千葉製粉
未来づくり with YOU!

わかしお便り

Vol. 104
Wakashio Dayori
2026.11.25

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

原料小麦情報

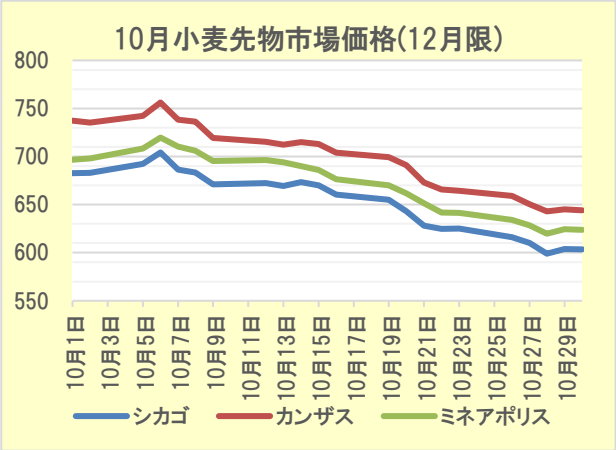
米国期末在庫の上方修正と黒海の物流改善により下落基調

10/1～10/31のシカゴ穀物相場（12月限）は¢593～705/ブッシェル（bu）のレンジで推移しました。

10月のシカゴ小麦相場は、前月までの上昇から一転し、軟調な展開となりました。9月にはロシア・ウクライナ情勢を背景とした黒海からの供給不安が相場を押し上げていましたが、10月に入ると警戒感が徐々に後退しました。シカゴ相場は月初の6ドル台後半から水準を切り下げ、月末には6ドル近辺まで下落しました。

米国では、小麦輸出の伸び悩みが期末在庫増加の要因となり相場の重石となりました。米農務省(USDA)が10月に公表した需給報告では、2026/27年度の米国小麦輸出予想を前月から約70万トン引き下げ、約2,040万トンとしました。これに伴い期末在庫見通しが上方修正されたことで、需給逼迫への警戒感がやや後退しました。

黒海地域では引き続き物流の混乱が続いており、ロシアの輸出ペースが鈍化していましたが、月後半にはロシアからの穀物輸送が一部再開するとの情報が伝わり、供給不安が和らぐとの見方が広がりました。それまで相場に織り込まれていた「黒海リスク」が後退したことから、下旬にはシカゴ小麦への売り圧力が一段と強まりました。



今後は豪州やアルゼンチンなどの南半球地域での収穫が本格化します。今のところ概ね良好な作柄が見込まれ、新穀の供給期待が相場の上値を抑えることが予想されますが、引き続き不透明な状態が続く黒海情勢次第では再び上昇に転じる可能性もあり、注視が必要です。



サッカー王国ブラジルの「おいしい魅力」

日が暮れるのも早くなり、冬の訪れを感じる季節となりました。寒い日が続き、インフルエンザなども流行する時期ですので、皆様どうぞお身体には十分お気を付けください。

さて、最近のスポーツの話題といえば、サッカー日本代表「SAMURAI BLUE」の活躍です。なかでもサッカー王国・ブラジルとの一戦は大きな注目を集めました。世界屈指の強豪国を相手に挑む姿を見て、改めてブラジルという国に興味を持った方もいらっしゃるのではないでしょうか。ブラジルといえばサッカーやカーニバルのイメージが強いですが、実は食文化も魅力にあふれています。そこで今回は、ブラジルを代表するスイーツと料理をご紹介します。

ブラジル定番のお菓子「ブリガデイロ」は、練乳・ココア・バターを煮詰めて丸め、チョコスプレーをまぶした、もっちりとした食感と濃厚な甘さが魅力のスイーツです。

「ブラジルプリン」は、コンデンスミルクをたっぷり使った、むっちりとした食感のプリン。コクのある濃厚な甘さで、日本のプリンとはひと味違った食べ応えを楽しめます。

日本でもおなじみの「アサイーボウル」は、ブラジル原産のアサイーにフルーツやグラノーラを組み合わせた一品。爽やかな味わいと彩り豊かな見た目が特徴です。

また、ブラジルの代表的な料理といえば「シュラスコ」。牛肉や鶏肉などを串に刺して豪快に焼き上げ、焼きたてを切り分けて味わうブラジルらしい肉料理です。

「パステル」は、薄い生地にひき肉やチーズなどを包んでカリッと揚げた定番料理。サクサクの皮と熱々の具材が楽しめ、軽食にもぴったりです。

「ポンデケージョ」は、タピオカ由来のでんぷんとチーズを使った小さなパン。外は香ばしく、中はもちもちとした食感で、チーズの豊かな風味が楽しめます。

サッカーをきっかけにブラジルを身近に感じた今、その「おいしい文化」にも目を向けてみませんか。甘く濃厚なスイーツから豪快で個性豊かな料理まで、この機会にぜひブラジルの味を楽しんでみてください。



当社製品情報

イチオシ製品のご紹介
“ケーキ225－FA”

12月を間近に控え、朝晩の空気もぐっと冷たくなり、秋の深まりとともに少しずつ冬の気配を感じるようになってきました。温かい飲み物がうれしいこの季節。コーヒーや紅茶を片手に、ほっと一息つきながら、ゆっくりと過ごす時間も大切にしたいものですね。そんなひとときに、ドーナツなどの甘いものを楽しみたくなる方も多いのではないでしょうか。そこで今月は、ドーナツづくりにおすすめの当社ミックス粉「ケーキ225－FA」をご紹介します。

「ケーキ225－FA」の大きな特徴は、モチモチとした弾力のある食感に仕上げられることです。ひと口食べたときに感じる心地よい弾力と、噛むほどに楽しめるもち食感は、商品の印象を高めるポイントになります。近年では、パンやドーナツをはじめ、さまざまな食品で“もち食感”を取り入れた商品が親しまれています。いつもの商品にもちもちとした食感を加えることで、食べ応えや食感の楽しさをプラスできるのが魅力です。「ケーキ225－FA」は、そんな人気のもち食感を生かしたドーナツづくりにおすすめの製品です。食感に特徴を持たせたいとき、食感を楽しめるドーナツを開発したいときなど、商品の魅力を広げる素材として活用いただけます。

さらに、機械耐性に優れていることもポイントです。ドーナツを一つひとつ手作業で成形する場合には時間と手間がかかりますが、包餡機による成形にも対応しやすく、安定した製造が可能です。作業の効率化や大量生産にも貢献し、おいしさだけでなく製造面でもメリットを発揮します。

また、様々なアレンジが楽しめることも魅力の一つです。フィリングを入れず、生地本来の味わいとモチモチした食感を楽しむプレーンドーナツはもちろん、あんこなどの甘いフィリングとも好相性です。さらに、惣菜系のフィリングを組み合わせることで、食事としても楽しめるドーナツへとバリエーションが広がります。

幅広い商品づくりに活躍し、生地のおいしさと食感の両方を楽しめる「ケーキ225－FA」。ぜひ、新しいドーナツづくりにお役立てください。



雑感

晩秋の候、朝夕の冷え込みも日ごとに厳しくなり、冬の訪れを感じる季節となりました。皆様にはお変わりなくお過ごしのことと存じます。

今年も残すところあとひと月となり、何かとお忙しい時期を迎えられることと存じます。寒さもこれから一段と増してまいりますので、どうぞお身体を大切に、健やかにお過ごしください。

皆様のますますのご健勝を心よりお祈り申し上げます。

鍋の楽しみ、あれこれ

11月も終わりに近づく今日この頃。案外寒くはなく、まだ冬物のコートやダウンを出せずにいて、今か今か、いやまだかとタイミングを伺っています。今年は衣替えが難しいですね。

さて前置きはほどほどに、本日お話ししたいのは冬といえばの鍋料理。寄せ鍋、すき焼き、水炊き、ちゃんこ鍋等考えるだけでお腹が空いてきますね。皆様は鍋料理といえば何を思い浮かべますか？私は鍋と言ったらおでんです。もち巾着、ちくわ、がんもどき。練り物は鹿児島のちょっといいものを使うととても美味しいですよ。卵と大根は味を染み込ませたいから前日から鍋の中につけておいて、こんにゃくだったら切れ目を入れて。しらたきを入れるならバラバラにならないように結んでおいて。おでんの楽しさは食べるだけでなく作るところからワクワクしてしまいます。

地域によっても入れるものは異なり、牛すじやクジラ、タコが入ることもあれば、みそだれを付けて食べるなどバリエーションも豊富。おでんでなくとも、豆乳鍋やキムチ鍋であれば市販の「鍋の素」が売っていることもありますよね。肉団子やイワシのつみれを入れるのもよし、白菜や人参を入れるのもよし。個人的なこだわりならしいたけを一度バターでしっかり炒めてから入れると美味しいです。

後は鍋のしめ。ご飯を入れて雑炊にするのもいいですね。インスタントラーメンを入れて残り汁を活用する方法もありますし、おでんの残り汁はプリンカップに卵と残り汁を加えてレンジであっためれば茶碗蒸し風にすることも出来ます。キムチ鍋はご飯を多く入れて、追加でキムチ、海苔、ネギ、生卵を加えてビビンバ風に。チーズを加えてもいいですね。一番オススメしたいのは、豆乳鍋を食べ終わった後にパスタの乾麺をそのままお鍋に入れて、チーズ、たまご、ウェイパーをくわえる豆乳鍋カルボナーラ。日本酒との相性も悪くないです。

よろしければこの機会に、今夜の晩御飯の献立をおでんにするのはいかがでしょうか。



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、引き続き宜しくお願い申し上げます。