は全世界12か国、約800倉庫店あり、現在日本では28倉庫店あります。5,000円/年会費の会員制であります。リピート率は90%近いものがあり、日本では定着しています。2000年初頭外資系スーパーとして、カルフルー、ウォルマート、テスコ等が上陸して来ましたが、もはやコストコの一人勝ちの状況です。この理由としては、今までにない販売方法が明確にわかることで顧客に支持されています。倉庫型店であることから、陳列は一切の無駄を省き、パレットに積み上げられた商品は、いずれもボリュームがあり、圧倒的なお得感のある価格設定です。また全アイテム数は、3,500と絞り込んだ商品設定、フレッシュフード、その他フード類がとても新鮮です。例をあげれば、ベーカリーでは20アイテムまでに抑え効率の良いオペレーションにしています。その一方で原価に関しては最大限かけていて、良質の素材で製造、提供しています。粉から倉庫店内で焼き上げている商品が多くあります。これ以外にケーキもすべて倉庫店内で製造されています。素材にこだわり、そして製造においても極力冷凍や外注にせず、すべて一から倉庫店内で作っているのが特徴です。また持続可能な原料(一例をあげるとRSP0油脂)を使い始めており、企業としての責任をもって運営している点も大きな特色になっています。

物流に関しては、徹底してフレッシュにこだわっているとの事。驚いたことに、サーモンはノルウェーから、

牛肉はアメリカからチルドで物流されているとの事です。牛肉は、輸送期間の約3週間で追熟されてより旨味が増すとされています。そして何と言っても冷凍していないため、素材の細胞を損なうことなく美味しい。例えばスーパーで最近、よく聞かれるのが「寿司が売れない」といった事ですが、「生」が新型コロナウイルスによって敬遠されるようになったとされています。しかしコストコでの売り上げが上々であることを考えると、やはりフレッシュな素材で価格も圧倒的にお値打ちであるところにその理由があると思われまし、同時にコストコが元気な証でもあるのではないのでしょうか。

まだ会員となれていない方はぜひともコストコの会員になられて、どっぷりアメリカンな規模感と、それでいて繊細でSDGs(持続可能な活動)の考えに取り組んでいる点に注目するのも興味深いと思います。

【コストコベーカリーでの拘りの商品一例】



・米粉のロールケーキ



・ストロベリー
スコップケーキ



・国産ミルクブレッド

市場トレンド

情報

アサカベーカリー様

今回当社営業担当がご紹介するのは、埼玉県朝霞市にある「アサカベーカリー」様です。

1969年創業で50年以上という歴史のあるベーカリーです。今でこそ「高級食パン」ということで市民権を得てきましたが、アサカベーカリー様では創業以来ずっとモチモチの食パンを作り続けています。

朝早くから大勢のお客さんが訪れる地元の大人気店なんですよ(人気すぎて時間によっては売り切れていることも...予約必須です！)

アサカベーカリー様の社長から「創業以来素材にこだわってパンを製造しています。お立ち寄りの際は是非一度ご賞味ください」とのコメントを頂きました。

本町店、膝折店、朝霞台店の3店舗で展開しておりますので毎日の食事として、家族やお友達へのプレゼントとしていかがでしょうか？



素朴でやさしい感じの看板です。皆様のご来店を心よりお待ちしております！



ぐるなびの百名店にも選ばれました！



たくさんの食パンでお待ちしております！

新製品発売状況



花象生冷麺専用粉

今月は、当社の新製品である「生冷麺専用粉」を紹介させていただきます。

「生冷麺専用粉」は、こだわり抜いた澱粉と小麦粉を独自ブレンドし、明るく透明感のある色調と、粘弾性のある麺を作れるのが特徴です。私達がスーパーで見かける冷麺は、蒸練製法や押し出し式といった、特殊な機械等が必要となります。そのような特殊な機械が無くても、「一般的なロール式製麺機で製造可能にしたい」という想いから開発致しました。ロール式製麺機でも生冷麺独特の食感が得られるよう、国内産の馬鈴薯澱粉と、一等粉の小麦粉との最適な配合、バランスを追求した製品になっております。商品の更なるレパートリーを増やしたいお客様のお役に立つと幸いです。

今まで冷麺は、焼肉店くらいでしか見かけることのない、あまり馴染みのない商品でしたが、最近では、冷麺専門店ができるなど人気も徐々に高まってきているようです。夏といえば、冷やし中華、素麺などがありますが、今年は冷麺で暑い夏を乗り切るのはいかがでしょうか。ぜひお試しください。



千葉製粉関連情報



レオパール第2工場竣工

社名の通り当社は製粉を本業とするメーカーですが、小麦粉以外に化粧品に用いられる特殊な粉も製造、供給させて戴いております。それは「レオパール」という製品名で45年以上の間、化粧品メーカー様にご愛顧戴いております。お陰様で桜花爛漫の3月25日にこのレオパールの第2工場の竣工式を迎えることができました。今回はその竣工に至る建設工事のことも含めて「レオパール」について紹介させて戴きます。



レオパール誕生の経緯

「レオパール」開発の原点はやはり小麦粉にありました。小麦粉の主成分は外皮の「ふすま」を除くと、デンプンとグルテン(タンパク質)です。「レオパール」はデンプンを科学して得られた新素材でした。数多くのアプローチの中から、幸運にも恵まれ、シーズ開発としての化学修飾によるデンプン脂肪酸エステル合成、オイルを透明にゲル化できることの発見、化粧品市場への展開が一本に繋がり今日に至っています。

製造・開発・販売の歴史

今から約30年前に現在の第1工場が建設され、その後いくつもの困難はありましたが、5年単位のスパンで振り返ると国内需要増に加え、海外への輸出比率も30%程まで高まり、インバウンド需要も受けて第2工場建設に至りました。ただし、建設中に受けたコロナ禍により需要は一時的には減じていますが、長い目で見れば当社が進めている植物起源原料認証、素原料のパーム油にサステナビリティ認証を取得する等の

取組みにより、機能性だけではない変化する市場ニーズに適応していけるものと考えています。「デンプン脂肪酸エステル」に始まったレオパールもその後、化粧品メーカー様の細かなニーズに対応し少し低分子化した「デキストリン脂肪酸エステル」に設計変更し、さらには、オイルゲル化剤としての粘弾性(レオロジー)挙動の異なるレオパールを品揃えしてきました。現在では大別して7種類のレオパールがあります。主としてエステル化する糖と脂肪酸の組合せの違いによるものです。また、化粧品には全成分表示が義務付けられています。表示された文字は細かく、老眼の私には厳しいものがありますが、以下の表示があれば当社の「レオパール」です。

- ・パルミチン酸デキストリン:レオパールKL2他
- ・ミスチン酸デキストリン :レオパールMKL2
- ・(パルミチン酸/エチルヘキサン酸)デキストリン
:レオパールTT2
- ・(パルミチン酸/ヘキシルデカン酸):レオパールWX
- ・ステアリン酸イヌリン :レオパールISK2他

第2工場建設の経緯

2019年5月に社内承認を受け、翌6月に「レオパール第2工場建設プロジェクト」が発足しました。発足までに2年以上かけて取りまとめた概念設計や基本設計をベースに建設会社との実施設計、着工後の手直しを経て試運転、実液運転まで経験したことのない困難がありました。改めて工場建設が如何に大変であるか身をもって知りました。第2工場の設計思想は第1工場に苦勞している精製工程の効率化と環境への配慮です。生産の最適化には終わりはなく第1工場の歴史と同様に運用、ソフト面での改良を今後も進めていきます。

今後の化粧品素材

まずは第2工場の安定生産とフル稼働が目標です。さらには、レオパールに継ぐ新原料「ユニフィルマ」等の開発とその工場建設です。このような流れが当社に受け継がれていくことを目指して参ります。

雑感

桜も散り、汗ばむほど暖かい日になったと思いきや、コートとマフラーが欲しくなるほど寒い日になるなど、気温がなかなか安定しない日が続いておりますが、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。1回目の緊急事態宣言が発令されてから丸1年が経過しましたが、事態が収束するのはまだ先になりそうです。この春の寒暖差により体調を悪くされませぬよう、ご自愛ください。

ゴールデンウィーク

月日が流れるのは早いもので、どこぞのトップが“勝負の一週間”と昨年のゴールデンウィークのことを言ってから早一年が経ちました。おそらく皆さんもゴールデンじゃないウィークを過ごしているかと思いますが、そもそもゴールデンウィークとはいつから始まったのかとふと思い調べてみました。

元々ゴールデンウィークは5月3日 憲法記念日、5月4日（みどりの日）、5月5日 こどもの日がそれぞれ祝日になり、3連休が土日と重なったり4月29日 昭和の日と合わさったりした、「春の大型連休」という呼び方が一般的だったそうです。

その後1951年に公開された『自由学校』という映画が現在のゴールデンウィークと同時期に上映され、当時映画界で最も成績の良かったお正月やお盆の時期より興行収入が良かったと言う事もあり、当時のラジオの「ゴールデンタイム」に引っ掛けて「ゴールデンウィーク」と宣伝したのが始まりという説が最も有力だそうです。

他にもマルコポーロが日本を発見して黄金の国ジパングといったのが5月の初めだったとか諸説あるそうですね。

ただし、当時から休暇が取れない人などから「何がゴールデンなんだ！」などの抗議が多くあったらしく、NHKなどはゴールデンウィーク 春の大型連休、シルバーウィーク 秋の大型連休という言い方で統一しているとのことでした。

当社においてもゴールデンウィークに関係なく働いている部署は少なからずあります。ほとんどの人が「休みだやったー」と思っているかもしれませんが、そういう人たちがいるから自分たちが休めるという事を少しは振り返ってみては如何でしょうか？



 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、ご賢覧くださいませ幸いです。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ひ申し上げます。