

 <h1>コーンなNEWS</h1> <p>サニーメイズから定期便</p>	<p>2016年2月発行 通算第16号 ㈱サニーメイズ営業部 TEL 054-365-5163</p>
---	--

本年も、当社商品を使用して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 !

<p>惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展</p> <h3>第19回 ファベックス2016</h3> <p>The World Food And Beverage Great EXPO 2016 ヘルスケアフード EXPO</p>	<p>和洋菓子・中食・外食業界 商品開発専門展</p> <h3>第13回 デザート・スイーツ&ドリンク展</h3> <p>Dessert Sweets & Drink Festival 2016 カフェ&ベーカリー EXPO</p>
--	--

本年も、4月13日(水)から15日(金)まで東京ビッグサイトで開催されます「デザート・スイーツ&ドリンク展 (<http://www.fabex.jp>)」に、グループ会社の合同酒精株式会社と共同で出展いたします。昨年は“グルテンフリー”をメインテーマに、展示・ご説明させていただきました。本年も“グルテンフリー”をはじめとした様々な新しい提案をさせていただきますと鋭意検討中です。ご期待ください。



※2015年の写真です

招待状をご用意しております。招待状をご希望の方は、お取引先様もしくはサニーメイズ営業部(電話054-365-5163)までご連絡ください。

次回4月発行予定の「コーンな NEWS」では、当日の様子や提案内容をご紹介します。

サニーメイズに新しいメンバーが加わりました！

2月より新たに総務部に田中栄次が着任いたしました。グループ人事交流の一環として、合同酒精㈱から出向してきました管理のスペシャリストです。お客様にも電話対応等で対応させていただくこともあるかと思います。是非ともよろしく願いいたします。

<今号の特選レシピ>

今月は、コーングリッツをα化した製品である“アルファグリッツ”を打ち粉に使ったカキフライのレシピをご紹介します。カキ特有の臭みを抑制し、旨味を引き立てます。ホタテやイカ・サーモン・アジなどのカキ以外の魚介類でも同様の効果が見込めますので是非お試しください。

カキフライ

—特徴—

- ☆カキの磯の香のみを抑制し、旨味を引き立てます。
- ☆サクサク感とカキのプリとした食感に一体感が生まれ、食感が良くなります。クリーミーなコクも付与できます。
- ☆打ち粉のみにアルファグリッツを使用するので、とてもお手軽です。



【 配 合 】

下味	
食塩	少々
こしょう	少々

打ち粉	
アルファグリッツ	100g

バター液	
薄力粉	100g
全卵	50g
水	108g

分量外	
パン粉	適量

【 作 り 方 】

- ① カキを水で十分に洗い、水を切っておく。
 - ② ①にカキに下味をつけた後、打ち粉にアルファグリッツを塗す。
 - ③ バター液を調製し、②のカキをバターにくぐらせ、パン粉をつける。
 - ④ 180℃の油に入れ、2分間油調をする。
- ※ 揚げ時間は目安である為、実物を確認しながらしっかり揚げて下さい。

<米国産トウモロコシの需給予測>

(米国農務省 2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	13,601
輸入量	32	50
供給合計	15,479	15,382
米国内消費	11,883	11,895
輸出量	1,864	1,650
需要合計	13,748	13,545
期末在庫	1,731	1,837
在庫率	12.6%	13.6%

・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、為替動向が不安定な

ことから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。