

わかしお便り

Vol.

88

Wakashio Dayori

2025.7.18

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



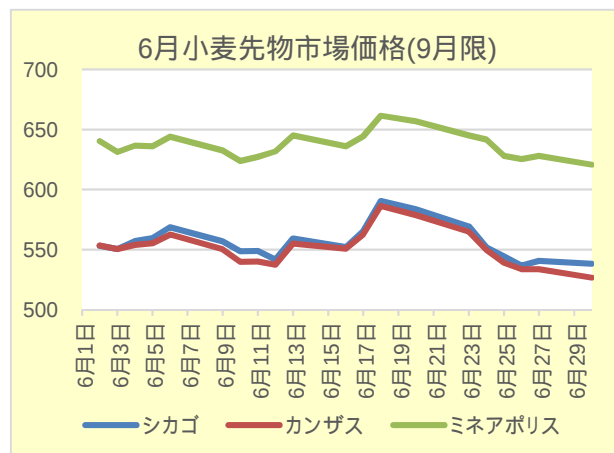
中東情勢悪化により相場一時急上昇 月末には月初と同水準に

6/1～6/30のシカゴ穀物相場(9月限)は¢534～594/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

6月のシカゴ相場は、5月後半以降黒海沿岸からの輸出状況の不透明感が続いたことで買いが優勢となり、上昇基調のスタートとなりました。上旬から中旬にかけては米国冬小麦の収穫が本格化し、さらに順調な進捗が確認されたことで需給の緩和が期待され、売り圧力による相場下落が見られました。

しかし、17日に中東情勢が悪化して以降、地政学リスクが意識され相場は急上昇。翌18日には一日で25セントの大幅な上昇となり、3カ月ぶりに575セントの高値を付けました。その後も米国冬小麦の作柄が若干低下するという強材料も入って来ましたが、中東情勢の地政学リスクが緩和したとの見方と、米国コーン相場の安値更新につられるかたちで下落基調へと転じました。

日本向け小麦産地となる米国西海岸では、6月は平年を下回る気温となり、高温による影響への心配は少なかった一方、6月の積算降雨量が平年を下回っ



ており、土壌水分低下に伴うG/E(Good/Excellent)率の低下が見られています。収穫進捗は局所的な降雨により遅れている地域があるとのことで、22日時点の進捗率は19%と過去5年平均比で10%ほど遅れている状況です。一方の春小麦は出穂期を迎えているところですが、G/E率は71%と高水準となっており、昨年から15%以上改善しています。この先の天候による収穫への影響に注視していきたいと思います。

市場トレンド 情報

ドーナツブーム再来!?

7月になり、夏本番。今年は例年に比べ、梅雨が短く、6月から夏模様でした。年々夏が伸びている気がしている今日この頃でございます。

さて、近年再び注目を集めつつあるドーナツ。このブームについて取り上げたいと思います。

日本においてのドーナツブームは、1970年代の大手ドーナツチェーン店の台頭を皮切りに、コンビニ各社の参入やアメリカ初の新たなドーナツチェーン店の上陸など、少なくとも5回の「ドーナツブーム」があったといわれております。

近年、第6次ドーナツブームの兆しとして、また新たな形のドーナツが都内各所に次々と生まれております。

そのブームの中心にあるのが生ドーナツ専門店の存在です。2022年に表参道に開店した生ドーナツ専門店は、ドーナツを持つ指がゆっくり沈んでいくほどの柔らかさを感じるとSNSを中心に話題となり、買うまでに2時間待つこともあるほどの人気店に成長しています。

2025年の今日でも、鹿児島や京都、大阪で100名以上の大行列を生む生ドーナツ専門店が東京へ進出するなど、ドーナツの話題はとどまるところを知らない現状です。

また、人気チェーン店でもドーナツの話題に事欠かない状況です。

前述の大手ドーナツチェーン店では、創業を記念した新食感ドーナツを2025年6月より期間限定での販売を行いました。柔らかさと弾力を同時に味わえる新食感のドーナツとことからSNSで様々な反響が寄せられ、購入希望者が殺到し買えない事案が多数発生し

たとのことでした。

また、ドーナツチェーンだけでなく、大手うどんチェーンでも2024年6月よりオリジナルドーナツの発売を開始しました。ドーナツの材料にうどんを使用することによるもちもちな食感と、キャッチーなネーミングから人気を博し、今では定番商品へと成長しております。定番となった今でも新しいフレーバーも次々と登場させることで、消費者を飽きさせない取組が伺えます。

このように専門店のみならず、チェーン店でも新商品の開発が進んでおり、人々の興味関心を引き付けるドーナツ。今後の動向とブームの巻き起こりに目が離せません。

(D・H)



当社製品情報

ミックスパウダーSP ～機能性について～

さて、86号に続きまして本号では、わかしお会にて紹介しましたミックスパウダーSPの機能性についてご紹介いたします。

ミックスパウダーSPは馬鈴薯でん粉の代替として開発・上市したミックス粉ですが、原材料を複数混合する事で、機能性を持たせる事が可能です。

ミックス粉の性質として、馬鈴薯でん粉と遜色ない付着性はもちろんのこと、小麦粉を含む複数種類の穀粉等を配合する事で分散性が向上し、ダマになります。生産時のハンドリングが良好となります。食感面では、レンジアップ後には引きが少なく、吸油が低減されるため油感も感じにくいです。

【ミックスパウダーSPの機能性】

○良好な付着性とハンドリング

分散性の高い粉状によって、まんべんなく付着しダマが発生し難くなります。

○レンジアップ後の引きが少ない食感

馬鈴薯でん粉と比較し、老化が遅く食感が維持されやすい

また、本製品は竜田やから揚げ以外の用途にも活用して頂くべく沈降比較やゲル強度により老化耐性や冷凍耐性の確認試験も実施しております。

馬鈴薯でん粉は比較的すぐに沈降するのに比べ、ミックスパウダーSPは沈降しにくいです。次回(92号予定)はこの特性利用したレシピ提案について寄稿したいと思います！



馬鈴薯
冷水混合後 2 h



ミックスパウダーSP
冷水混合後 2 h

【ミックスパウダーSP のゲル強度】



先月のわかしお便りでは6月なのに良く晴れた日が続いている、と書きましたが、本わかしお便りを作成している7月は、台風が接近している影響から、天気の良い日が続いております。そのおかげというのは違うかもしれませんが、気温は上がりすぎず、心なしか会社の空調も晴れているときよりも効きが良いように思います。とはいえ、湿度は上がり続ける一方ですので、多少気温が低くなるとも、熱中症等には十分ご注意ください。

大阪万博

先日、有給休暇を利用して大阪万博へ足を運びました。平日ということもあってか混雑は比較的少なかったように思います。しかしながら、事前予約制のパビリオンがあることをすっかり忘れており、抽選には参加できず、当日並んで入場できるパビリオンを中心に巡ることにしました。

混雑をさけるため、11時過ぎに早めの昼食を取ることに。近くにあったチェコレストランに入り、「クネドリーキ」というチェコの伝統的な料理を注文しました。日本でいうところの肉まんのような食感。それも、1つ2600円の高級肉まんです(笑)。ソースの味が好みで、付け合わせに出てきたザワークラウト(発酵キャベツ)は酸味がほどよく、とても美味しくいただきました。割高感はありませんが、友人と共に異国の料理を気軽に食べられるというのは、万博ならではの体験ですね。12時過ぎにレストランを出ると、外は大行列。早めの昼食、大正解でした。

パビリオンの中で特に印象に残っているのは、サウジアラビア館、インドネシア館、そしてシンガポール館の三つです。それぞれ展示の工夫や魅せ方に個性があり、見ていて飽きませんでした。インドネシア館の前ではちょうどライブイベントが行われており、そこで「ポチョポチョ」というダンスを踊っていました。インドネシアではとても有名なダンスなのだそうです。友人と見よう見まねで踊ってみたのですが、これがなかなか楽しいの

です。非常に耳に残るメロディで、しばらくずっと頭の中に「ポチョポチョ」に占有されていました。

帰り際には、大屋根リングの上を歩いてゲートに向かいました。そこからの景色はとても美しく、万博会場全体を見渡すことができました。

最後にお土産を買おうとするも、考えることは皆同じのようで、ストアの前には長蛇の列。並ぶ気力が残っておらず、泣く泣く断念しました。お土産をゆっくり見たい人は、早めの時間帯に訪れるのが正解だと思います。

予約が必要な人気パビリオンには入れませんでした。それでも十分に楽しむことができました。会期は10月13日まで。みなさんもぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

(M)



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、引き続き宜しく願い申し上げます。