SHOEI NEWS

February 2025
Vol.299

今号より
電子配信も
始まりました！

CONTENTS

USクルミ　市況
カリフォルニアレーズン　市況
フィリピンココナッツ　市況
中国　柏葉　市況
大東カカオ株式会社より
カカオ豆　市況
新商品　ご案内
2024クリスマストレンド情報
SWEETS NEWS「上原食堂」

USクルミ 市況

現地時間の1月8日に発表されたカリフォルニアクルミ協会の出荷レポートによると、2024年産のハンドラーへの受入れ数量は、596,060ショートトン（以下st）（前年比72.4%）と大幅な減産となり、2023年産からの繰入在庫を含めた総供給量は690,802st（前年比71.6%）となっております。

2023年産は過去最大の収穫量であったことから、パッカー側で原料を保管できるスペースがなく、ハラー（果皮剥き業者）で保管された殻付原料が１月以降に受け入れたことにより、最終的には823,549stまで増加しましたが、2024年産は減産であることから、１月以降に受け入れられる数量は少なく、最終的に600,000st程度に留まるものと思われます。

12月単月の出荷量は、殻付が22,561千ポンド(前年比38.0%)、剥実が44,844千ポンド(前年比81.4%)とそれぞれ前年を大きく下回る出荷となっております。12月末までの累計出荷量についても、殻付が107,779千ポンド(前年比66.6%)、剥実が165,332千ポンド(前年比81.9%）と前年から大幅に減少しております。

殻付の主要出荷先においては、12月末までの累計出荷量で、インド（前年比183.9%）が大きく伸長するも、中東諸国においては、米国産の価格急騰により価格メリットのある中国産での手当てにシフトしたことで出荷量が激減しております（前年比で、トルコ29.7%、UAE31.1%、レバノン12.7%となっております)。剥実については、スペイン（前年比127.5%)、日本（前年比131.7%）への出荷が好調も、USDAの買い上げプログラムがなかったことで米国内の出荷が大幅に減少（前年比67.4%）した結果、前年割れとなっております。

このように出荷ペースは前年を大きく下回っている状況ですが、総供給量が前年比71.6%と大幅減であり、12月末時点で全体の受入数量の約60%が成約済みとの情報も入ってきております。成約の状況から現地側としては売り急ぐ様子がなく、現地相場は今後も底堅く推移していくと予想されます。

◆主要出荷先別の12月累計出荷量

【殻付】　　【剥実】　　単位：千ポンド

出荷先	2023/2024	2024/2025	前年比	出荷先	2023/2024	2024/2025	前年比
アメリカ	6,011	6,017	100.0%	アメリカ	105,574	71,162	67.4%
ドイツ	5,145	6,060	117.8%	ドイツ	20,865	18,100	86.8%
イタリア	29,905	28,941	96.8%	スペイン	11,583	14,766	127.5%
スペイン	7,006	7,627	108.9%	オランダ	4,934	4,195	85.0%
トルコ	59,534	17,662	29.7%	U.K.	6,724	5,666	84.3%
UAE	11,859	3,699	31.2%	イスラエル	4,243	4,488	105.8%
レバノン	4,860	617	12.7%	日本	7,688	10,128	131.7%
インド	14,223	26,151	183.9%	韓国	12,267	11,560	94.2%
合計	161,860	107,779	66.6%	合計	201,972	165,332	81.9%

出典：カリフォルニアクルミ協会の出荷レポート

カリフォルニアレーズン 市況

カリフォルニアレーズンの2024/2025年度は、12月末で累計5ヶ月が経過致しました。2024年産は、ぶどうの生育は比較的順調に進み、天日乾燥は例年通り8月中下旬から本格化致しました。8月以降は気温が高い日が続いた事で生育期最終盤はぶどうの生育が停滞し小粒傾向と言われております。

12月末までの集荷量は150,896stで前年同期比約160％となっております。前年(2023年産)は、糖度が上がらず天日乾燥開始が遅れた為、天日乾燥日数が十分確保できずに乾燥不十分な原料レーズンが多く、受入検査で不合格になったものが多く発生致しましたが、2024年産は乾燥に適した気候となり、集荷量は前年比で大きく増加となっております。

出荷量は、累計5ヶ月で68,484stで前年同期比約11％減となっております。出荷量全体の70％以上を占めるカナダを含む北米向けが約16％減、輸出向けは約11％増となっております。米国内の需要が伸びていない一方で、トルコレーズンが2年連続の不作によって価格が高騰した影響で、輸出向けはトルコレーズンの取扱いが多いヨーロッパを中心にカリフォルニア産の需要が伸びております。

カリフォルニアレーズンは、最低賃金の上昇による人件費の高騰等によってコストは圧迫されている一方で需要は伸び悩んでおり、また、パッカーによって供給状況、在庫ポジションに多少差が有り、価格動向は今後も注視する必要があります。

当社では、国内/海外自社工場選別品やラムレーズンなどカリフォルニアレーズンを幅広く取り扱っております。詳しくは弊社営業担当までお問合せください。

◆カリフォルニアレーズンの集荷量・出荷量推移

単位：st

年度(8月1日～翌7月31日)	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024	2024/2025
栽培面積(単位：エーカー)	153,000	145,000	138,000	96,616	N/A	N/A
前年からの繰入	140,278※	137,270※	87,926※	60,241※	62,998※	47,880※
集荷(収穫)量	253,424	193,048	183,543	180,537	169,459	189,480
総供給量	393,702	330,318	271,469	240,778	232,457	237,000 程度
出荷量	241,876	228,798	199,985	167,483	176,472	180,000 程度
繰越(入)在庫	137,270※	87,926※	60,241※	62,998※	47,880※	55,000 程度

※繰越在庫は統計によって差異があります。

フィリピン　ココナッツ　市況

～原料ココナッツが不足しており、価格指標であるヤシ油が大幅に高騰～

フィリピンでは、2023年から2024年にかけてのエルニーニョ現象に加え、2024年に発生した度重なる台風が原料ココナッツの生育に悪影響を及ぼしており、供給が減少しております。原料供給自体も減少している中で、異常気象は品質の低下も引き起こしており、デシケートココナッツをはじめとする食品加工用原料ココナッツの受け入れ数量は減少しました。

現地では一時的に稼働日を制限せざるを得ない工場も出てきており、ココナッツ製品全体の生産量の低下を引き起こしております。

一方で、ヤシ油の原料となる、ココナッツの胚乳を乾燥させたものであるコプラの需要は増大しています。これはフィリピン国内で2024年10月から実施された、政府発表の混合燃料の配合比率の引き上げが大きな要因となっております(混合燃料のバイオディーゼルはヤシ油を原料としており、従来の配合比率は2%でしたが、3%に引き上げとなりました)。この需給バランスの状況は現地相場に大きな影響を与えており、ココナッツ製品の価格指標となるヤシ油相場は現在も上昇し続けています。

また、前述のバイオディーゼルの混合比率は2026年まで段階的に引き上げられることから、今後もヤシ油需要は増加していくものと思われ、引き続き相場動向には注視が必要です。

弊社取り扱いココナッツ製品ラインナップ

この他多数のココナッツ製品を取り揃えております。ご興味ございましたら弊社営業担当までお問合せください。

2024年産 中国 柏葉 市況

2024年産柏葉は天候に恵まれ、まとまった積雪及び降水により原料葉の成長期において水不足等も発生せず平年作となりました。

近年小さめ目の柏葉を使用し、餅を見えるように巻いた製品が増加傾向にあります。
しかしながらS～SS等小型サイズの自然発生割合が元々15％～20％と少なく、降雨に恵まれた年は、葉っぱの成長がよく更に少なくなります。2024年産柏葉は十分な降雨に恵まれ、小型サイズは例年より若干少ない収穫となりました。

新物価格につきましては、現地人件費、燃料価格の上昇、円安などの影響を受け輸入コストが大幅に上がり、価格改定をせざるを得ない状況となっています。

弊社の真空柏葉は中国遼寧省、河北省の山々に自生している柏葉を採り、弊社協力工場で一枚一枚の葉を洗浄して異物除去、サイズ、色調、形状等について徹底した選別を行ない、製品化しています。厳しい管理基準に基づいて製造された安全・安心な商品で、茶色と緑色の葉を各サイズご用意しております。詳細につきましては弊社の営業担当者までお問い合わせください。

◆柏葉サイズ　　単位：cm

サイズ	幅	長さ	荷姿
ML	14.5～15.5	17～18	3,000枚 (100枚×6束×5袋)
M1	13.5～14.5	16～17	
M2	12.5～13.5	16～17	
M3	11.0～12.5	15～16	
S	10.0～11.0	14～15	
SS	9.0～10.0	13～14	
型抜き	8.9	10.5	4,500枚 (50枚×15束×6袋)

柏葉産地風景

大東カカオ株式会社より

カカオ豆 市況

1．需給見通し

【23/24crop】

11月29日のICCO(国際カカオ機関)の発表では23/24cropの供給量は、ガーナが480千トン（前年比▲174千トン)、コートジボワールが1,740千トン（前年比▲501千トン)、その他産地が2,162千トン(前年比＋13千トン)、合計で4,382千トン(前年比▲662千トン)となりました。

磨砕量については、4,816千トン(前年比▲242千トン)となり、需給のバランスは▲478千トンのデフィシットとなりました。

【24/25crop】

＜港湾着荷数量＞

ロイター発表のコートジボワールの港湾着荷数量（2024年10月1日～2025年1月5日）は1,109千トン（前年同期比127％）と、前年を大きく上回る数字となっていますが、過去5年間の平均をやや下回っています。

2．病害（CSSV）

23/24cropの西アフリカ産カカオ豆の大減産の主因となりましたCSSV（スウォーレン・シュートウィルス病）は感染してもしばらくはポッドをつける為、農民がカカオ樹を切り倒す事を躊躇している間に感染が拡大しています。新たなカカオ樹の植え替えには、感染した樹を切り倒し土壌から完全に取り除き、CSSVの感染を防ぐために耐性のある植物を植える必要があり、農地の再生は容易ではない為、24/25cropにおいてもその影響を受けるものと思われます。

3．天候要因

コートジボワールでは、10月の多雨により、ポッドの生存率が悪く生産量の減少が懸念されています。更に西アフリカでは11月初旬（平年より早い時期）から弱いハルマッタン風が確認されました。また、11月以降は十分な降雨が確認されず、乾燥傾向が続いていることから、今後メインクロップの終盤（1～3月）からミッドクロップの序盤（4～6月）の収穫量に悪影響を与える可能性があります。

4．価格推移

11月初旬に£5,400/t付近で推移していたロンドンカカオ相場（第二限月）は、アイボリーコーストの天候不良による、2025年1月以降の減産懸念を背景に、買い遅れた実需筋の値決めや現物確保の動きにより、12月18日には£9,556/tまで上昇しました。その後は、投機筋のポジション調整により30日には£7,448/tまで下落しました。1月8日現在は£8,163/tにて推移しています。

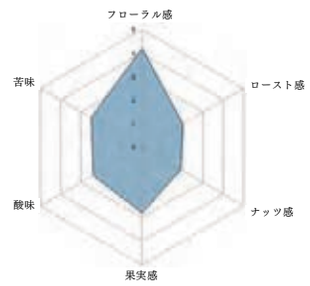
今後、引き続き乾燥傾向が続き、24/25cropのミッドクロップの生産量の悪化が確定し、且つ1月16日発表予定の24年Q4（24/25cropの第一四半期）の磨砕量の結果で需要の減退が確認されず、4年連続デフィシットが明確となった場合には、24年4月の第二限月最高値である£9,980/tを上抜けると予想します。

一方、コートジボワールの生産量の懸念が払拭され、需給バランスがサープラスになった場合でも、3年間で758千トン減少した期末在庫をカバーするとは考え難く、下値は限られると思われます。

大東カカオ株式会社製品のご案内

厳選した素材が奏でる"贅沢な逸品”アンセムシリーズ シングルオリジンチョコレート

◆アンセム　ピュアエクアドル　ANTHEM PURE ECUADOR

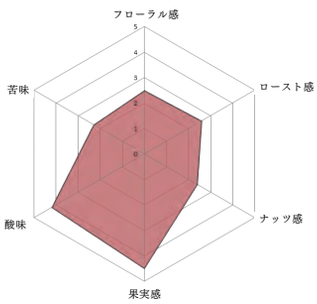


香料不使用　サステナブルカカオ原料使用

賞味期限	540日
荷姿	1kg×5 、5kg×2
カカオ分	65%
規格	チョコレート
JANコード	4533196003020

製品特徴 最高品質のエクアドル、ビクトリア農園アリバ種カカオ豆を使用(カカオマス中)。トップからミドルにかけて程よい甘味とともにエレガントで華やかな香りが広がります。そしてミドルからラストにかけて繊細な酸味と調和のとれたカカオの風味による優雅な香りを味わう事ができます。

◆アンセム　ピュアドミニカ共和国　ANTHEM PURE DOMINICAN Rep.



香料不使用　サステナブルカカオ原料使用

賞味期限	540日
荷姿	1kg×5 、5kg×2
カカオ分	65%
規格	チョコレート
JANコード	4533196003037

製品特徴 ドミニカ共和国より大東カカオが指定したオリジナルの発酵・乾燥条件のカカオ豆(カカオマス中)を使用し、ブラウンシュガー(砂糖中70％)を配合。コクのある甘みと豊かなカカオ感から始まり、ミドルにかけて力強くもスッキリとしたレーズン調の酸味、そしてラストに向けて重厚なカカオの風味が広がり心地よい余韻が残ります。

New Items

冷凍フランボワーズソースのご案内

この度、冷凍フルーツソースシリーズよりフランボワーズを使用した新商品、
「冷凍フランボワーズソース150g」を発売いたしました。
　フランボワーズ特有の鮮やかな赤色と、フランボワーズ本来の風味を生かすよう酸味と甘みのバランスにこだわり開発いたしました。
デザートメニューやドリンク等のトッピングソースとして是非ご検討ください。

〈調理例〉フランボワーズグリークヨーグルトボウル

冷凍フランボワーズソース　150g

150g

色鮮やかで甘酸っぱさが美味しいソース

トッピングソースとしてアイスクリームやパンケーキ、ヨーグルトなどにご使用いただけます。

フランボワーズピューレ使用

フランボワーズピューレを使用することにより、
酸味と甘みのバランスがとれたフルーツソースです。

荷　　姿：150g ×50袋/ケース
賞味期限：製造後3年
保存方法：冷凍
糖　　度：35±2%

冷凍フルーツソースシリーズご紹介

150g　250g
イチゴソース

150g
マンゴーソース

150g
白桃ソース

デザートやドリンクにおすすめ

いちごかき氷

マンゴーヨーグルトスムージー

白桃と杏仁のパフェ

※写真はイメージです。

New Items

モイストレーズン ラム酒掛けのご案内

　一昨年より取扱いを開始致しましたモイストレーズンを発展させた「モイストレーズン ラム酒掛け」を新発売いたしました。
　モイストレーズン同様の工程でカリフォルニアレーズンを選別・モイスト(加水)処理したレーズンにラム酒に香料を加えてラムフレーバーを強化した洋酒液を噴霧した商品です。従来から取扱いしているラムレーズンのようなシロップの煮込工程は無く、洋酒液を噴霧しただけで風味付けしたレーズン選別品に近い価格で販売いただける商品です。

モイスト処理、ラム酒掛けすることで以下の特長が付与されます

1. レーズンがブロッキングしていない為、
ほぐれやすく、巻き込みなど成型時に生地へ散らすものは特に向いている
2. ソフトな食感でパン生地への水分移行が抑えられ、生地が締まりにくい
3. 漬込や風味付けする手間が省ける

ベーカリーにおすすめ

モイストレーズンのクロッカン

モイストレーズン ブリオッシュフィューテ

荷　　姿：12kg/カートン
保存方法：冷暗所
賞味期限：製造後20日（製造日含む）
　※冷蔵保管の場合は、モイストレーズン同様に
　製造後54日（製造日含む）の賞味期限設定となります。

フレーバーを付けていない「モイストレーズン」もございます。
ご興味がございましたら弊社営業担当までお問合せください。

レシピは弊社営業担当までお問い合わせください。　※ 写真はイメージです。

2024 CHRISTMAS FOODS TRENDS

2024年クリスマストレンド情報

平日のクリスマスは4年ぶり

2024年は24日のイブが火曜、25日が水曜と、両日が週中と重なりました。忙しい人が多い平日、ケーキを購入し自宅で過ごされた方も多いのではないでしょうか。最近は、洋菓子店、スーパー、CVS、配送ケーキ等、ケーキ購入の選択肢が本当に様々です。そんな中、都内百貨店のイブ当日のケーキ売り場を調査いたしました！デパ地下は、ケーキの当日購入や予約の受取り、チキン等のお惣菜を求める客で溢れ、大変な賑わいをみせました。百貨店によっては、別途ケーキ販売会場を設けるなどして混雑の対策も。2023年は「コロナが明けたクリスマス」でしたが、2024年はそんな事を微塵も感じさせない程賑やかなクリスマスとなったようです。

クリスマスには欠かせないチョコレートケーキ、根強い人気のモンブラン＆ピスタチオ

チョコレート価格がかつてなく高騰していますが、定番のショートケーキに次いで各店のショーケースで目立っていたのはチョコレートケーキ。チョコレートグラサージュで表面を艶やかに仕上げたタイプが多く、ブッシュドノエル、チョコレートムース等も見られ、売り場に華やかさを添えていました。また、「モンブラン」や「ピスタチオ」のケーキも多く見られ、人気の高さがうかがえます。特にツリーを模したピスタチオグリーンが鮮やかなプチガトーやアントルメは、売り場でひと際目立っていました！

ケーキの小型化・価格帯

都内百貨店の当日販売のホールケーキは3～4号サイズ（直径9～12㎝）が中心で、主流サイズは家庭人数に合わせ年々小型化しているようです。5号サイズ以上の大きなホールケーキを探すのが難しいと感じる程、小ぶりなものが目立ちます。“シェアして美味しい”と謳って、1～2人用のプチガトーとホールサイズの中間サイズのケーキも見られました。ホールケーキの価格帯は、4号サイズで3,000円台～5,000円前後。海外ブランドや有名パティスリーでは同サイズで6,000円を超えることも普通のようです。

プチガトーは、ボリューム感があるものが人気で、長蛇の列を作っていました。中には松ぼっくりやオーナメント、クリスマスリース、ジンジャーマン等の可愛らしいモチーフなど、デザインの凝ったケーキが見られます。ホールに比べて購入しやすく、複数を組み合わせて選ぶ楽しさもありますね。プチガトーの価格帯はシンプルなショートケーキで900円～1,200円前後。

材料高騰するも、華やかなクリスマスケーキ

帝国データバンクが実施した調査によると、2024年のクリスマスケーキの平均価格は、4,561円(前年比3.9％増)も、買い控えを懸念し、イチゴの装飾を控えめにする等の工夫により、前年から「価格据え置き・値下げ」に踏み切ったメーカーが約4割だったそうです。※1 チョコレートに限らず、イチゴ、小麦、その他あらゆる原材料や資材、人件費が高騰し各店が苦慮する中、華やかなケーキが並ぶ売り場からは、年に一度のクリスマスを楽しんで欲しいという作り手側の思いが感じられました。

※1〈帝国データバンク.「2024年冬シーズン「クリスマスケーキ」価格調査」https://www.tdb.co.jp/report/industry/9ec1targ3/ （参照2025-1-28)〉

アレンジ広がるシュトーレンの世界

ナッツ・ドライフルーツを扱う専門商社ShoEiとして目が離せないのは、何と言ってもシュトーレン。12月に入ると販売がスタートし、日持ちがする為クリスマス期間を長く楽しめるのも魅力です。2024年もベーカリーやパティスリーでは各店オリジナルのシュトーレンが登場。シュトーレンに厳格なルールが無い日本では、本来使用されるマジパンやドライフルーツ、ナッツ、スパイス等といった材料の枠を超え、新たな素材を取り入れたり、他のスイーツと掛け合わせたハイブリッドタイプ等、独自の進化が止まりません。最近はシュトーレンを一人で楽しむ傾向もあるそうで“ミニサイズ”のシュトーレンが増えているようです。

2024年12月、都内ベーカリー・パティスリーを中心に調査した魅力的なシュトーレンをご紹介いたします。

食べきり！ミニサイズのシュトーレン

ドーナツ型

もっちりとした生地。
優しいスパイス感で食べやすい。

コロコロタイプ

一口サイズ。表面がバターと粉糖たっぷりでしっとりしている。

ツリー型

ツリーの形が目新しい。表面にトッピングされたアラザンがオーナメントのよう。

ヴィーガン＆グルテンフリー

マロングラッセ
カシス
クランベリー
パンプキンシード
レーズン
etc.

ほんのりピンク色の米粉生地。
甘酸っぱくフルーツ感たっぷり。
スパイスは不使用。

2層タイプ

異なる2層の味わいが楽しめる。フランボワーズやピスタチオ、カカオニブの食感が楽しい。

和素材　栗×ほうじ茶

ほうじ茶の苦味が効いた生地にしっとり栗甘露煮とかのこ入り。優しい味わい。

ハイブリッド！　羊羹×シュトーレン

スパイスの香りや
イチジクのプチプチ食感。
羊羹なのにシュトーレン。

ガトーショコラ×シュトーレン

ホロホロと軽い生地の中央には
カカオ味のマジパン入り。

りんごぎっしり

ジンジャーの効いた生地。中心にジューシーなドライりんごがたっぷり詰まっている。

ナッツ＆バター

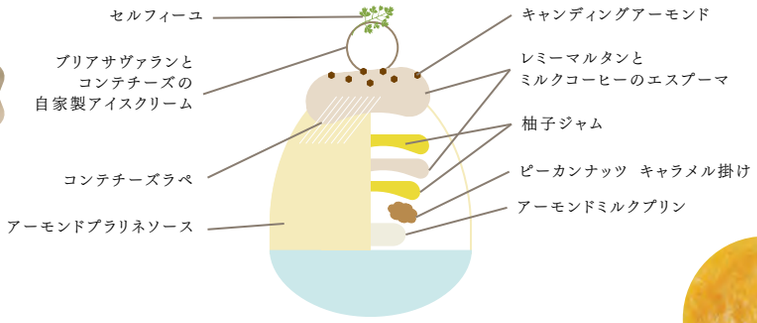
5種のナッツが隙間無くゴロゴロと入っている。
バター感たっぷりでやみつきの味わい。

メープルが主役

メープルシロップで漬け込んだナッツやドライフルーツにラム酒が香る。

※掲載情報詳細につきましては弊社営業担当までお問合せください。

－表紙写真ご紹介－



アーモンドミルクプリンと
ピーカンナッツキャラメル掛け
を忍ばせて

センターには柚子ジャムを
たっぷりと絞る

アーモンドプラリネ、深煎りコーヒー、レミーマルタン
柚子、コンテチーズ、ブリアサヴァランのかき氷 ¥2,900（税込）

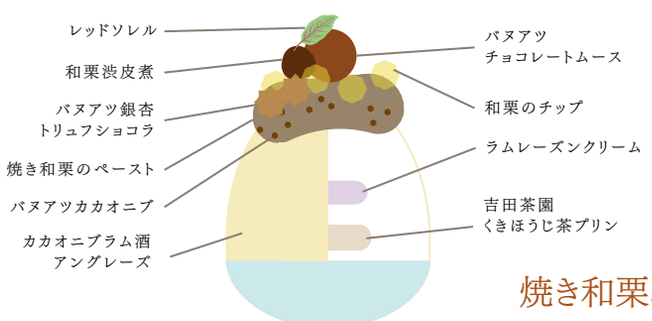
※上記メニューは1月下旬～2月中旬まで提供予定

つぶっとゆずペースト
荷姿：1kg×6袋×2
賞味期限：1年
保存方法：冷凍

ピーカンナッツ キャラメル掛け
荷姿：100g×24袋
2kg×5袋、10kg袋
賞味期限：8ヶ月
保存方法：25℃以下

アーモンドプラリネマッセRE
荷姿：1kg袋×6プラスチックカップ、
17kg缶
賞味期限：180日
保存方法：冷暗所

－表紙写真ご紹介－



焼き栗ペースト（和栗）
荷姿：1kg×12袋
賞味期限：3年
保存方法：冷凍

焼き和栗、カカオニブラム酒、バヌアツチョコレート
吉田茶園くきほうじ茶のかき氷 ¥3,300（税込）

※上記メニューは2024年9月下旬より提供（現在は販売期間終了）

「唯一無二のかき氷を提供したい」という思いでメニューを考案しています。実は、かき氷は平安時代から続く日本の食文化なんです。

長くフレンチシェフを務める中で、世界一のレストランシェフが日本に食材を買い付けに来る事実を目の当たりにし、日本人が一番日本の食文化のことを知らない、という気付きを得て日本食に携るようになりました。そしてコロナ禍にお酒が売れない状況となったことをきっかけに、かき氷に着目しました。沢山のかき氷を研究してきたのですが、他の真似をするのではなく自分らしくフュージョンさせることを大切にしています。

（写真上）アーモンドプラリネとアングレーズを合わせたソースをベースに、アーモンドミルクプリン、ブランデーで香り付けしたコーヒーのエスプーマ、柚子が香るかき氷です。トップには塩味の効いたチーズのアイスをトッピングしています。

センターに絞った柚子ジャムの「つぶっとゆずペースト」は、適度な粘性と、甘味や酸味、柚子の香りが良く素晴らしい商品ですね。ジャムのような感覚で使用することができ、コーヒーやチーズのフレーバーを柚子の香りがつないでくれるイメージで使用しています。中に忍ばせた「ピーカンナッツ キャラメル掛け」はカリっとした食感が良く気に入っています。

（写真下）ラム酒が香るかき氷に、焼き栗特有のホクホク感と濃厚な和栗の味わいの焼き栗のペーストをたっぷりのせて、チョコレートやカカオニブで苦味のアクセントを加えました。

「焼き栗ペースト（和栗）」は初めて試食した時、その美味しさに驚きました。味が良いので余計な素材は加えずに硬さ調節の為に生クリームを加えただけのシンプルな配合にしています。

栗のかき氷を作ったのはこれが初めて。やっと美味しいと思える栗に出会えたので。今年の秋も「焼き栗ペースト」を使ってさらにブラッシュアップしたかき氷を作りたいですね。

一杯のかき氷の中に、塩味・甘味・酸味のバランス、こだわりをもって選んだ食材を散りばめています。多くの要素を含めることで、最後まで楽しく召し上がって頂けます。人手不足の昨今ですので、こだわって作られた安心・安全な加工品も上手く取り入れていきたいと考えています。

当店では、毎週いらっしゃる常連の方、お一人で一度に二杯以上食べられる方もいらっしゃいます。かき氷は、これからもっと伸びしろのある面白みのある市場だと思っています。

今後も季節に合わせてかき氷を創作していきます。是非お店にお越しください。

上原食堂

フレンチ出身のシェフが創るイノベーティブかき氷

取材ご協力 ： 総料理長 竹中 誠治 氏

〒160-0007 東京都新宿区荒木町7-14 AXAS四谷三丁目101

OPEN：完全予約制 （12:00-17:30）※毎週日曜日22時より予約を開始

定休日：不定休 ※最新情報はInstagramを参照ください

UEHARA_KAKIGORI

今号より電子配信スタート！
ご希望の方は
弊社営業担当まで

令和7年2月発行 第299号 編集：正栄食品工業株式会社 ©SHOEI FOODS 2025

東京都台東区秋葉原5-7 お問い合わせ：https://www.shoeifoods.co.jp/contact

本社外報の内容は、著作権法により保護されています。無断での複製、転載、改変、再配布、または他の目的での利用を固く禁じます。許可なく本内容を利用した場合、法的措置を取る場合があります。