

わかしお便り

Vol. 78

Wakashio Dayori
2024.4.22

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

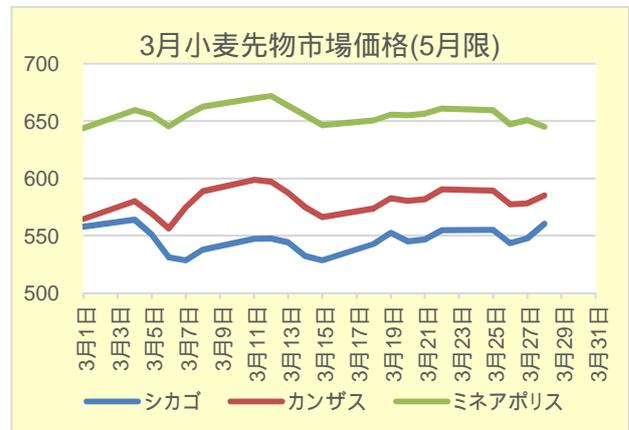


米国輸出量の変動に合わせ相場上下 産地の干ばつ率と冬小麦作柄は改善

3/1～3/31のシカゴ穀物相場(5月限)はφ530～571/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

3月のシカゴ相場は、中国向けの米国産小麦が一部契約キャンセルとなったことや、それに付随してロシア産の小麦の輸出量が大きく伸びたことが影響し、初旬から大きく下げのスタートとなりました。中旬以降はロシア当局が穀物輸出における検疫体制を強化したことによる供給懸念が広がり、じわじわと上昇し全体としては横ばいの動きとなりました。

生産地の状況をまとめると、米国では冬の間に少量ですが安定した降雨があったことで生産地での干ばつ率が大幅に低下しています。3/26時点の干ばつ率は春小麦生産地で25%、冬小麦生産地で17%となっており、それぞれ60%前後だった昨年と比べても大きく改善しています。米国では小麦の作付面積は昨年に比べ減少することが報告されていますが、近年続いていた干ばつ傾向が改善することで生産量は増加する見込みとなっています。



品質面ではUSDA(米国農務省)が4/1に公表したクロープ・プログレスによると、作柄の指標となるG/E率(Good/Excellent率)が冬小麦全体で56%となっており、前年同時期の28%と比べ大きく改善しています。春小麦は4月に入って作付けが開始されたタイミングですが、作付進捗は概ね過去5年平均並みとなっており順調に進んでいるようです。

その他には米国では港湾や輸送関係で人手不足が顕在化してきているようで、船積みにも若干遅れが発生しています。日本国内同様、人手不足による物流網への影響には注視しておく必要があります。

市場トレンド

情報

大谷とたこ焼き

4月に入り桜満開を迎えております。今年は少し桜の開花がゆっくりなのか、入学式で満開になっている綺麗な桜が見られるかもしれませんね。ちなみに、この様な桜の開花状況は30年振りみたいです。

さて、食品に関わらず、今の大きなトレンドと言えば「大谷翔平選手」ですよね。ドジャース移籍後1年目が始まり、昨年以上の活躍が期待されていますが、昨年を振り返るとアメリカンリーグ MVPを獲得しており、彼にこれ以上の何を望むものでしょうか？と疑問符が浮かんでしまいますが、そうはいつでも今後控えるワールドチャンピオンシップ優勝に向け貢献して欲しいものですね。

ドジャースは特にピッチャーでは、日本一の山本由伸が入団しており、打撃では、ベッツ、大谷、フリーマンと言ったMVPトリオがいます。物凄い球団ですよね。水原一平問題もありますが、これを乗り越えての活躍を望みます。

大谷選手がドジャースに入団後に、「たこ焼き」が食べたいとの発言があったそうで、早速ドジャーススタジアムには「築地銀だこ」が開店となり、たこ焼きの販売が開始されました。

他国に食文化が取り込まれると、その国にあった味付けが生まれるのは世の常ですが、今回のたこ焼きでも、そのラインナップを見ると日本でも馴染みのオリジナル味のほか、ドジャーススタジアム店限定商品も数種類あるようで、日本でもチーズをトッピングしたたこ焼きは人気がありますが、そこに加えてサルサや、ワカモレといった組み合わせがさせているとのこと、その味が非常に気になる場所です。また、「天ぷらとスイートソイソース」という組み合わせもあるそうで、た

こ焼きと天ぷらの両立がうまくなされているのか、こちらも非常に気になる場所です。ちなみに、お値段はいかほどかという、日本円に換算すると1舟2,000円を超える高価格みたいです。

日本食ブームで、ドジャーススタジアムでどこまで販売出来るか注目されている様です。アメリカでは、たこ焼きはまだ余り出店されておらず、サプライズ・エキサイティングの様です。

日本食では、寿司は大好きでよく食べる人が多いみたいです。また一風堂の豚骨ラーメンはニューヨーク、ロサンゼルスでも流行っています。その他には、おもち、あんこは徐々に流行り始めているそうです。

たこ焼きやラーメンと言った日本文化の粉物が大人気のなか、我々の小麦粉を使用した商品が、アメリカで大谷選手のホームランの様に大きく翔んでもらえれば嬉しいですね。

(T・I)



当社製品情報

花象小袋シリーズリニューアル

発売より長年ご愛顧頂いている「ハナゾウミックス」小袋シリーズですが、この度デザインを一新することと致しました。統一感を出し、商品の品質に見合ったパッケージに一新することで、より商品の魅力を伝えることが出来るのではと考え、デザインを見直しました。

製品ごとにテーマカラーを使用したイラストロゴを新たに取得し、ポップで親しみやすく個性豊かな、それぞれの味が「しっかり」伝わるデザインで、「より」シンプルに直観的な判断が出来るパッケージを目指しました。

リデザインにあたり、新たに考案したイラストロゴを全面に押し出し商品をアピールすると共に、千葉製粉ブランドのハナゾウミックスマークもリニューアルします。皆様に愛され慣れ親しんだハナゾウの語感を残しつつ、新しいHanazoマークによるブランド感を印象付けました。

新しいHanazoマークの親子で並んで歩く象のシルエットは、「つないでいく」、お客様と世代を超えて「つながっていく」という思いが込められています。さらに、重量も1kgに統一して、より手軽に購入出来るように設計しました。

また、千葉製粉は先般、千葉県が実施する「ちばSDGsパートナー」に企業登録致しました。

それに伴いSDGsの観点からは、新デザインでは袋の下地のカラー印刷をなくし、透明にすることでパッケージデザインを際立たせると共に、従来のデザインに比べ印刷に使うインク量を大幅に減らしています。

今後も積極的にSDGsへの取り組みを行ってまいります。ご愛顧のほど、よろしくお願いいたします。

シンプルで直観的な判断が出来るパッケージ



製品ごとに6色のテーマカラーを使用したイラストロゴを新たに取得。個性豊かな、それぞれの味がしっかり伝わるデザイン。

統一感とブランド感の醸成



パッケージを通じて商品の魅力を伝える



雑感

みなさん今年の春はいかがお過ごしでしょうか。今年は例年以上に、温度変化が激しく、体調を崩される方も多いのではないのでしょうか。進学や就職、転勤等で多くの方が新生活をスタートされると思います。我が家でも、保育園に入園し、初めての親と離れた一人時間を始める子どもがいます。今年の「桜」は、とても美しく咲いていて、私は散歩をしながら、「桜」に癒され、リフレッシュしている日々を過ごしております。

日本の春といえば

春と聞いたら、やはり「桜」の季節ですね。「桜」の花は美しさの中にも儂さを秘めています。満開の瞬間は短く、散りゆく様は人生の移ろいやすさを象徴しているとも言われています。この短い期間に、多くの人々が公園や川沿いに集まり、花の下で食事をしたり、会話を楽しんだりします。

「桜」の季節は日本の自然の美しさを象徴する時期であり、国内外から多くの観光客がこの時期を楽しみに訪れます。桜前線が北上するにつれて、全国各地で「桜」の開花が報じられ、春の訪れを告げるニュースとなります。桜の花が咲く期間は、新しい始まりの象徴でもあります。学校や会社が新年度を迎え、新しい生活がスタートするこの時期は、多くの人にとって希望に満ちた季節です。「桜」の下で新しい出会いや再会を祝い、新たな一歩を踏み出す機会となります。

ちなみに、「桜」の花言葉は、種類によって異なりますが、一般的には「精神の美」や「優美」とされています。特に、ソメイヨシノの花言葉は「純潔」、「優れた美人」といった意味合いを持っています。

「桜」のシーズンになりますと、仕事や旅行といった様々なシチュエーションで、新幹線に乗る頻度も高くなります。最近ですと、「外国人観光客」の方々も、かなり新幹線で見かけることが多くなり、観光として来日されている方が多く見受けられます。さらに、お花見の経済効果は、日本人・外国人合わせて、約1兆円という予測も出ているそうです。

このような「外国人観光客」にとっても、日本の「桜」は世界中から多くの観光客を惹きつける魅力的な存在です。特に、桜の季節には多くの「外国人観光客」が日本を訪れ、その美しさを楽しんでいます。最近の情報によると、「外国人観光客」は日本の「SAKURA」「HANAMI」を春の風物詩として楽しんでおり、コロナ前から「桜」を目当てに日本を訪れる観光客は多くなったとされています。

「外国人観光客」の口コミ分析によると、上野公園や新宿御苑、姫路城などの有名な「桜」の名所では、日本語よりも外国語の口コミが多く、特に新宿御苑の口コミは英語の口コミ数が日本語を上回っていたそうです。また、口コミ評価は日本語より外国語の方が高い傾向にあることが分かっています。

このように、日本の「桜」は国内外からの観光客にとって大きな魅力の一つであり、その美しさや花見の文化は多くの人々に愛され、評価されていることが伺えます。日本の春の象徴として、これからも多くの人々に楽しまれることを願っております。

(Y・T)



 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、引き続き宜しくお願い申し上げます。