

酒類・食品 & News 解説

週刊

令和7年8月1日(金曜日) 第3456号

(昭和42年7月10日第3種郵便物認可)

毎週金曜日 発行 編集発行人 石母田 健

購読料 6ヵ月 15,730円(税込み)

振替番号 東京4-71739

発行所 株式会社 日刊経済通信社

本社 東京都中央区日本橋小伝馬町10番11号 日本橋川ビル

☎03(5847)6611(代) FAX 03(5847)6600

名古屋支局 ☎052(253)6924 大阪支局 ☎06(6353)1791

http://www.nikkankeizai.co.jp/

製粉

未来への明るい光差し込む製粉業界

米の代替需要はほぼみられず

〈米不足だが米代替にまでは至らず〉

昨年来、米不足が喧伝されるなか、小麦粉・粉二次加工品が増加しているのかといえば、ときおり、マカロニ類(パスタ)が対前年同月比で2ケタあるいは2ケタに迫る勢いをみせることがあるものの、パン類は対前年同月比では減少する月もみられ、米を代替するには至っていない現実が見え隠れする。パン類に関しては、2024年7月、25年1月に製品価格を改定したこともあり、25年1〜3月は対前年同月比で3ヵ月連続の減少となったが、4月以降は持ち直しの傾向がみられた。特に、低価格帯を中心とする値ごろ感のある製品への技術投入が積極的に進められていることもあり、価格帯の2極化・3極化戦略が功を奏しているともいえる。

小麦粉は、高食物繊維小

昨年から続く米不足だが、小麦粉や粉二次加工品の売り上げが伸びたといった話を聞くことはほとんどなく、小麦粉・粉二次加工品が米の代替となるには至っていない現実を思い知らされる。一方、日清製粉は水島工場竣工を機に新コンセプト「その想いに、小麦粉でこたえたい。」「食文化創発カンパニー」を発表。ニッポンは、来年2月稼働を見据えた新工場の建設が進む。

輸入小麦の政府売渡価格は4期連続の下落となっており、輸送費、人件費等が上昇していることもあり、業務用小麦粉の販売価格の改定に関しては、難しい舵取りを迫られている。

〈シカゴ相場は5ドル台で推移〉

小麦の国際価格は、主産地である北米、豪州、欧州、黒海沿岸地域等における天

候および作柄の変化に、これまで大きく影響を受けている。

24/25年産小麦は、EUやロシアの生産量は減少したものの、米、カナダおよび豪州等では豊作となったことから、世界全体では十分な供給量が見込まれており、シカゴ小麦先物相場は、25年7月現在、5ドル／ブッシェル台で推移しており、ロシアのウクライナ侵攻前を下回る水準で推移している。

〈新しい取り組みに期待〉

日清製粉は水島工場の竣工を契機に新たなコンセプト「その想いに、小麦粉でこたえたい。」「食文化創発カンパニー」を発表。未来に向けて今後も食文化を創造し続けるという決意を改めて表現した。小麦粉をビジネスの中心に据える日清製粉がこれまで以上に創意工夫を凝らし、ユーザーと一体となって食文化を創造し広めていくという想いを

主な内容

ユネ伝統的「登録記開催」	13面	モリ「タイカレー」25周年	5面
「サリン」196「新定番3種」	3面	日本秋祭F.C開幕	7面
「サリン」ZEROPPA	12面	三島ダイヤモンドフェア	11面
食美屋秋冬新商品	2面	JAPANドラッグ開催	14面
		トッパン・ホール鳥井社長	15面
		直撃インタビュー	8面
◎原料商品情報			

込めた。

ニッポンは、26年2月の稼働に向け、愛知県知多市での新工場建設を進めている。大型船が直着け可能な港湾に直結し、DX・ITも活用した最新鋭技術を導入、自然災害に強く、省エネ・環境対策が強化された最新鋭の製粉工場になる予定だ。

伸びしろの少ない成熟産業のようにも見えかねない製粉業界だが、さまざまな技術革新によって、まだまだ大いなる可能性が秘められていることを感じ取れる動きがそこかしこにみられる。もつちりとした食感を表現したパスタの人気やピザ市場の拡大などは、その確かな一例として挙げられるだろう。今後の製粉業界の発展に心躍る思いがした。

(川田岳郎)



日刊食品通信

- A4判速報形式
- 有力企業広告も掲載
- 購読料 6ヵ月45,100円(税込み)

業界唯一の酒類食品総合日刊紙。多忙の時はヘッドラインをお読み下さい。本文も簡潔、明瞭です。

独自の調査による統計・レポートづくりを通じて50余年。今後も酒類食品業界をデータとして記録し続けます。

酒類食品統計月報

- B5判雑誌形式。毎月月末発行
- 有力企業広告も掲載
- 購読料 6ヵ月24,750円(税込み)

