

わかしお便り

Vol.
83Wakashio Dayori
2025.1.16

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

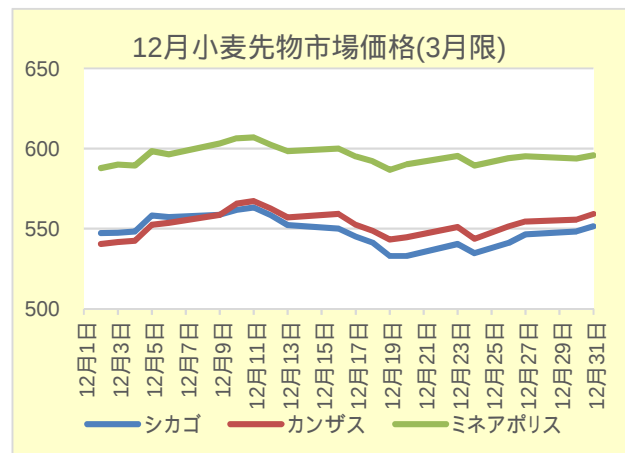


ロシア天候不順により上昇見せるも ドル高・米国干ばつ率改善で下落

12/1～12/31のシカゴ穀物相場(3月限)は¢529～569/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

12月のシカゴ相場はロシアの天候不順の継続により上昇基調のスタートとなりました。ロシアでは天候不順による不作を受け、小麦の輸出枠を前年から6割削減し国内への供給を優先する措置を取ることが経済発展省より発表されています。現状はこの措置による影響は限定的ですが、開始時期となる2月から6月の間の相場の動きについては予測が難しくなっています。既に市場は織り込み済みとの見方もあるようですが、引き続き注視していきたいと思います。

12月中旬以降は米国中西部で降雪が確認されたことが相場の下げ要素となり、5ドル台前半の推移が継続しました。一部産地では乾燥が継続しているものの、冬小麦主産地であるモンタナ州やノースダコタ州では降雨・降雪が増加しています。米国内全体の冬小麦産地の干ばつ率は29%となり、11月初頭から約30ポイントという大幅な改善をみせています。



米国では次期トランプ政権の樹立を前にドル高が続いており、その影響を受けシカゴ相場は緩やかな下落傾向が続いています。また、船舶の海上運賃に関しても中国の景気減退によりかなり落ち着いてきてはいますが、円安の影響により足元の輸入小麦の価格自体は上昇傾向となっています。不安定な為替に左右される状況が昨年より続いており、先が見通しにくい状況が続いていますが、今後の天候と作柄の改善による下げの動きに期待したいと思います。

市場トレンド 情報

2025年に流行しそうな食べ物

2025年あけましておめでとうございます！

年末年始はどのようにお過ごしでしたでしょうか？私としては、振り返ってみるとあっという間の年末年始で特別変わった事はなかったな—という印象でした。今回の年末年始の休みは「奇跡の9連休」ということもあり、比較的ゆっくりできた方も多かったのではないのでしょうか。

さて、昨年を振り返ってみるとコロナ禍が解消されコロナ以前の人流に戻ってきた1年だったなと感じています。町には多くの人が溢れ、観光地は観光客で溢れかえっている様子でした。引き続きインバウンドの影響から外国人観光客も多く来日している姿が見られました。また、若者の間では相変わらずのSNSなどで「映え」なグルメなどがバズっていたなという印象です。

では2025年はどんなものが流行るのでしょうか。ここでは簡単にですが2025年に流行りそうな食のトレンドをご紹介します！

～トルティーヤ～

メキシコの伝統的な料理であるトルティーヤ。基本的にはすりつぶしたトウモロコシを原料として作られているのですが、現在では小麦粉の普及から、小麦粉を使ったトルティーヤもあり、トウモロコシで作ったものを「コーントルティーヤ」、小麦粉で作ったものを「フラワートルティーヤ」と呼ぶそうです。コンビニなどでも見かける機会はあるかと思います。人気の理由の一つとして、「巻く・挟む・包む」と様々なアレンジをすることができ楽しむことができるため、家庭や友達と一緒に手巻き寿司感覚で楽しむ人たちも増えているそうです。

～ギリークヨーグルト～

ギリークヨーグルトとは、ギリシャ発祥の伝統的なヨーグルトの一つだそうで、現在韓国でブームになっているそうです。一般的なヨーグルトに比べてなめらかでク

リーミーな食感が特徴で、ヘルシーかつ高たんぱく質という栄養素の高さも魅力の一つとなっているそうです。

韓国ではギリークヨーグルトの専門店が続々とオープンしているとの事で、ギリークヨーグルトをおしゃれで可愛いカップに入れ、マンゴー、イチゴ、バナナ、ブルーベリー等のフルーツを盛り、その上に巣蜜がトッピングされている事が多いとのことで、写真や動画に映え、味も美味しいと、SNSで人気となっているそうです。韓国で人気のあるものは日本でも人気になる傾向にある為、2025年に日本でも流行るかもしれません。

～ドバイチョコレート～

ドバイチョコレートは、アラブ首長国連邦のドバイにある「フィックス デザート ショコラティエ」が考案した高級スイーツです。このチョコレートは、ピスタチオスプレッドとカダイフという細い麺状の生地が組み合わさっていて、その独特の食感と風味が特徴だそうです。カダイフのサクサク感とピスタチオの濃厚な味わいが、ASMR動画やSNSを通じて注目を集め、特に若者を中心に人気が広がっているとのことです。また特に韓国で大流行しているとの事で、そのユニークな食感と風味は日本でも多くの人の支持を受けるかもしれません。

やはりSNS映えするものや韓国で流行っているものが日本国内でも人気を博していることが多いと感じました。今やインフルエンサーなどがSNSで紹介して流行るものが多くありますが、一時のブームが去ると消えて行ってしまうものも多くなっています。2025年も様々な新しいものや過去に流行ったものが再度ブームになるなどどのような1年間になるかとても楽しみですね！皆様もネットなどで流行りそうなものを先取りしてみてはいかがでしょうか。



当社製品情報



酒マンミックス558

短い秋が終わり、急に冬が来てあっという間に2025年を迎えました。今回は例年と比べると年末年始の連休が長い方も多かったのではないのでしょうか。

さて、突然ではありますが、皆様「酒まんじゅう」を食べたことはありますか。農林水産省の「にっぽん伝統食図鑑」というものには山梨県上野原市が主な伝承地域として登録されています。上野原の小麦文化に御殿場の酒造りの技術を掛け合わせることで独自製法の酒まんじゅうが生み出されたと言われています。また、同じく農林水産省の「うちの郷土料理」では大分県竹田市、豊後大野市が主な伝承地域として登録されています。夏の行事等で食べられていた郷土菓子だそうです。(米麹を発酵させるため温かい時期のほうが適していたそう)

一般的に酒まんじゅうは糀の発酵力を利用して作製されます。酒まんじゅうの作り方が酒造りの工程に似ていることやほんのりお酒の香りがすることで酒まんじゅうと呼ばれるようになったそうです。ほんのりお酒の香りがしますがアルコールは含まれていないためこどもや妊婦さんも安心して食べることができます。

今回ご紹介する「酒マンミックス558」は、イーストと水だけを加えることによって誰でも簡単に酒まんじゅうを作製することができるミックス粉です。しっとり食感でほんのりお酒の香りがしてどこか懐かしいような気持ちになる製品ができます。

冬本番。寒い季節に蒸したてほかほかの酒まんじゅうを作って食べ、温まるのはいかがでしょうか。



新年あけましておめでとうございます。本年も何卒、よろしくお願い申し上げます。

慌ただし12月が過ぎ、気が付けばもう1月も半ばになりますが、皆様は今年の目標は何か立てられましたでしょうか。私も毎年目標を立てるのですが、三日坊主となる事もしばしばです。何かを長続きさせるコツは「楽しむ事」であるというのはよく聞く話ですが、私もこれに倣い、趣味のように今年の目標を続けていこうと思います。

自分へのご褒美

新年あけましておめでとうございます。皆様はどのような年末年始を迎えられましたでしょうか？アルコールが好きな私は、お酒を飲んでばかりの年末年始でした。皆様も飲み過ぎには注意し、新しい年も健康第一で、素敵な一年になりますようにお祈り申し上げます。

さて、皆様は賞与を頂いてから、自分へのご褒美ありましたか？色々欲しい物もありますよね。私は多趣味なのですが、ゴルフも好きで今回自分へのご褒美に、思い切って新しいクラブセットを買い替えました。

そんなゴルフの魅力の一つは、身体的な技術とともにメンタルの重要性が非常に高いところです。「ゴルフは心のスポーツ」とも言われるように、プレイヤーの心の状態がスコアに直結することが多いスポーツです。例えば、ショットの精度や距離感も大切ですが、いかに冷静に自分のプレーを維持できるかが、結果を大きく左右します。新しいクラブセットを購入したことで、クラブの性能に頼りすぎることなく、自分の心と向き合う大切さを改めて感じています。

今年こそは、初心者の壁でもあるスコア100を切るぞー！。

(S)



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。

皆様に末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。