

# SHOEI NEWS

— Vol. 300, March 2025 —

SHOEI NEWS, published by SHOEI FOODS CORPORATION, will be delivered to you with a new design. We hope you enjoy it!



国内・海外 乳製品 市況  
南アフリカ フルーツ 市況  
カリフォルニアアーモンド 市況  
イタリア栗 市況  
新商品 ご案内  
2025バレンタイントレンド情報  
フランス 視察レポート  
展示会出展 ご報告

CONTENTS



## 国内乳製品 市況



農林水産省によりますと12月の生乳生産量は全国で前年比101.2%と増加する結果になりました。地域別で見ると、北海道では前年比約103.0%と上回り、都府県では前年比98.8%と下回りました。2024年の生乳生産量は735.7万トン(前年0.8%増)と2年ぶりに前年を上回りました。

12月末の推定在庫量はバターで約22,500トン(前年比110.8%)、脱脂粉乳で約50,500トン(前年比100.6%)となっております。また12月のバター製造量は6,622トン(前年比107.0%)、脱脂粉乳製造量は14,705トン(前年比101.6%)といずれも前年を上回り増産となりました。

農林水産省が公表する大口需要者価格はバター¥1,498/kg(税抜、前年比104.4%)、全脂粉乳 ¥984/kg(同100.0%)脱脂粉乳¥726/kg(同100.1%)でした。

ホクレンと道内大手乳業者、中堅乳業者との間で続いていた乳価改定交渉が以下の通り決着しました。

(1)適用時期: 令和7年6月1日取引分から (2)主な用途別原料乳価格の改定内容(消費税相当額別途)

ア. 乳製品向全用途: 現行価格比 一律+3円/kg イ. うちバター・生クリーム向け: 現行価格比 左記ア. の改定額に加え+7円/kg  
また直近のalic入札の結果は以下の通りになります。

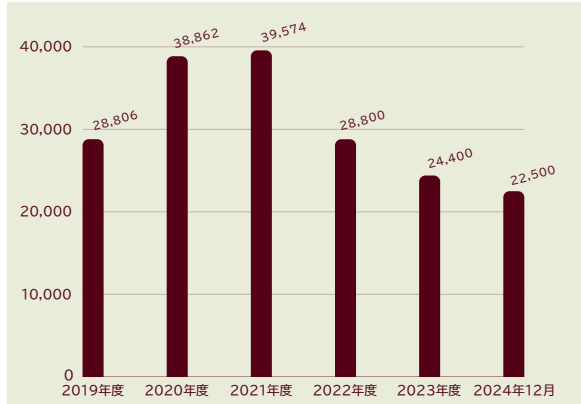
直近2月の入札では、入札数量が1,200トンであったことと、外貨の上昇からマークアップは下落しました。

品名	入札日	入札数量	応札数量	落札数量	平均輸入価格	平均売渡価格	平均マークアップ
バター	2025/2/13	1,200	1,985	1,200	¥1,644,606	¥1,718,476	¥73,870
バター	2025/1/16	600	1,380	599	¥1,794,881	¥1,889,505	¥94,624
バター	2024/12/12	600	1,425	600	¥1,612,119	¥1,714,945	¥102,826

※マークアップ: alicの輸入価格と売渡価格の差額

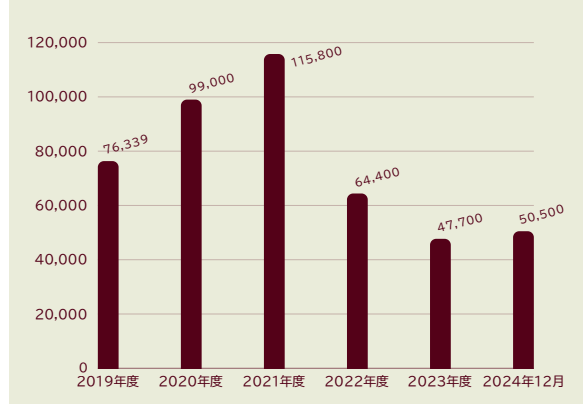
◆バター推定期末在庫

単位:トン



◆脱脂粉乳推定期末在庫

単位:トン



## 海外乳製品 市況



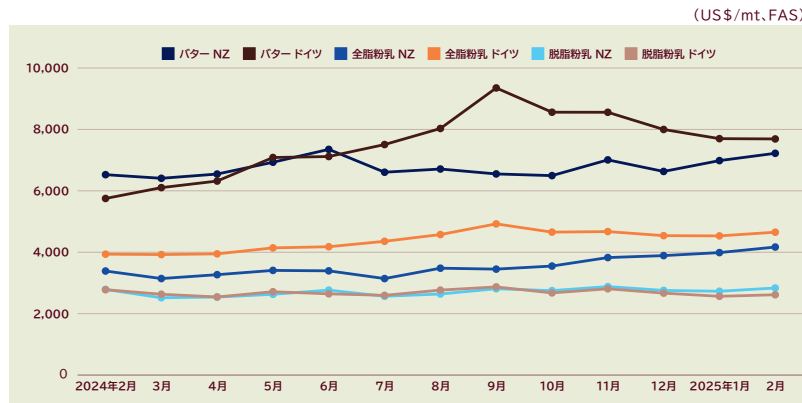
アイテム毎に多少のばらつきはあるものの、オセアニアが上昇傾向で、欧州と米国が横這いから下落という季節柄の生乳生産の増減による比較的典型的な相場の動きとなっています。

地域別に詳細を見た場合、米国での12月の生乳生産量は前年同月比▲0.5%と僅かに減少となりました。また2024年の年間の生乳生産量は、前年比▲0.3%で着地しました。カリフォルニア州では鳥インフルエンザの乳牛への感染の影響で大幅な乳量の低下が見られ、好調なテキサス州等の増加はあったものの全体としてはマイナスの着地となりました。

欧州での11月の生乳生産量は前年同月比1.9%の増加となりました。口蹄疫やブルータンク病等の感染症の生乳生産への悪影響は懸念されるものの、現時点では感染範囲が限定できていることから大きな減少要因とはならないと予想されています。また昨今の飼料コストの上昇が一段落したことにより酪農家の収益が改善され、生乳生産量は伸びる可能性もあります。

NZでの12月の生乳生産量は前年比1.2%増となり、2024年6月のシーズン開始から同年12月までの生乳生産量は前年同期比で3.1%増加となりました。ただ現在北島北部では干ばつの進行により、ワイカト地区での水制限が生乳に与える影響が懸念されています。

乳製品オークションであるGDTの2月初回イベントではほぼ全商品で上昇が見られ、中でもバター、ラクトース、脱脂粉乳の上昇が顕著でした。製品別にみた場合、NZバターはFAS US\$7,220/mt近辺と先月からはUS\$400/mtの値上がりとなりました。一方欧州価格はUS\$7,560/mt近辺と前月比US\$150/mt程度の値上がりとはなつたものの、天井をつけ値下がりとトレンドに入ったものと思われます。しかしフランス等の一部では依然として供給逼迫が続いています。NZ産全脂粉乳、脱脂粉乳は欧州にて口蹄疫が発生して以来NZ産への切り替えが一部で起こり、全脂粉乳で約US\$370/mt上昇しFAS US\$4,170/mt近辺、脱脂粉乳は約US\$160/mt上昇しFAS US\$2,840/mt近辺となっております。



品目	2024年2月	2024年8月	2025年2月
NZバター	\$6,530	\$6,710	\$7,220
欧州バター	\$5,750	\$8,030	\$7,690
NZ脱脂粉乳	\$2,790	\$2,640	\$2,840
欧州脱脂粉乳	\$2,780	\$2,770	\$2,620
NZ全脂粉乳	\$3,390	\$3,480	\$4,170
欧州全脂粉乳	\$3,940	\$4,580	\$4,650



## 南アフリカ フルーツ 市況



ゴールドリーフ製品の製造元である「ランゲバーグ&アシュトンフーズ社」からの情報によりますと、原料収穫地域における2024年6月から8月頃の冬季降雪量は十分であったことから、灌漑用水も確保され、果樹も十分な休眠を経て、良好な状態で収穫を迎えました。各フルーツの収穫状況は以下の通りとなっております。

### あんず

昨シーズンは、開花時期の天候不順が要因となり、缶詰に適するグレードの原料が十分ではなかったことから、一部供給制限をせざるを得ない状況となりました。今シーズンは、前述のとおり天候にも恵まれ、ランゲバーグ&アシュトンフーズ社の処理量は、昨年から約20%増の7,000トンを超え、製品も滞りなく供給できる見通しです。

### 黄桃

一部の栽培地域では、開花時期後に霜害および雹害の発生があったとの報告ですが、全体的に天候は良好に推移しております。現状の収穫量から推測すると、ランゲバーグ&アシュトンフーズ社の処理量は、昨年から約8%増の約30,000トンの見通しです。2月中に90%の収穫および缶詰の製造が終了する見込みで、今後の天候に異常が無ければ、今期の製造予定数量を充分製造できる見通しです。

### 洋梨

収穫時期をこれから迎える洋梨についても、開花時期から生育に適した天候で推移しております。ランゲバーグ&アシュトンフーズ社における原料洋梨の処理量は、昨年から約6%増の約10,000トンの見通しで、今期の製造予定数量を充分製造できる見通しです。

なお、各種フルーツに関しましては、デリケートな農作物であることから、急な天候不良等の要因により、供給状況が大幅に変動する場合がございます。各種フルーツ缶の最新の価格情報や在庫入荷状況につきましては弊社営業担当へお問い合わせください。



あんずの木



黄桃畑

ゴールドリーフ製品各種を取り扱い致しております。各種フルーツ缶の最新の価格情報や、在庫入荷状況につきましては、弊社営業担当へお問い合わせください。





## カリフォルニアアーモンド 市況



カリフォルニアアーモンド協会が発表した1月末締めポジションレポートによりますと、2024年産のハンドラー累計受入数量は、1月度の88百万ポンドを加え、26億64百万ポンド(前年比111.4%)となりました。前年度では2月以降、約55百万ポンドの受入れがありました。今年度は前年よりも収穫が早かったことから今後の受入れペースは減少するものと思われ、年度末(2025年7月末)の最終受入数量は27億ポンド(公式予想の28億ポンドに対し96.4%)程度となる見込みです。この場合、収穫量自体は前年比110.4%と増産に当たりますが、今年度は前年からの繰越在庫が少ない(前年比62.8%)ことから、総供給量はほぼ前年並み(前年比98.6%)となります。

一方、1月単月の出荷量は2億29百万ポンド(前年比96.9%)と前年を下回ったものの、累計出荷量は13億73百万ポンド(前年比99.5%)と高値にも拘わらずほぼ前年並みで推移しており、また、単月の成約数量は2億39百万ポンド(前年比101.3%)と伸長しております。このため、増産による相場弱含みを予想していた買い手の期待に反し、現地相場は強気で推移しております。

想定外の高値相場が続く中、カリフォルニアアーモンドの最大の輸入国であるインドは関税率が低い豪州産の買付比率を増やしておりますが、供給量が限られていることから手当てが困難となり、昨年12月以降はカリフォルニアから断続的に大量買付を行うなどの動きが見られます。また、EUの主要消費国であるスペインやドイツもスペイン産の手当を増やしましたが、同じく供給量が限られていることから、米国からの当用買ひも併行して続けています。

産地では2月上旬から徐々に開花が始まりましたが、序盤は低温や強風、降雨の影響によりミツバチによる受粉活動時間が少なかったようです。また、1月に米国全土で管理されているミツバチの群れの50%が突然大量死し、専門家による原因究明が行われていることが米国養蜂団体から発表され、アーモンドの受粉に必要なミツバチが不足する懸念が生じているとの情報も入ってきておりますが、本格的な開花を迎えた2月中旬以降は気温も上昇し、天候が安定している様子であることから、現時点では全体像が見えにくい状況です。開花が終了する3月上旬まで、現地の状況にはより一層注視していく必要があります。

◆1月末締めアーモンドポジションレポート内容抜粋 単位:百万ポンド

出荷先	数量	前年比	備考
前年からの繰入	502.7	62.8%	
2024年産収穫量	2,664.2	111.4%	
ロス2%差引き	2,611.0	111.4%	
総供給量	3,113.6	99.0%	
総出荷量	1,373.4	99.5%	米国内(99.0%)、輸出(99.7%)
現地在庫	1,740.2	98.7%	
内、成約済	571.6	89.7%	米国内(86.0%)、輸出(89.7%)
フリー在庫	1,168.7	103.8%	

出典:カリフォルニアアーモンド協会

◆主要各国への出荷量 単位:百万ポンド

	1月出荷数量	前年比	累計出荷数量	前年比
アメリカ	61.7	98.0%	357.6	99.0%
日本	9.3	121.5%	40.7	103.4%
中国 / 香港	2.8	60.8%	41.0	55.5%
ベトナム	2.1	110.2%	28.8	144.6%
インド	38.8	99.3%	196.0	82.5%
ドイツ	6.8	65.0%	42.8	77.5%
スペイン	16.5	97.6%	82.0	97.0%
オランダ	11.2	93.1%	70.2	126.7%
トルコ	7.8	155.4%	68.2	163.5%
UAE	8.5	52.1%	85.8	100.0%



## 2024年 イタリア栗 市況



### ー収穫量は前年対比約125%の35,000トン見込みー

2024年のイタリア栗は、減産だった昨年とは異なり、春先の受粉期から天候にも恵まれ、皮栗の収穫量は例年並みを期待しておりました。収穫は例年通り10月10日前後より開始し、11月1日頃に終了となり、収穫量は前年対比約125%の35,000トンとなる見込みです。しかしながら、収穫期後半に高温多雨が続いた影響で内部腐敗が多く発生しており、現地皮剥きパッカーでの加工歩留が低下しております。パッカーにおける加工歩留の低下による加工賃の上昇及び人手不足による人件費の上昇により、オファー価格は 若干の高値で推移しました。



# まいにち食べたいシリーズ 新商品のご案内



この度ドライフルーツ商品につきまして、「まいにち食べたい」シリーズを新発売いたします。  
「まいにち食べたい」シリーズは、野菜や果物のようにまいにちの食卓に並んでいたい、  
そんな日常を新しい食文化にしたいという想いを込めています。



全7品  
3/3  
発売!



### まいにち食べたい レーズン

内容量:135g  
本体価格:298円  
素朴な甘みが楽しめる、  
カリフォルニア産レーズン。



### まいにち食べたい 3種のレーズンミックス

内容量:114g  
本体価格:298円  
レーズン、ゴールデンレーズン、  
グリーンレーズンの  
3種類のレーズンのミックス。



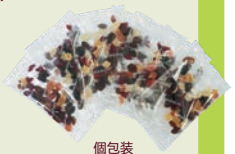
### まいにち食べたい 6種のドライフルーツミックス

内容量:135g  
本体価格:398円  
レーズン、ゴールデンレーズン、クランベリー、  
パインアップル、パパイヤ、マンゴーの6種類の  
ドライフルーツのミックス。



### まいにち食べたい 6種のドライフルーツミックス食べ切りパック

内容量:140g(20g×7袋)  
本体価格:598円  
食べ切りサイズの7袋入り。  
便利な個包装。



個包装



### まいにち食べたい ブルーベリー

内容量:42g  
本体価格:398円  
食べ応えのあるカルチバート種の  
ブルーベリー。



### まいにち食べたい 種めきデーツ

内容量:120g  
本体価格:398円  
みずみずしく食べやすい、  
デグレット・ノア種のデーツ。



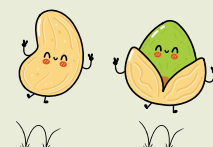
### まいにち食べたい 8種のドライフルーツ&ナッツ

内容量:90g  
本体価格:398円  
アーモンド、クルミ、カシューナッツ、  
ゴールデンレーズン、クランベリー、  
グリーンレーズン、パインアップル、マンゴーの  
8種類のナッツやドライフルーツのミックス。

他にも10品のラインナップをご用意しておりますので、ぜひご覧くださいませ。



ナッツもあるよ



# 2025バレンタイントレンド情報

バレンタインを前に開催される大注目のイベントである、チョコレートの祭典、サロン・デュ・ショコラ2025が今年も新宿伊勢丹にて開催されました！昨年同様、3つのパートに分けて店舗を入れ替え、約1ヶ月間の開催。世界各地・日本全国のショコラトリーや厳選されたベーカリー、レストランの名店等が一同に集まるこのイベントは、SNSの情報拡散により、ますます注目度が高まっているようです。開催期間中、日本だけでなく海外も含め多数のメディアが会場内に取材に訪れている様子が見られました。

昨年同時期と比較すると、チョコレート価格の高騰、円安進行など業界的には厳しい状況下、今年もチョコレートを求めて沢山の来場客が集まりました。

会場で販売されるチョコレートの価格帯は、昨年と比較し1～2割程度上がっているようです。入場券抽選に当選する、もしくは入場整理券を取得する等、各々やっとの思いで入場した会場内では、皆さんこぞとばかりにチョコレートを購入されています。開店後間もなく多数の行列が作られる程白熱した様子から、価格は上がってもチョコレート人気は下がらない！ということを感じられました。

サロン・デュ・ショコラといえばボンボンショコラやタブレット(板チョコ)が主役ですが、今年感じられたのはチョコレートやカカオ素材を使用した焼き菓子や生菓子の充実。会場内で焼き上げるものも多く甘い香りが漂っていました。ShoEi視点で注目のチョコレートスイーツを中心にご紹介いたします！

## 「カカオ×料理」は想像を超えるマリアージュ

会場内イートインブースでは、イタリアン、中華等、カカオ素材を取り入れた料理が提供されました。カカオ素材を使用することで味に深みや奥行きが加わり、一体感のある味わいに。会場でしか体験できないこの味を求めて多くの方が味を運ぶのた感じられました。

### 牛肉×カカオ×マロン



イタリアの郷土料理

仔牛のロースト  
カカオとツナのムース  
カカオバルサミコ  
ヘーゼルナッツ  
マロン

### マヨコーン×チョコ



コーンペーストとマヨネーズのピザにサルシッチャ、カカオニブソース、チョコをトッピング。

## ～焼き菓子の充実～

### 注目のカヌレ

チョコレートを使用したカヌレは複数店舗で見られました

#### チョコ×花山椒



表面ガリツと中はもっちり

ふんわりと香る山椒とチョコの相性が良く、辛味は無い。繊細な味わい。

### 注目素材 /

### パンプキンシード

かぼちゃの種のグリーンが鮮やか!



一見ピスタチオカラーのタブレット。グリーンに見えている表面の層はカボチャの種のクリーム。(※表面のトッピングはピスタチオ)



### ブラックオリーブ×パンプキンシード×チョコレート



含水率の高いブリッとしたカカオ風味のパン生地、オリーブの塩味やチョコの甘さ。カカオの苦味が全体をまとめている。パンプキンシードがたっぷり入りプチプチとした食感。

### フィナンシェ

表面にナッツやチョコをトッピングした食べ応えある贅沢フィナンシェ

#### びっしりピスタチオ



香ばしいピスタチオがたっぷり。生地はふんわりとケーキに近い食感。

#### 華やかなアロマのチョココーティング



しっかりとチョココーティングされている。カカオニブをトッピング。

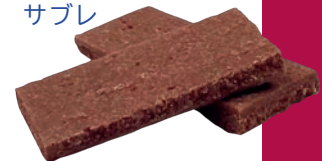
### 注目のサブレ

#### ココナッツプラリネ



珍しいココナッツのプラリネをホワイトチョコとサブレでサンド。ホワイトチョコとココナッツの相性が良い。

#### 生チョコの口溶けサブレ



生チョコの口溶けを追求したサブレ。口に入れた瞬間に溶ける。

### 大判クッキー増えています

アメリカンクッキーのような雰囲気、ナッツやドライフルーツがゴロゴロと入っている

#### 5種のナッツ



サクホロ食感の生地にナッツがゴロゴロ。

#### パッションフルーツ×いちじく



パッションフルーツが甘酸っぱい。生地は chewy。

#### ピーカンナッツ×チョコ



ホロホロ食感の生地。塩が効いている。

#### ブラウニー×クッキー



下層がブラウニー、上層がクッキー食感の違いが楽しめる。

### 焼き芋の生チョコレート



#### ホワイトチョコ×焼き芋



お芋のねっとりとした舌ざわり。

### 手で持てるミルフィーユ



表面パリパリキャラメリゼ

フルーティーな香りのカカオクリームが隙間無く詰まっている。パイは一層一層が厚くザクザク食感。

### フォンダンショコラ×シュークリーム



シュー皮の中身は濃厚なカカオのフォンダンショコラ。とろりと濃厚で食べ応えがある。

※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。

# クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2025 日本代表チームが圧巻の連覇達成！

— サポーターとして弊社より応援に行ってまいりました —



～日本代表チーム～

チームリーダー

株式会社アイグニスコンフィチュールアッシュ  
旗 雅典(はた まさのり) 氏

株式会社

的場 勇志(まとは ゆうじ) 氏

株式会社トウ・ビー

宮崎 龍(みやざき りゅう) 氏

団長

株式会社カルチャーラタン

富田 大介(とみた だいすけ) 氏



1月24日(金)・25日(土)に、フランス・リヨンで開催された世界最高峰の洋菓子コンクール「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2025」において、日本代表チームが、2位のフランス、3位のマレーシアを抑え、見事優勝し、世界大会での連覇を達成しました。

第19回目となる今大会は、「National Heritage(国家遺産)」を総合テーマに掲げ、9時間にわたる競技が行われました。アメ細工、チョコレート細工、氷彫刻といった工芸的作品の制作に加え、フローズンデザートやレストランデザート、さらに今年新たに課題として加わったショーショコラの3つの味覚課題が設定されました。日本チームは、味覚の完成度、日本の文化と伝統を力強く表現したデザイン、そして優れたチームワークが高く評価され、見事金メダルに輝きました。

チーム結成から2年間かけ連覇に挑み、10月のアジア予選もありながらのタイトなスケジュールの中、予選～本選共に優勝という快挙を成し遂げたチームジャパン。日本チームの応援団はおおよそ180名程で、優勝チームプレゼンターのピエール・エルメ氏から「JAPAN!!!」と発表の瞬間は会場が揺れるほど歓声が上がりました。選手が表彰台に上がると団長は会場の端から端まで日本国旗を掲げて走り、他国の選手とハイタッチ！喜びと達成感が全開で現れた瞬間に立ち会えたこと、応援団としてとても感動しました。チームジャパンの皆様本当におめでとうございます！

ぜひこの業界の皆様にも興味を持っていただきこの感動を味わうとともにサポーターとなって頂けることも願っております。サポーターにご興味のある方はクープ・デュ・モンド事務局までお問合せください。

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」とは



2年に1度フランス・リヨンで開催のSIRHA国際外食産業見本市にて行われる言わば“お菓子のワールドカップ”。50ヶ国以上5大陸で予選実施され、勝ち抜いた世界18ヶ国が出場できる世界最高峰のコンクールとされる大会です。

ご興味のある方はこちら

[クープ・デュ・モンド](#)

## フランス・リヨン SIRHA 展示会レポート

— 欧州最大級の国際外食産業見本市を視察いたしました —



会場内の様子

画像出典：「SIRHA LYON THE EXHIBITION」<https://www.sirha-lyon.com/en/salon/presentation> (参照2025-2-27)



弊社サプライヤーの仏SICOLY社ブース

1月23日～27日までの5日間、美食の街フランス・リヨンで2年に1度開催される欧州最大級の国際外食産業見本市、SIRHA(シラ)展示会を視察いたしました。世界中から食の関係者が来場する展示会であり、国際製菓コンクールであるクープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーも、会場内で同時開催されます。

出展社は2,300社4,700ブランド、来場者数は25万7千名。アジア最大級の食品展示会であるFOODEXの来場者数は8万人弱であることからその規模の大きさをイメージいただけたと思います。

会場は全部で7ホールあり、弊社が取扱う製菓材料関連エリアは1ホールの中の1/2程のスペース。弊社が総代理店契約を結ぶSICOLY社(冷凍フルーツピューレ、冷凍フルーツシート、IQF冷凍フルーツ取扱い)をはじめ、チョコレートメーカー、マロン関係等、フランスで製菓材料を取り扱うあらゆるメーカーが一同にブースを並べており、各社ユーザーへのアピールの場として、非常に重要な展示会であると捉えているようです。

多くの来場客で賑わいを見せた会場内は活気に満ち、盛況な展示会となりました。今回の訪問を通じ欧州の食材や食文化、食のトレンドに触れる大変貴重な機会となりました。これからも弊社は、世界各国の食文化や市場の動向に目を向け、より多様で高品質な食材を厳選し、お客様にお届けしてまいります。

今後とも変わらぬご愛顧を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

## KBCタウンに出展致しました！



### ー プルーン認知度向上の為の取り組み ー

1月13日(月)に産業貿易センター浜松町館にて行われた、「KBCタウン2024」に初出展致しました。「KBCタウン」とは、株式会社東急キッズベースキャンプ主催のイベントで、同社が運営する学童施設に通う児童が、物販や商品開発を行い、本イベントを通じて、実際の経済活動・社会活動を体験するイベントです。



「プルーン掴み取り」  
実施中！  
どのくらい取れるかな？



沢山のお客様に  
お立ち寄り  
いただきました！

本イベントにて、弊社は協賛企業として「プルーンの認知度向上」をテーマにブースを出展致しました。当日はプルーンの試食や掴み取り企画を実施し、プルーンに触れ合う時間を過ごしていただきました。特に掴み取り企画は好評いただき、ブースの列は途切れることなく、終日多くのお客様で賑わいました。

弊社は今後もプルーンの認知度向上に繋がるよう取り組みを継続して参ります。



## スーパーマーケット・トレードショー2025に出展しました

千葉市・幕張メッセにて2月12日(水)～14日(金)の3日間「第59回スーパーマーケットトレードショー2025」が開催されました。食品営業部コーナーでは今春新商品「Kono:me きゅんと甘酸っぱいいちごミルクピーカンナッツ」「Kono:me ふんわりやさしく香るシュガーバターピーカンナッツ」、「推し3t's(おしみつつ)」、「まいにち食べたいナッツ、ドライフルーツシリーズ」をメインに展示しました。

さらに、数多く取り揃えているカリフォルニアプルーンシリーズの中でも、製法・味の違いを知って頂く機会として、通年販売中のプルーンと期間限定発売の「とれたて大粒プルーン」の味比べ試食を行いました。

業務用食材部コーナーでは、「メープルシロップART250g/189ml瓶」「メープルシロップART1Lボトル」「メープルシュガー極粉末」「メープルフレーク」を展示しました。お客様にメープルシロップの理解を深めて頂くために、カラークラス別(ゴールデン、アンバー、ダーク、ベリーダーク)の試食を準備して、風味比較をして頂きました。



3日間の入場者は、77,305名(複数日来場8,849名含む)でした。弊社ブースにお立ち寄り頂いた皆様にはこの場をお借りし御礼申し上げます。



電子配信ご希望の方は  
弊社営業担当または  
弊社HPお問合せフォームへ

令和7年3月発行 第300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、法的措置を取ることがあります。