

わかしお便り

Vol. 58

Wakashio Dayori
2022.8.17

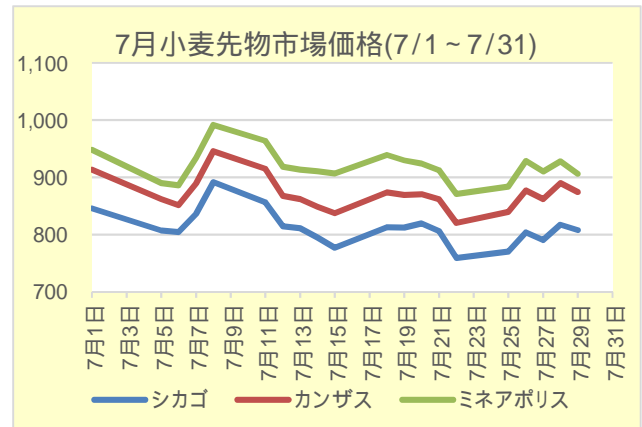
CONTENTS 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など
市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
新製品発売状況……イチオシ製品のご紹介
雑感



冬小麦の収穫圧により相場下落 ウクライナ輸出再開合意で7ドル台

7/1~7/31までのシカゴ穀物相場(9月限)は¢759~891/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。6月後半から続く米国冬小麦の収穫圧力に加え、カナダ統計局発表の作付推定の中で小麦全体の作付面積が8.7%上方修正されたことで、7月の小麦相場は下げ基調からのスタートとなりました。中旬にかけてアルゼンチンでの生産不安によって相場が上昇する場面もありましたが、12日にUSDA(米国農務省)から発表された需給報告の中で、市場の予想とは裏腹に米国内の小麦生産量が上方修正された影響で再び下げ相場へと転じました。(冬小麦の作柄悪化を受けて下方修正が予想されていました。)

さらに翌13日にはウクライナからの穀物輸出再開に関する協議が行われるとの情報が相場をさらに引き下げ、シカゴ相場は2月以来5カ月ぶりに7ドル台の値を付けました。その後は反動買い等により上下する場面もありましたが、21日に上記の輸出再開協議が合意に至って以降、8ドル前後を推移しています。



品質面について、高温乾燥により作柄が悪化している冬小麦は、7/5時点のG/E率(Good Excellent率)が31%となっており、干ばつの影響を受けた前年同時期の47%からさらに悪化しています。一方で春小麦は生育期にしっかりと雨が降ったことで8/1時点のG/E率が70%と、干ばつが深刻であった前年同時期の10%と比べ大幅に改善しています。北米では8月も高温少雨が続く見込みとなっており、収穫に問題はなさそうです。9月には北部や西海岸を中心に降雨が予測され、土壌水分の改善が期待されますが、冬小麦の作付遅れに繋がる可能性もあり、注意が必要です。

市場トレンド

情報

食べる涼物アイテム

今回は、夏トレンドという事で身近な涼物アイテムについて取り上げてみたいと思います。

猛暑続く中、気力・体力共に奪われ食欲が沸いてこない時期ではありますが、このような時期に涼物アイテムにて何とか栄養補給をしたいと思われる方が多く、又、昨今の世情より家飲みの方も増えている状況の中、お酒のお摘みにて最後の締め一品に最適な涼物アイテムでお腹を満たしたいと思う方もおられるのではないのでしょうか？

この時期の涼物アイテムと言えば、『そうめん』や『ひやむぎ』等を連想致しますが、今回は『冷麺』を取り上げてみたいと思います。昨今の冷麺は、市販品や巷のラーメン店等で様々出ておりますが、代表的な物では、ご当地グルメで有名な盛岡冷麺が御座います。

市販品では、『戸田久』の赤黒ラベル『北緯40度盛岡冷麺』等がスーパー等でよく出ており、キムチだれで辛さを自由に調節できるリピーター続出の人気商品です。弾力と硬さのバランスが良く、深いコクのある肉スープ、ピリッと辛いキムチだれがセットになった商品です。スープと麺の絡み・食感のバランスにて、複雑な旨みを生み出しています。SNSでは「麺がツルツルで歯ごたえがちょうどいい」「スープが甘めでおいしい」「キムチだれで辛さを調節できるのが嬉しい」のような声が多々。「冷麺はこれ一択」「ずっと買い続けている」「箱買いするくらい好き」「他製品と別格のおいしさ」のような声もたくさん投稿されており、根強いファンやリピーターの多さが伺えます。

その他、同社扱いで『牛テールスープで食べるもりおか冷麺』も御座います。コクのある牛テールスープ仕立てで、辛くないため、子供も食べやすい商品です。

野菜の旨みと濃厚な牛テールスープに、強い弾力の細麺が合わせられた商品です。辛みがないため、子どもからお年寄りまでみんなで食べられます。ゆで時間1分の簡単調理と、常温で長期保存できるのも嬉しいポイントです。SNSでは「万人ウケする味」「子どもでも食べられるのがいい!」と、辛みがなく食べやすいことに魅力を感じる人が多いようです。「麺の喉ごしがいい」のように、麺の美味しさも好評コメントです。

続いて美味しい冷麺を提供しているお勧めの外食店舗をご紹介したいと思います。群馬県館林市内の『らーめん布袋』さんです。館林冷麺(税込935円)、大盛1.5倍・特盛2倍は無料です。麺の食感は硬さと弾力や喉越しのバランスが絶妙です。又、辛すぎず子供から大人まで食べられます。酸味と旨味の効いたスープに弾力感のある麺とのバランスが相性良く、猛暑にて涼みながら昼夜外食にて召し上がるには最高の一品です。

ご家族等でお出かけの際、お立ち寄りの上、御賞味してみてくださいは如何でしょうか？

(N・F)



新製品発売状況



ファミールについて

今年は梅雨明けが早く、長く暑い夏が続いています。お客様からは、暑い日が続くとパンの売上げが下がると良く伺います。

今回はそんな暑い夏に食べたくなるアイスパンを紹介したいと思います。

アイスパンはコッペパンや丸めたパンにアイスをサンドして食べるというもの。アイスの種類を変えればいろいろなバリエーションのパンができます。海外では屋台などでも売られているようです。最近では日本でも販売されているパン屋さんが増えてきました。ただ、パンを冷凍すると食べるときに硬く食べにくいいため、少し解凍しなければならない欠点があります。

そこでおすすめするのが「ファミール」を使用した冷凍パンです。この「ファミール」は、食材との調和を考えて「ふんわり・さっくり」とした食感を持つパン用粉を目指して開発した小麦粉です。この「ファミール」で冷凍パンを作製すると軽い食感となり、硬くなりにくく冷凍状態でも食べやすいパンになります。

この「ファミール」は、アイスパンに限らず様々なパンにご使用いただくことができます。製品ボリュームを出したい、ふんわり・さっくりとした食感にしたいなどの特徴を持たせたい場合に向いているパン用粉です。様々な食材との相性が良く、サンドイッチ用テーブルロールの他、惣菜パン・菓子パンなど、幅広くお使いいただけます。また、もち運びのしやすさ、収納スペースが確保しやすいように荷姿は10kg袋としました。

ファミールについてや、レシピ等ご興味ある方は是非ご連絡ください。



雑感

皆様は暑くなると食べたくなるものはありますか。私はというと特に辛いものが食べたくなりますが、家系的に胃腸が弱いため、近頃流行りの激辛と呼ばれるジャンルには手が出せません。程々の辛さを求めた結果、自宅で作った焼きそばにキムチを添えて食べるのが近頃のマイブームになっております。やはり自分で辛さの調節をできることが大切です。今回の雑感ではカレーについて触れられています。こちらの自分で辛さを調整できる家庭料理の代表格ということで、是非私も挑戦してみようと思う今日この頃です。

暑さに負けないように

連日猛暑日だの日中40℃を超えたのを聞いて「暑い」と言葉を発するのも嫌になるくらいの暑さですね。これだけ暑い日が続くとパンが売れなくなってきて、製粉会社としては困ったことになってきます。以前お茶に強い飲料メーカーの方にお聞きしたのですが、気温が35℃を超えてくると自販機では冷たいお茶ですら売り上げが落ち、水の売り上げがダントツになるそうです。これだけ暑くなってくるとお茶の味ですらないと感じるようです。

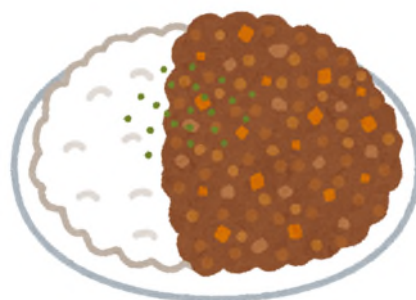
逆に暑い時期に売り上げが上がるものとしてカレーがあるそうです。スパイシーなカレーを食べて汗をかき、さっと体温が下がるのでよく売れるという話は聞いたことがあります。これだけの暑さで先ほどのお茶のようにカレーですら売れないなどという現象は起こるのでしょうか？ちょっと興味はあります。

カレーの話で思い出しましたが、先日ある料理系の雑誌でカレーが特集されているのを見ました。その中で簡単にできそうなスパイスカレー、しかも簡単に煮込み時間もほとんどいらない(火を使い始めてから5分程度)のものがありません。私自身休みの日はすべての食事を自主的に作り(妻に作られているわけではありませんといっても社内では全く信じてもらえません...)、使用しているスパイスは持っていたので作

ってみました。その名も「鯖缶キーマカレー」。青唐辛子やレモン果汁を使ったカレーで、夏にぴったりのさわやかなカレーでした。家族はちょっと変わったカレー(特にスパイスカレー)は食べないので自分一人で食べるように配膳しましたが、娘が興味を示したので食べさせたところ「おいしい!」と言ってほとんど食べられてしまいました。材料費は小遣いだったのでほとんど食べられてしまったのは悲しかったですが、魚が苦手な娘がおいしそうに食べている顔が見られたので良かったと思っています。

まだまだ暑さは続くと思いますが、皆様もスパイスカレーを食べて、元気をつけるのはいかがでしょうか？最近では火を使わずレンジだけで作るレシピもあるそうですよ。

(H2)



 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、引き続き宜しくお願い申し上げます。