

# わかしお便り

Vol. 98

Wakashio Dayori  
2026.5.22

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

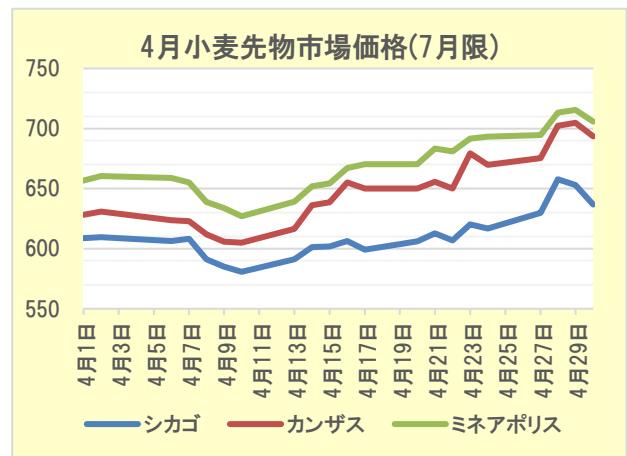


## 米国産地にて高温乾燥が継続 生産量減予想で相場は6ドル半ばへ

4/1～4/30のシカゴ穀物相場(7月限)はφ577～671/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

シカゴ相場は中東情勢の悪化と米国産地での高温乾燥により3月から6ドル台を推移していましたが、4月に入ると冬小麦産地に大雨が降ったことで作柄懸念が低下し、やや下げ基調からのスタートとなりました。中旬は引き続き豊富な米國小麦の在庫量とイラン情勢緊迫化に伴うホルムズ海峡の封鎖状況の双方をにらみながら6ドル手前を横ばいで推移しました。

大きく動き出したのは4月下旬となります。米国最大産地であるカンザス州などの平原地帯で再び高温と干ばつが観測され、またネブラスカ州周辺で霜害のリスクが浮上したことで供給懸念が上昇し、相場は上げ基調へと転じました。4月下旬に米国農務省から発表された作柄報告では、米国冬小麦のG/E(Good/Excellent)率が30%と、前年同時期の50%弱と比べ大幅に下落しており、市場の関心は作柄懸念にシフトしていきま



5月に入ってからさらにはさらに上昇が続いており、シカゴ相場は6ドル台後半を推移しています。背景には米国農務省が発表した需給見通しの中で米国産小麦の生産量の見通しが大幅に下方修正されたことが挙げられます。これは前述の作柄懸念により収穫面積と単収の双方が低下するという見込みによるもので、これまで潤沢と見られていた旧穀在庫に対して新穀の供給が減少し、需給全体が引き締まると予想されています。今後は作付がピークを迎えている春小麦の作柄にも注視していく必要があります。



## 大阪在住から見た、大阪の飲食店

桜の季節も一瞬で終わり、大型連休が過ぎたらあとは暑くなるだけ…。天気がいいのに越したことはありませんが、もう少し過ごしやすい気候が続いてくれればいいのに…、と思う今日この頃です。

現在私は大阪に赴任し、早4年半が経ちました。万博は終わりましたが風土が関係しているのかいまだにエネルギーです。街には日本人、外国人にかかわらずツアー客が列をなして歩いています。事務所は新大阪にあり毎日駅構内を歩いていますが、週末ともなると改札口や空港へ向かうバス停は大阪名物のお土産を持っている人で大混雑！私も週末は街に出てあちこち散策していますが、どこもかしこも観光客の方でいっぱいです。そこで「今、大阪での飲食店トレンド」をお伝えできればと思います。

大阪の飲食市場は、大盛況で終わった2025年の大阪・関西万博を契機に一時的な需要拡大を経験しましたが、2026年に入ってから「回復市場」から「選別市場」へ移行しています。現在の競合環境は、単純な店舗数競争ではなく、「人材確保」「価格転嫁」「ブランド発信」「省人化」の4つが重要になっています。

まず市場全体としては、外食産業はコロナ前を上回る規模まで回復しています。特に大阪は立地の面からも観光需要の恩恵を受けやすく、特に梅田～ミナミでは交通の便がいいこともあり集客が集中しました。

一方で、競争環境は以前より厳しくなっています。背景にあるのが「コスト高」と「人手不足」です。これは全業界にて問題にはなっていますが、飲食業は全産業でも最上位レベルの人材不足業種であり、特にアルバイト人材の奪い合いが激化しています。そのため、現在の大阪市場は大きく3つのグループに分かれています。

1つ目は大手チェーン主導の「省人化競争」です。代表例では、セルフオーダー、モバイル注文、配膳ロボット、セントラルキッチン活用を進める大手外食チェーンが優位性を強めています。言うなれば「人を減らして利益を守る」戦略が鮮明です。特に居酒屋チェーン店、ラーメンチェーン店でのセルフオーダーは当たり前になりつつあります。

2つ目は高付加価値型・体験型店舗の伸長と「コスパ文化」による二極化です。1つ目とは逆に、原材料等の高騰の背景から、価格競争から離脱する動きが強まっています。梅田等の都市部では「高級和食」「体験型居酒屋」「地域食材ストーリー型店舗」「“映える”専門業態」「インバウンド特化型店舗」などが伸長しています。特に観光客向けでは、「安い店」よりも「大阪らしい体験」が重視される傾向が強まっています。

そして現在、最も厳しい状況にあるのが、3つ目の中小・零細飲食店です。

# 市場トレンド

## 情報



食材費・光熱費・人件費が同時上昇する中で、値上げできる店とできない店の差が広がっています。特に「昔ながらの個人居酒屋」「低価格食堂」は収益圧迫が深刻で、2026年の飲食倒産件数は高水準で推移しています。

特に大阪は、「コスパ文化」(回転率重視、B級グルメ支持、住民の生活圏に根付いているからこそそのリピート客、会話・接客重視)が強い傾向にあります。そのため、単純な高級化だけでは勝ち切れず、「安く感じさせる価値設計」が非常に重要です。昔ながらのお店が集まる地域では「1000円以下の満足感」「並ぶ価値」「ライブ感」を押し出す店舗が増えてきています。

以上のことから、今後の大阪の飲食市場は、「省人化できるチェーンによる寡占化」と「強い世界観を持つ個店のブランド化」という二つの方向へ進む可能性が高いのではないかと、個人的に考えています。

つまり、「安いだけ」「昔からあるだけ」の店は厳しくなり、“効率性”か“体験価値”のいずれかを明確に備えた店舗が勝ち残る構造へと移行していくと考えられます。



# 当社製品情報

## イチオシ製品のご紹介 “鯛焼きミックスS-70”

今回は鯛焼き用ミックスについてご紹介いたします  
鯛焼きは伝統を守る「天然物」へのこだわりと、生産効率のよい「進化系」の二極化が進み、再ブームを迎えています。中でも薄皮鯛焼きは根強い人気があります。大量生産の「養殖物」に比べて手間がかかるため、老舗やこだわりの専門店によく見られるスタイルです。

### ●天然物(一丁焼き):

薄めの生地でたっぷりのあんこを挟み、直火で短時間で焼き上げるため、水分が飛びやすく、皮がパリッとクリスピーになります。

### ●養殖物(連番焼き):

厚い鉄板でじっくり熱を通すため、生地に蒸気が残りやすく、ふっくらと仕上がります。

養殖物でもサクッと香ばしい鯛焼きが出来るミックス粉が「鯛焼きミックスS-70」です！

「鯛焼きミックスS-70」は、安心・安全をコンセプトに国内産小麦を100%使用し、黄金色の焼き色が特徴の薄皮鯛焼き用ミックスです。鯛の形からはみ出た耳の部分は、さっくりと歯応えがあり、お煎餅に近いクリスピーな食感が楽しめます。

現在の鯛焼きは「手軽なおやつ」から「わざわざ食べに行きたいグルメ」へと進化を続けています。是非一度この食感をお試ください。

### 【おすすめ:薄皮鯛焼きのおいしい温め直し方】

電子レンジでラップをかけずに、500Wで20～30秒ほど加熱し、中のあんこを温めます。

次にトースターで仕上げ、外を焼きます。アルミホイルを敷かずに、トースターで1～2分程焼きます。皮の水分が飛び、表面が「カリッ」としてきたら完成です。

さらに、ここが重要です！少しだけ「放置」します。焼き上がったら網の上などで30秒～1分ほど置きます。蒸気が抜けることで、さらにパリパリ感が際立ちます。

これでおうちでも焼きたての鯛焼きが楽しめます。是非お試しください



五月に入り、新緑がまぶしい季節となりましたが、いかがお過ごしでしょうか。  
 日ごとに初夏の暖かさを感じられるようになり、過ごしやすい日が続いております。日中は汗ばむ日も増え、季節の移り変わりを実感する頃となりました。  
 新しい環境にも徐々に慣れてくる時期かと存じますが、心身ともに無理のないようお過ごしください。健やかな日々をお祈り申し上げます。

## 卓球と継続の力

5月を迎え、日中は汗ばむ陽気となつてまいりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。今回、わかしお便りを担当することになり、何を書こうか悩みましたが、私が継続して取り組んでいる卓球についてご紹介します。

競技歴は約10年となり、日々の練習を積み重ねながら、技術と体力の向上に努めております。卓球は比較的気軽に楽しめるスポーツという印象を持たれることもありますが、実際には瞬時の判断力や戦略性、加えて繊細な技術が求められる競技です。ボールの回転や速度、コースを的確に見極め、状況に応じて最適な一打を選択する過程には、非常に高い集中力が必要とされます。その駆け引きの奥深さが、大きな魅力の一つです。

現在は週に複数回の練習を継続し、安定したパフォーマンスの発揮を目指しています。特に気温の高い時期には体力的な負荷も増すため、日々の体調管理やコンディション調整の重要性を強く実感しています。継続的な取り組みを通じて、基礎体力の維持・向上にもつながっています。

また、競技活動の一環として各種大会にも出場しており、昨年は全国大会への出場を果たしました。こうした経験を通じて、自身の課題や強みを客観的に捉え、次の成長につなげています。競技で得た集中力や判断力、継続力は、日々の業務においても重要な要素であると考えております。

今後も継続的な努力を重ね、さらなる競技力の向上を目指すとともに、培った経験や姿勢を業務へ還元してまいります。運動に適した季節でもありますので、皆さまにおかれましても健康維持やリフレッシュの一環として、適度に体を動かす機会を取り入れていただければ幸いです。

(T.K)

