

# ウィークリーニュースレター46号 2023

## <12月のテーマは意外な商品のご紹介>

今年も残すところあと1ヶ月になりました。今年最後のテーマは「あんこ」です。ここ最近、あんこよりもクリームやフィリングの問い合わせが多いため原点に還ってあんこを見直したいと思います。

## <国産小豆の生産地の状況>

先週、国産あんこの需要が高まっているとお伝えしました。食の安全の意識の高まりが要因と言えます。ではその小豆の生産現場の状況を少しお話しします。小豆は米や大豆とは違い趣向の高い食材です。小豆の相場が下がると生産を止めて他の穀物の生産を始めてしまいます。ここ数年需要は高まっているのですが高い値段で買い取ってもらえないなど辞めていく生産者さんが後と経ちません。更に今年の夏は猛暑で北海道の生産量が大幅に減ってしまいました。先週紹介した北海道の収穫量を見ると大きな打撃です。

## <海外小豆の品質>

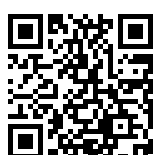
先日、某あんこメーカーの人と話す面白いお話が。「今カナダの小豆の方が品質は良いかもしれない」と話していました。カナダの小豆は北海道の品種をそのまま持ち込んでいます。そして気候も小豆の生育に向く気候です。温暖化で北海道の小豆の品質は今後も保持できるか不明確。言い方を変えるとカナダ産の小豆の方が美味しいあんこが作れるかもしれないということです。カナダの小豆を国内の工場で作れば「国内製造」の表示もできます。問題は消費者マインドです。「国産は安全」というイメージがあまりにも強いため国産あんこにこだわるお店が多いのですが美味しいあんこが出来るかもしれないのであればカナダの小豆を使用したあんこを検討するのも有りだと思います。

## <国産あんこの生産量とは>

最後に豆知識を一つご紹介します。日本全国に製餡メーカーが数多くあります。中小企業を含めると恐らく200近くはあるはずです。この全メーカーの製造できる餡を集めても大手パンメーカーのあんぱんを供給することができないそうです。つまり大手パンメーカーのあんこは自社製造です。言い方を変えると日本で一番あんこを製造している会社は製パン会社と言えます。私もこの会社に来て初めて知りました。それだけ日本では菓子パンの需要が高いといえます。来週は今週触れた輸入餡についてご紹介します。

## <12月はこの番号です！>

今一度、ルールのご説明。この納品書番号で納品された場合はアタリです！納品書の金額から10%オフします。自動的にオフはしません。お客様から「当選しました！」とメールか電話、LINEでご連絡をいただくと確定です。締切は翌月の1日までです。メール、電話、今回紹介したLINEのアカウントでもいいのでご連絡ください！11月の番号は「48823」と「48930」です。値上げが多い昨今、こんな形での値引きしかできませんが奮ってご参加ください。もし当選したときはSNSで喜びを発散してくれると嬉しいです。値上げが続くため当面このおみくじは継続していく予定です。



売る美学®



キッチンカー開業セミナー



豊吉公式 Twitter



株式会社豊吉ホームページ