

コーンなNEWS

サニーメイズから定期便

2015年12月発行
通算 第15号
㈱サニーメイズ営業部
TEL 054-365-5163

本年も、当社商品を使用いただいているお客様、販売していただいているお客様には大変お世話になりました。来年もより一層のご支援を賜りますようお願いいたします。

今号の Topics !

ホームページ(<http://sunny-maize.co.jp>)の全面改定を行いました。

コーングリッツ業界シェア No.1 のリーディングカンパニーとして、市場を盛り上げるべく様々な情報提供をしています。是非、ご訪問ください。



コーングリッツ・コーンフラワーの製造で国内シェアNO.1

当社製品の案内はもちろんのこと、とうもろこし・コーングリッツに関する様々な知識や製品を利用したレシピなども掲載しています。コーンな NEWS(サニーメイズ NEWS)のバックナンバーも全て見るすることができます。



ホームページ改定にあわせて各種SNSとの連携をスタートしました。こちらも是非ご覧ください。

Facebook: <https://www.facebook.com/sunnymaize>

Twitter : <https://twitter.com/SunnyMaize>

Instagram: <https://www.instagram.com/sunnymaize/>

<今号の特選レシピ>

サニーメイズのコーングリッツ・コーンフラワーを利用したレシピを掲載します。当社では、お客様のお役に立てるよう、様々なレシピを開発しています。商品の開発・提案用にレシピの必要なお客様は是非お問い合わせください。

今回は、シュー皮をご紹介します。コーン特有の風味がおいしいシュー皮です。また、小麦粉をしようしていませんので、今話題のグルテンフリー食にも対応しています。

シュー皮

☆小麦粉を使用していないコーン100%のシューです。
☆コーン特有の風味と鮮やかな黄色さが得られます。



[配 合]

コーンフラワーNo.7K	50g
無塩バター	40g
卵	100g
食塩	0.5g
水	100g

[作 り 方]

- ① コーンフラワーNo.7Kを篩っておく。
 - ② 鍋に無塩バターと水と食塩を加え、中火で加熱する。
 - ③ ②がグツグツ沸騰してきたら、中火のまま粉を一度に入れ、木じゃくで1分間攪拌する。
 - ④ 鍋を火から下ろし、溶いた卵を3～4回に分けて入れ、木じゃくで良く攪拌する。
 - ⑤ ④をマルチブレンダーのミキサーで攪拌を行い、ツブツブがなくなるまで攪拌して生地を滑らかにする。
※フードカッターなどで攪拌しても滑らかな生地になります。
 - ⑥ 大きめの丸い口金がついた絞り袋に⑤を入れ、生地を約3cm径の円に渦巻状に絞り、200℃で18分焼成後、160℃で20分乾燥させてオーブンの蓋を開けず約2分置く。
- ※ 焼成時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。

<米国産トウモロコシの需給予測>

(米国農務省 12月9日発表/単位:100万ブッシェル)

	2014/15年度	2015/16年度
期初在庫	1,232	1,731
生産量	14,216	13,654
輸入量	32	30
供給合計	15,479	15,415
米国内消費	11,534	11,880
輸出量	1,920	1,750
需要合計	13,454	13,630
期末在庫	1,731	1,785
在庫率	12.6%	13.1%

・2014/15年度については前月予想から変化なし

・2015/16年度については前月予想から米国内需要が上方修正されたものの輸出が下方修正されたことから合計では需要減となった。

・上記から米国での相場は弱含みとなっているものの、FRBの利上げ決定により円安が進むとの推測もあり、本邦への輸入価格については注視が必要な状況となっています。