

わかしお便り

Vol. 64

Wakashio Dayori
2023.2.16

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
当社製品情報……イチオシ製品のご紹介
雑感



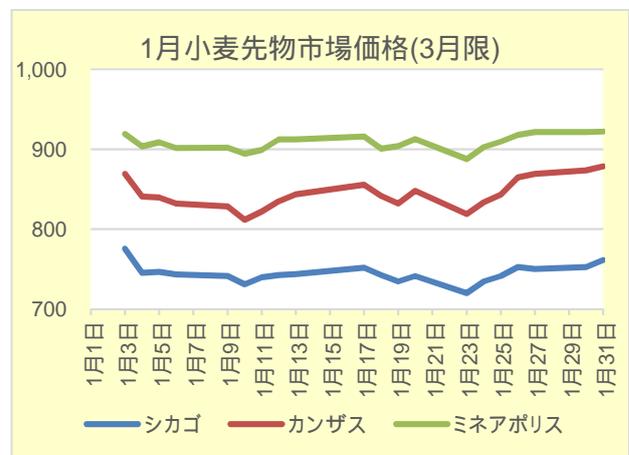
米国大寒波も気温戻り相場は横ばい 降雨受け下げ基調も月末に再び寒波

1月のシカゴ穀物相場(3月限)はφ712~794 / ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

クリスマス前後に米国を襲った大寒波の影響で昨年末のシカゴ相場は8ドル目前まで上昇しましたが、年明けからは平年を上回る気温が続いたことで相場は一気に7ドル台半ばまで水準を戻しました。

10日にUSDA(米国農務省)が発表した需給報告では小麦の四半期在庫が予想を下回る水準となりましたが、米国における冬小麦の作付面積が前年比で11%増加するなど強弱入り混じる内容となりました。作付面積の11%増加という情報は相場にとってかなり大きな弱材料に思えますが、相場が大きく動かなかったことから、既に織り込み済みの要素であったと考えられます。今後の天候次第では実際の収穫面積に影響が及ぶ可能性もあるため、注意が必要となります。

1月後半は米国主要生産地の降雨予報が売りを呼ぶ場面が多く、23日には前日から20セントの下落となる720セントの終値を付けました。しかし翌日から反動



の買いが入ったことで相場は再び7ドル台半ばの推移が続きました。

月末には米国で再度寒波の予報があり、相場は若干の上げとなりました。実際に2月初旬にかけてカナダやアメリカ北東部・南部に寒波が到来し、一部の冬小麦生産地ではマイナス30 近い気温を観測したようです。小麦生産地では降雨・降雪量ともに限定的であったため、十分な降雪量が無い地域では低温による冬枯れの被害が心配されます。2月中の産地の状況について注視していきたいと思ひます。

市場トレンド

情報

サクサク食感のスイーツに注目！

2023年もスタートし早くも1カ月が経過いたしました。最近では寒い日が続いておりますので体調管理には十分気を付けてお過ごしください。

世間ではコロナもだいぶ落ち着き、外食に行かれる方も増えはじめ、コロナ前の賑わいを取り戻しつつあります。昨年からは若者を中心としたSNSの情報をきっかけに、様々なスイーツが流行しております。日々の、仕事で疲れきった体に甘～いスイーツを食べリフレッシュするのもいいですね。そんなスイーツの情報に、今回はピックアップしていこうと思います。

さていきなりですが昨年流行ったスイーツといえば、皆様は何を思い浮かべますか？私は「マリトッツォ」「生ドーナツ」「カヌレ」「台湾カステラ」を思い浮かべますが、それらの共通点といえば、食べたときのフワフワしていて柔らかい食感というのが挙げられるでしょう。2023年はそんなフワフワした食感が売りのスイーツとは裏腹に、「サクサク食感のスイーツ」が注目されつつあります。

代表されるサクサク食感のスイーツというと、マリトッツォ発祥の地イタリアの「スフォリアテッラ」「カンノーロ」、トルコの伝統菓子「バクラヴァ」などが挙げられ、若者を中心に流行り始めています。

「スフォリアテッラ」はイタリア語で「ひだを何枚も重ねた」という意味を持ち、その名の通り生地が何層にも重なっており、貝のようなパイ状のスイーツです。「カンノーロ」はサクカリッとした筒状の生地に、リコッタチーズベースのクリームを詰めたスイーツです。「バクラヴァ」はパイ生地よりもさらに薄いフィロ生地を重ね、間に砕いたピスタチオやクルミなどのナッツをはさみ、焼き上げてからシロップをかけるスイーツです。どれも食べたときの「サクサクした食感」が売りであり、消費者の心を射止めています。

これらサクサク食感のスイーツの流行りに乗り遅れないよう取り扱う店舗も増え、都内には専門店も出展されております。

今回、駆け足でご紹介してきたスフォリアテッラ、カンノーロ、バクラヴァなどの「サクサク食感のスイーツ」に注目し食べに出かけてみてはいかがでしょうか。

(T・S)



当社製品情報



イチオシ製品“Motikomati モチコマチ”と ”中華まん“のご紹介

寒い日が続いております。この時期のコンビニに立ち寄ると、食べたくなるのが中華まんですね。中華まん製品を見ていると通常の「肉まん」や「あんまん」以外に、コンビニとしては高級系の200円を超えるような製品も見られます。また、生地は一緒に中の具を変えてバラエティー化を図ることが多いように思います。最近では、「つけ麺風」や「フォンダンショコラ」、「麻婆豆腐」など他の製品とコラボしているものが付加価値商品として出ています。しかし、生地にこだわった中華まんは少ないように思えます。具材以外にも生地を特徴的にすることでさらに特別な中華まんを作れるのではないのでしょうか。

そこでご紹介したいのが、「Motikomati モチコマチ」を使用した中華まんです。

モチコマチは、その名の通りもちもちとした食感を創り出すことができる小麦粉です。一般的に売られているもちもち系のパンには、加工でんぷんが使用されていることが多いですが、モチコマチは小麦粉だけで特徴的なもちもち感を出すことができます。

原料は国内産小麦100%なので、原材料を気にされる方や国内産にこだわりたい方にも安心して手に取っていただけます。

また、モチコマチは老化が遅いのも特徴で、翌日も美味しさが持続します。レンジアップやリベイクすると、また違ったおいしさが楽しめます。中華まんだけでなく、食パンや菓子パンなどはもちろん、デニッシュやハースブレッドなどにもご使用いただけます。日本人の好みに合うおもちのようなもちもち感で、和素材との相性も抜群。様々なパン類にも使いやすい、万能なパン用粉です。

モチコマチを使った中華まんの作り方が気になる方はぜひともご連絡ください。



	基準値 (%)	
	灰分	粗蛋白
Motikomati モチコマチ	0.47	10.9



雑感

2023年になり、早くも2月の半ばになりました。読者の皆様はいかがお過ごしでしょうか。まだまだ肌寒い日が続きますので、風邪などにはお気を付けてください。寒い日は室内にこもりがちになってしまうかと思いますが、室内でできる軽い運動でもからだが暖かくなるのでお勧めです。さて今回の雑感は室内競技のバスケットボールについてです。Bリーグの人気は年々上がっており、テレビなどでも放送されるようになりましたので、まだ見たことが無い、という方は一度ご覧になってはいかがでしょうか。

盛り上がりを見せるバスケットボール

毎朝布団から出るのが嫌になるほど寒い季節になりましたが、皆さま如何お過ごしでしょうか。年が明けてコロナが落ち着かない中、インフルエンザも流行ってきており、感染対策をより行っていかなければならない季節になってきましたので、皆様も十分に気を付けてお過ごしください。

先日、息子が通っているミニバスケットボールチームの練習に参加し、汗を流してきました。私も小学校から社会人の初めごろまでバスケットをやっていたこともあり、たまに練習に参加し小学生に指導をしながら汗を流しております。今の小学生は指導していても素直で元気が良く、一生懸命な姿を見ると自分も頑張ろうと教えられる部分があります。

バスケットボールと言えば、ここ数年で盛り上がりを見せているBリーグです。私の学生時代は、日本のプロバスケットボールはあまりメジャーではなく、テレビでも取り上げられることは少なかったですが、今はニュースなどでの試合速報や、バスケットボールの特番を目にします。今Bリーグの中でも一押しチームは、千葉製粉が協賛している地元チームの「千葉ジェッツふなばし」です。現在B1リーグ1位(1月末現在)で、2020-2021シーズンの初優勝から2度目の優勝に向けて活躍を見せています。また同じ地元で、2020年に創設した「アルティリー千葉」ですが、昨年B3からB2へ

昇格し、今年はB1昇格(B2の2位までが昇格)に向けて現在2位と奮闘しております。今千葉のバスケットボールチームはすごく熱いので、是非機会があれば試合観戦をしてみてください。皆で地元チームを応援しましょう。

また今年の8月には、バスケットボールワールドカップが沖縄で開催されます。昨年のサッカーワールドカップ、今年の3月には野球の世界大会ワールドベースボールクラシックなどが一般的に注目を浴びていますが、バスケットボールも絶対に盛り上がりますので、皆さんで日本代表を応援しましょう。

最後になりますが、年が明けて今年の目標や抱負を掲げた方もいるかと思います。そんな皆様にひと言。「あきらめたらそこで試合終了だよ」(スラムダンク 安西先生の名言より)

(M・H)



 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。