

わかしお便り

Vol. 82

Wakashio Dayori
2024.12.19

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
- 当社製品情報……イチオシ製品のご紹介
- 千葉製粉関連情報
- 雑感

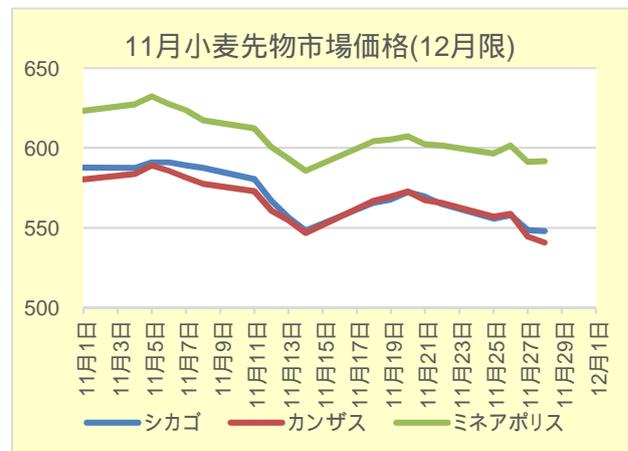


小麦主産地の天候懸念緩和で下落 ロシア穀物輸出減を公表も上昇せず

11/1～11/30のシカゴ穀物相場(3月限)はφ543～597/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。一時変動が大きかった相場は落ち着いてきており、収穫圧を受けて下げ基調が継続した8月以来となる540セント台の終値を付けました。

9月・10月の相場を振り返ると、南米産と欧州産の小麦産地での乾燥懸念などの天候要因により相場は上昇が続いていました。天候以外にも中東情勢の不透明感を受けた原油価格の上昇や、ロシア・ウクライナ間の戦闘激化による地中海沿岸の輸出情勢に対する懸念などが伝わり、一時6ドル台に突入する場面もありました。

10月下旬に入ると米国産冬小麦産地の降雨予報が伝わったことや、ロシア産小麦の輸出ペースが進んだことで供給面の不安が和らぎ、一転して下げ基調が継続する相場となり、11月に入っても引き続き緩やかに下落する価格推移となりました。



そんな中、11月末にロシア経済発展省より小麦を含めた穀物の輸出制限を導入する内容の声明が発表されました。天候不順による不作により生産量の減少が見込まれるため、国内への供給を優先し輸出枠を前年から6割減らすという内容のものです。ロシアの小麦輸出量を考えると、この発表を受けて相場が大きく上昇することを予想していましたが、市場ではロシアの供給不安については既に織り込み済みだったようで、これといった上昇も見せず下げ基調が続く意外な結果となりました。

市場トレンド

情報

次に流行るパンは？

2024年も早いもので残り1ヶ月となりました。皆様、年末年始のご準備でお忙しいところいかがお過ごしでしょうか？

今年も食欲をそそる多くの商品が話題となりました。来年、2025年に向けてのパン業界のキーワードを紹介したいと思います。

現在のパン業界では、健康志向や色々な側面環境に配慮した持続可能な生産が大きなトレンドとなっており、消費者の関心を集めています。グルテンフリーやオーガニック素材の商品に注目が高まっており、多くのパン屋さんがこれらニーズに応えるための策を講じています。

また、現在日本の音楽シーンを韓国アーティストが席卷しておりますが、以前都内のお店から火が付いた、韓国ドーナツを中心としてアジアンスイーツが大ブームを巻き起こしました。今度は、クロワッサンの進化系スイーツで「クルンジ」という商品が注文を集めています。

クルンジとは、韓国で生まれた新感覚のスイーツでクロワッサン生地を薄く伸ばして焼き上げたもので、薄いお煎餅のようにサクサク、パリパリとしています。

名前の由来は、フランスのクロワッサンと韓国のヌルンジ(おこげ)を組み合わせたもの、見た目もおしゃれなので、SNSを得意とする若い世代を中心に人気を集めています。

サイズにも特徴があり、本場韓国のお店では人の顔程の大きさのある商品も売り出されておりSNS映える要因になっています。

また、バターが豊富で甘さ控えめなので、甘いものが苦手な方にも人気となっています。韓国だけではなく、台湾スイーツなども根強い人気で、アジアンテイストの人気を支える要因となっています。

今年のはじめに寂しい中年男性、一人で人気の港町で開催されたパンフェスに参戦しましたが、若い女性を中心に大変な賑わいでした。全国から多くの人気店が集まり、たくさんの美味しい商品が味わえる事間違いなしです。

年明け3月に2024年に引き続き開催が決定しているようなのでお出かけして最新の流行りパンに触れてみてはいかがでしょうか。

(Y.H)



市場トレンド 情報

来年の食トレンドは！？

寒さも本格的になってまいりました 皆様 お風邪を
めしていらっしゃいませんか？

2024年の終わりの1カ月を切っており、時の流れの
速さをつくづく感じております。

そして今月はクリスマスや大晦日等、イベント行事
も多く控えており大変な毎日かと思われま

さて気分は早いですが、来年の食トレンド予測なる
記事を見てみたところ、「ハイブリット食感」という新た
なワードがランクインしておりました。

ハイブリット食感というのは「ザクふわ」「サクじゅわ」
「パリもち」など2つ以上の異なる食感を組み合わせた
ことを指しているとのこと

食感について振り返ると、2022年生ドーナツブーム
をきっかけにふわふわした生食感に注目が集まり、今
年からクリスピーチキンやふりかけ、クロワッサン、クッ
キーなどザクザク食感の商品に注目が集まってお

そして2025年は前述で申し上げたように、ザクふわ
等のハイブリット食感に注目が集まる予想です。

今巷では外がザクっと、中ふんわり見た目は“どら焼き”
の“新感覚スイーツ”「揚げどら焼き」がはやり始めてい
るとのこと

揚げどら焼きは多い時で一日約1,000個売れるほ
ど人気急上昇中

この冬は揚げどら焼きを筆頭としたハイブリット食感
の製品に着目し、2025年の食トレンドを先取りしてみ
てはいかがでしょうか。



当社製品情報



花象(麵)粘 のご紹介

今回ご紹介するのは、 麵シリーズの第二弾であり、中華麵用粉の『花象 (麵)粘』です。

弊社では、問題を解決すべく 製品名から特徴を一目で認識できる商品、 麵の食感面に特化した特徴を持つ商品、の開発を行い、これを2013年からブランド化したものが花象(麵)シリーズとなっております。

麵業界では、麵の食感を表すときに「粘弾性」という言葉を使います。「粘」は歯に付着するモチ感、「弾」は麵の中心に存在する跳ね返る力のことです。それぞれの特徴をより強調した形で銘柄化できないかという考えのもと開発がスタートしました。

この「粘り」の正体はグルテンで、麵の食感に大きく影響してきます。適度に粘りがあることで噛み応えを感じられます。粘りの少ない麵は噛むときに麵がすぐに切れてしまったり、柔らかすぎて物足りないと評価されることが多いです。

「花象(麵)粘」は国内産麦を厳選して、さらに小麦たんぱくを添加することで粘りを最大限に引き出した噛み応えが特徴となっています。

そのため、粘りの求められるつけ麵や濃厚味噌系のめん、厚皮等に最適な銘柄です。
是非よろしくお願ひ致します。



当社製品情報



“Grain quintette グランクインテット”と “ソフトフランス”のご紹介

10kg袋シリーズの新製品『グランクインテット』をご紹介します。

グランクインテットは嗜好の多様化や健康志向など、近年のニーズに合わせた製品として開発されたパン用粉です。Grain(穀物)quintette(5重奏)という名前の通り、国産小麦粉に大麦粉、玄米粉、ライ麦粉、はとむぎ全粒粉をブレンドしており、穀物の豊かな風味と茶色の色調、国産小麦粉のモチモチした食感が特徴です。穀粉をブレンドしている製品ですが、グルテンを添加する必要がなく、水もしっかりと入るため、小麦粉をそのまま置き換えてご使用いただけます。

標準値(%)	
灰分	粗蛋白
0.66	11.8

今回はグランクインテットを使用したソフトフランスをご紹介します。

ソフトフランスは中身(クラム)がモチっとした柔らかな食感が特徴。そのまま食べるのはもちろん、しょっぱい具材をサンドすると食事パンに、甘い具材をサンドするとおやつにと、活躍の場が広い万能パンです。



グランクインテットはチョコレートやバターなどのコクのある素材、ナッツのような香ばしい素材と非常に相性が良く、ソフトフランスにご使用いただくと穀粉の風味が具材のおいしさを引き出します。ソフトフランスだけでなく、食パンや菓子パン、ピザにもご使用いただけます。特徴のある製品作りにぜひお試しください。



近年は全粒粉パンやライ麦パンなど、従来の白いパン以外の製品の認知度、人気上昇しております。差別化した製品作りに『グランクインテット』のご使用はいかがでしょうか。



千葉製粉関連情報



研究室では素材の種を探し始めました

前回は、カヤ（榎）の実を紹介しましたが、今回は本社・開発センター脇地を利用した自分たちで行っている栽培です。

今年2年目になりますが、クロモジ、ムクロジ、その他樹木がすくすくと育っております。



クロモジの若木

クロモジは、茶の席で使われる高級なようじ「黒文字」の原料として有名で、水蒸気蒸留（SDGsに即した抽出法）で香りがよいアロマオイルが取れます。

このアロマオイルには、リラクゼーション効果や抗菌効果が報告されています。

神社やお寺などでシンボルとして植わっている大木のムクロジは春先ごろ実が落ちますが、この果肉には天然の乳化剤であるサポニンが含まれており、昔から洗剤として利用されてきました。



ムクロジの若木

ムクロジを種から育てており、今年芽吹いた苗木ではこれくらいの高さですが、育てていくと大木になるため植樹場所を検討中です。

研究室

雑感

時間がすぎるのは早いもので、2024年度も終わりを迎えつつありますが、皆様はいかがお過ごしでしょうか。今年の冬は寒くなるのが遅かったと言われていましたが、この頃はすっかり例年のような冷え込みを見せており、体調管理が大変です。今年の年末年始は例年のない大型連休となりますが、お出かけの予定を立てられている方も、ご自宅でのんびりさせる予定の方も、風邪等にはお気を付けください。

今年も年の瀬

今年も残すところあとわずかとなりました。今年の年末年始は土日と合わせて最大9連休となる方も多いのではないのでしょうか。こうした大型連休となると、帰省や旅行などの予定を組まれている方もおられると思います。

そんな中で、今月の10日時点で新幹線の予約数は前年比13%増加、高速道路も関越自動車道では既に最大30キロの渋滞が見込まれるそうです。移動時間も旅行のうちではありますが、リフレッシュのつもりがストレスをためて帰ってくる…。なんてこともあるでしょう。

移動にかかる費用面を見てみると、大手旅行会社によるところでは、今年の年末年始の旅行にかかる費用は大人1人当たり4万3,000円と、これは調査を始めた1996年以降最高とのこと。利用者の日程や旅行先などは異なると思いますが、インバウンドと年末年始の連休、物価の上昇が重なり、昨年よりも2,000円近く上昇する見込みだそうです。利用者は少しランクの高いホテルを早めに抑えて割引を利用して費用を抑えているそうです。

学生や独身時代、突然新幹線とホテルを予約して着替えと財布をまとめて弾丸旅行に行くこともあった私としては、気軽にフラッと旅行に行けた頃がうらやましく感じられます。家族が増えた今も、1ヶ月先に旅行の予定を立てても小さい子供がいると急病や急な怪我で何度も予定の延期やキャンセルに追われてしまった経験があり、今年の大規模連休も9連休なのにどこにも行く予定がありません。一体いつになったら気軽に旅行の予定を立てられるのかなぁと思いをはせつつ、今年も家で子供の相手をしながら大掃除をしてのんびり過ごしたいと思います。

(K.Y)



 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。信頼できるとさ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。皆様にも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。