

SHOEI NEWS

— Vol. 301, April 2025 —

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



USクルミ 市況
マカダミアナッツ 市況
カリフォルニアレーズン 市況
西アフリカ カカオ 市況 &
現地視察レポート
新商品のご案内
FABEX東京2025 出展のご案内

CONTENTS





USクルミ 市況



3月11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、2月末時点の2024年産のハンドラー受入れ数量は、598,221ショートトン(以下st)(前年比72.6%)と大幅に減少しており、2023年産からの繰入在庫を含めた総供給量は692,963st(前年比71.8%)となっております。

2月単月の出荷量は、殻付が6,593千ポンド(前年比18.9%)、剥実が45,078千ポンド(前年比78.7%)とそれぞれ前年を大きく下回っております。2月末までの累計出荷量についても、殻付が125,033千ポンド(前年比50.8%)、剥実が259,722千ポンド(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、2月末までの累計出荷量で、インド(前年比138.2%)、ドイツ(前年比120.1%)が伸長するも、中東諸国においては、米国産の価格急騰に伴い、価格メリットのある中国産へシフトしたことで出荷量が激減しております(主要出荷先の出荷量は前年比で、トルコ23.2%、UAE18.6%、イラク2.7%、レバノン16.6%)。剥実については、スペイン(前年比112.5%)、日本(前年比115.9%)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71.0%)した結果、前年割れにて推移しております。

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71.8%と大幅減であり、供給はタイトな状況です。年明け以降、クリスマス休暇から戻ってきたヨーロッパのバイヤーがチリ産入荷まで米国産での買い付けを進めたことで、2月末時点で全体の受入数量の約90%が成約済みとなり、完売のパッカーも出てきていることから、今後、限定的に提示されるオファーについても高値維持にて推移していくものと思われまます。

◆主要出荷先別の2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	7,594	7,570	99.7%	アメリカ	142,181	100,976	71.0%	
ドイツ	6,424	7,712	120.1%	ドイツ	42,165	37,525	89.0%	
イタリア	38,103	31,909	83.7%	スペイン	18,886	21,237	112.5%	
スペイン	10,108	9,193	91.0%	オランダ	11,932	10,998	92.2%	
トルコ	96,613	22,424	23.2%	U.K.	10,543	8,670	82.2%	
UAE	22,251	4,139	18.6%	イスラエル	6,926	6,401	92.4%	
レバノン	8,475	1,409	16.6%	日本	15,168	17,578	115.9%	
インド	20,733	28,661	138.2%	韓国	18,476	18,877	102.2%	
合計	246,173	125,033	50.8%	合計	316,930	259,722	81.9%	

出典:カリフォルニアクルミ協会

ShoEi Recipe



カリッとした食感のキャンディングナッツで作った、甘い味わいの香り高いデユカ

サラダのトッピングやスイーツ、パンに

SWEETデユカ

材 料

- キャンディングUSクルミLSP 60g
- キャンディングピーカンハーフ 20g
- キャンディングピスタチオホール 20g
- 塩 1.5g
- シナモンパウダー 1.5g
- カルダモンパウダー 0.5g
- ジンジャーパウダー 0.3g

作 り 方

1. ピーカン、ピスタチオは粗く刻む。
2. 材料すべてを混ぜ合わせる。

デユカ(dukkah)とは・・・

ナッツ類とスパイス、塩を混ぜ合わせた、中東発祥の調味料です。オリーブオイルと一緒にパンにつけて食べたり、料理のトッピングや味付けに使われます。通常はローストしたナッツで作りますが、キャンディングナッツを使用することでカリカリとした食感と甘味・コクが加わり、料理に複雑な味わいと奥行きが生まれます。

商品紹介



キャンディングUSクルミLSP

- 荷 姿:1kg×10袋
- 賞味期限:4ヶ月
- 保存方法:冷暗所(10℃以下)



※写真はイメージです。 ※赤字は弊社商品



マカダミアナッツ 市況



2024年産マカダミアの収穫数量(殻付きベース)は、主要産地である南アフリカ産が88,048トン(前年比110.5%)、豪州産が53,950トン(前年比111.5%)で、世界の生産量として329,057トン(前年比104.3%)と増産で着地する見込みです。

現地相場は過去2年で大きく変動しております。振り返りますと2023年の春先に、南アフリカ、豪州、中国、ケニアといった主要産地における継続的な作付面積の増加により、2022年から2027年までの5年間で世界の生産量が1.8倍になるとの業界予測(2022年の282,000トンが2027年には503,000トンになるとの予測)が大きくクローズアップされたため、2023年産は現地相場が値下がりしたものの、生産コスト割れとなった農家の一部が収穫を放棄したり、契約先のパッカーには原料を供給せずに高値で販売できる中国市場へ直接殻付原料を販売したため早期に完売となり、一部ではノンデリも発生しました。このため2024年産は殻付原料確保の為にパッカー側が農家への殻付原料価格を高く提示したことから、現地相場は値上がりしましたが、前年の相場値下がりによって新商品の開発が世界的に進んだことから需要は増加したため、収穫終盤の2024年7月にはほぼ完売となりました。

このように需給がタイトな状況は2025年産にも見られ、原料確保のために中国への輸出会社とパッカーがそれぞれ殻付原料の買取価格を農家に高値で提示していることから、2025年産のオープニング価格は値上がりしております。

こうした中、オーストラリアマカダミア協会は3月上旬に2025年産の一次収穫予想数量を56,890トン(前年比105.4%)と発表する予定でしたが、発表直前に大型のサイクロン「アルフレッド」が産地を襲い、強風、豪雨、洪水に見舞われたことから、その被害状況を確認したうえで3月中旬に発表することとしています。

また、生産量第4位のケニアでは、国内の雇用維持や産業保護、付加価値創出のために殻付き原料の輸出を禁止するなどの動きも出てきており、こうしたことも需給をひっ迫させる要因となっています。

◆国別マカダミア生産量(殻付きベース)推移

単位:トン

国名	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年(予測)
オーストラリア	46,900	51,500	52,974	48,400	53,950
南アフリカ	48,925	53,320	68,840	79,700	88,048
ケニア	37,000	39,750	41,500	42,500	44,000
中国	30,400	32,000	62,500	67,900	69,909
グアテマラ	14,200	14,750	15,850	14,500	11,000
アメリカ	15,300	14,700	14,400	15,100	15,100
マラウイ	6,000	8,000	10,400	12,540	12,000
その他	28,100	29,500	32,450	34,780	35,050
合計	226,825	243,520	298,914	315,425	329,057

出典:2021~2024年INC資料、及び2025年PTNPA資料



ShoEi Recipe



材 料 (4cm×4cm 約40枚分)

『クッキー生地』	
NZ産食塩不使用 グラスフェッドバター	150g
正栄粉糖	90g
A) 全卵	45g
塩	0.8g
B) 薄力粉	215g
ベーキングパウダー	3g
マカダミアナッツスタイル8 (3mm以下)	70g
『マカダミアチョコレート』	
マカダミアマッセ	50g
ホワイトチョコレート	50g
スペリオール ソフブラン (大東カカオ㈱)	

作 り 方

- 『クッキー生地』
1. 柔らかくしたバターに粉糖を混ぜる。
 2. よく混ぜ合わせたAを加える。
 3. 篩ったBとマカダミアナッツスタイル8を加え、ひと固まりにして冷蔵庫で休ませる。
 4. 2mm厚に伸ばし、4cm角にカットし、160℃で約15分焼く。
- 『マカダミアチョコレート』
ホワイトチョコにマカダミアマッセを混ぜる。
- 『組み立て』
マカダミアチョコを
マカダミアクッキーでサンド。



つぶ感のあるマカダミアナッツを練り込んだクッキーで、
まろやかな甘い香りのマカダミアチョコをサンドしました!

マカダミアサンドクッキー

商品紹介

マカダミアナッツ
スタイル8(3mm以下)

荷 姿:10kg
賞味期限:180日
保存方法:冷暗所
(10℃以下)

商品紹介

マカダミアマッセ

荷 姿:1kg×12個
16kg
賞味期限:180日
保存方法:冷暗所
(10℃以下)

※写真はイメージです。 ※赤字は弊社商品



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、2月末で累計7ヶ月が経過致しました。2月末までの集荷量は173,730ショートトン(以下st)で前年同期比約129%となっております。2024年産は、盛夏の高温でぶどうの実の肥大化が止まった為小粒傾向ではありますが、天日乾燥が本格化した8月中旬からおおむね終了する10月初旬まで晴天が続いた為、しっかりと天日乾燥させる事ができ、糖度が上がり天日乾燥開始が遅れた2023年産と比べて、原料レーズンの集荷は順調に進んでおります。

一方、出荷量は、累計7ヶ月で94,896stで前年同期比約12%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18%減、輸出向けは約8%増となっております。北米のシリアルやベーカリーなどの需要は安定しておりますが、米国農務省の買い上げ数量が前年比で大きく減少している事が北米向け出荷量減少に主要因です。輸出向けはトルコ産の減産によって需要回帰が見られ、前年比プラスで推移しております。

カリフォルニアレーズンの出荷量は下落しておりますが、最低賃金の上昇による人件費の高騰等によって生産コストは上昇しており、相場はほぼ横ばいで推移しております。

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へお問合せください。

◆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)	144,495 ※	136,406 ※	132,820 ※	96,616 ※	N/A ※	N/A ※
前年からの繰入	140,278	137,270	101,520	60,000	60,000	47,880
集荷(収穫)量	253,424	193,048	183,543	180,537	169,459	189,480 程度
総供給量	393,702	330,318	285,063	240,537	229,459	237,000 程度
出荷量	241,876 ※	228,798 ※	199,985 ※	167,483 ※	176,472 ※	165,000 程度
繰越(入)在庫	137,270	101,520	85,078	60,000	50,000	72,000

出典:カリフォルニアレーズン協会より(集荷量・供給量)
 ※現地収集情報に基づく予測値(統計によって差異があります)

OVERSEAS INSPECTION REPORT



西アフリカ カカオ市況&現地視察レポート



ーシーズン序盤は前年を上回るペースで推移ー

2024/25年クロープはー昨年比で減少傾向にあるものの、前年より回復基調にあります。ガーナでは生産が順調に回復し、シーズン前半の実績は予想を上回るペースで推移し、生産量は60万mt超が見込まれます。コートジボワールでも降雨やハルマツタン(西アフリカで吹く乾燥した風)による生育環境の悪化が懸念されるものの、前年よりは好調に推移しています。

単位:千mt

国名	2022/2023	2023/2024	2024/2025	
ガーナ	654	480	800	➡ 650(CocoBod予想) ^{※1}
コートジボワール	2,241	1,740	2,100	➡ 1,900(CCC予想) ^{※2}

※1 ICCO(国際ココア機関)は慎重な見方を示し、500千MT程度と予想
 ※2 CCC(Ivory Coast's Coffee and Cocoa Council):コーヒー・ココア理事会



カカオポッド カカオバルブ

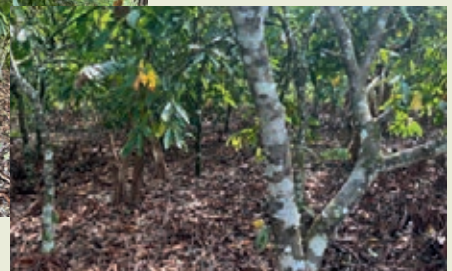
ー現地視察で確認した根深いリスク要因ー

1. 病害の拡大

病害であるブラックポッド病^{※3}やカカオ新梢腫脹ウイルス(CSSV)^{※4}は依然として課題として残ります。サステナブル農園では適切な管理により収量が向上している一方、一般農園では管理不足が目立ち、収穫量に大きな差が生じています。視察した農園では、サステナブル農園の収穫量が年間60袋に対し、一般農園は20~30袋と、約2倍の差が確認されました。



サステナブル農園



一般農園





さつまいもペースト 新商品のご案内



弊社では、紅はるかを中心とした国産さつまいもペーストを多数取り扱っております。お客様のご要望に応じた商品展開を行い、今年から新商品も追加いたしました。また、国産に加え、インドネシア産のペーストもご用意しております。

レシピに合わせた最適な商品をご提案いたします。

NEW 【蒸し芋ペーストかぐや】

この度、さつまいもペーストに「栗かぐや[®]」を使用した、新商品「蒸し芋ペーストかぐや」を発売いたしました。

茨城県産の栗かぐや[®]を蒸してペーストに仕上げました。紅はるかよりもやや粉質で、高系14号よりもしっとりとした味わいです。色鮮やかな黄色が特徴的なペーストです！



荷 姿: 5kg×2袋/箱
賞味期限: 3年
保存方法: 冷凍
産 地: 茨城県
特 徴: 月のように鮮やかな黄色
あっさりとした甘み



★栗かぐや[®]とは…近年登場した新しいさつまいも。カネコ種苗株式会社の登録商標です。商品名に謳う場合は、別途申請書が必要です。

弊社取り扱いインドネシア産さつまいも製品ラインナップ



焼き芋ペースト(インドネシア)



蒸し芋ペースト(インドネシア)



紫芋ペースト(Violet)



NEW 【焼き紅はるかペースト(I)1KG IMO】

既存品である茨城県産「焼き紅はるかペースト」のラインナップを拡大し「焼き紅はるかペースト(I)1KG IMO」を発売いたします。5kg品の課題であった、解凍時間の長さや量が多く使用しきれないというお客様のお声から1kgでの発売を開始いたします！卸売り(個店含む)、業務用スーパー、インスタパーカーリーやお総菜バンダーなど幅広い用途にご活用いただけます。

荷 姿: 1kg×10袋/箱
賞味期限: 3年
保存方法: 冷凍
産 地: 茨城県
特 徴: 知名度ナンバー1のさつまいも
ねっとりとした食感・濃厚な甘み



弊社取り扱い国産さつまいも製品ラインナップ



焼き紅はるかペースト



紅はるかペースト
エキストラファイノン



焼き紅はるかペースト(I)

受注
生産品



ご興味ございましたら、弊社営業までお問い合わせください。

OVERSEAS INSPECTION REPORT

2. 密輸の増加

2023/24年クローブにおいて、ガーナでは約16万トン、コートジボワールでは約25万トンのカカオが密輸されていると推定されます。隣国との価格差や政府の農家支払い遅延が主な要因です。特にガーナでは、政府の資金難による支払い遅延が密輸の拡大を招いています。

3. 違法採掘(Galamsey)の影響

ガーナでは、違法金採掘が公然と行われ、幹線道路沿いやカカオ農園の隣接地で重機を用いた大規模な採掘が確認され、政府による監視・規制は機能しておらず、農地の荒廃が進んでいます。

4. 財政難と生産投資の停滞

ガーナのカカオ産業は深刻な資金不足に直面しており、従来は政府が買付業者に資金を提供していましたが、現在はOlamやCargillなどのトレーダーが直接負担する形に変化しています。その結果、小規模トレーダーの撤退が進み、大手企業の寡占化が加速。さらに、農家の生産投資が停滞し、将来的な生産力低下が懸念されています。

違法採掘や密輸の増加、農家の資金不足といった課題は短期間での解決が難しく、供給リスクは今後も続くと考えられます。政府の財政難により農家への支援は限られ、一般農園の生産性向上には時間を要します。さらに、国際市場の価格変動が続く中、持続可能な生産のための制度改革が求められています。生産量は回復傾向にあるものの、昨年の供給不足の影響でカカオ豆の供給は依然として逼迫すると予想されます。



ガーナ違法採掘 荒廃の様子



※3 ブラックポッド病…カカオの実が黒く腐敗する病害で、Phytophthora(フィットフトラ)属の卵菌によって引き起こされます。高温多湿の環境で発生しやすく、カカオ生産に深刻な影響を与えます。

※4 カカオ新梢腫脹ウイルス(Cacao swollen shoot virus, CSSV)…カカオの木に感染し、新梢の腫れや葉の黄化、樹勢の衰えを引き起こすウイルス病です。

MicroDried® (マイクロドライ)製品のご案内



日本市場にはまだ流通していない新しい製品として、マイクロドライ製品をご案内致します。

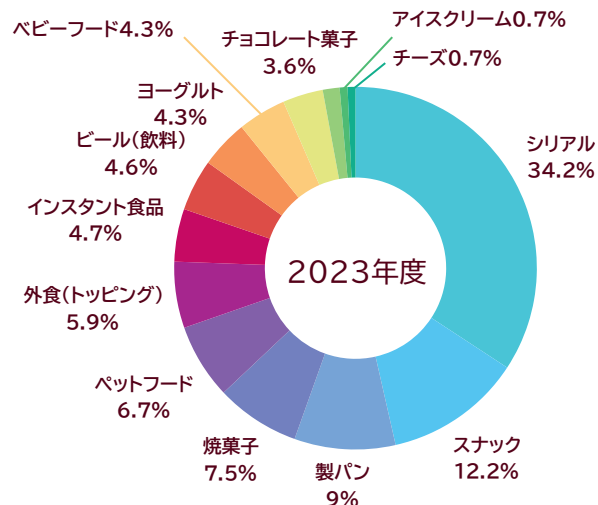
MicroDried® 製品は、米国アイダホ州に位置するMicroDried® Fruit & Vegetables社が特許を有す独自のマイクロウェーブ(電磁波)による乾燥方法を取り入れた製品群で、この度、日本国内におきましては、弊社のみが取り扱うこととなりました。

この独自の製法により、素材そのものの風味や色調の強さ、吸水時の復元性に優れる等、フリーズドライ製品とは一線を画す特徴を持つ製品であり、様々な食品に対して、これまで実現できなかった点などを表現できる製品として様々なアプリケーションにご活用いただけます。

商品特徴

- ✓ いずれも原材料100%の商品群です。
- ✓ 短時間の熱履歴で効率よく乾燥させることで組織がしっかりと残り、輸送や製造中の”フレ”リスクが低いことその他、吸水による復元性にも優れています。
- ✓ 米国で最も微生物規格に厳格なベビーフードにも採用されています。

米国内アプリケーション別販売シェア



製品ラインナップ

※2025年2月28日現在



ブルーベリーホール



ブルーベリーフラグメント



ブルーベリーパウダー



ストロベリーフラグメント



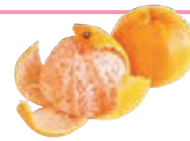
ラズベリーフラグメント



バナナパウダー

MicroDried®社では、様々なマイクロドライフルーツ及び野菜を製造しております。上記掲載品以外でもご興味がある商材がございましたら、お気軽に弊社営業担当までお問合せ下さい。

新商品 中国産みかん さのう 取り扱い開始のご案内



この度、フルーツ缶詰新規取り扱い商品として、お取引様よりお問合せ・引き合いを多く頂いておりました「中国産みかん さのう」の取り扱いを開始いたしました。さのうとは、みかんを剥いた房の薄皮の中にある、果汁を含む粒のことで、みかん特有のつぶつぶとした果肉感が特徴です。飲料をはじめ幅広い用途にご使用いただけます。

商品特徴



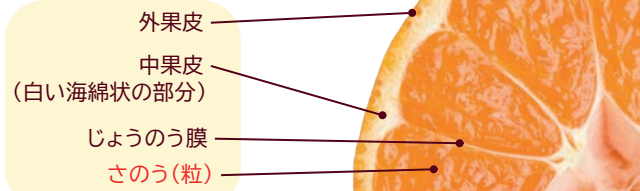
中国産みかん さのう

原材料名 みかん、砂糖／酸味料
荷 姿 1号缶×6

NEW
EXTRA
LIGHT
SYRUP

- ✓ 主に飲料、氷菓、ジャム、ヨーグルト、ゼリー、ドレッシング等にご使用いただけます
- ✓ 欧州等の他産地と比べ、選別精度が高い中国産の缶詰
- ✓ エキストラライトシロップを使用。糖度は10～14%設定

柑橘の構造部位



デーツ製品 リニューアル発売のご案内



デーツはナツメヤシの実であり、主に中東諸国で伝統的なドライフルーツとして多くの人々に食されています。黒糖のような濃厚でコク深い味わいと甘味が特徴です。

この度、従来より取り扱っておりましたダイストデーツをリニューアルし、新たに「選別ダイストデーツLM-6-10mm」を発売いたしました。また、その他ホールデーツ、デーツピューレ(国内加工)も取り扱っていますので用途に応じてデーツ製品をご使用いただけます。



ナツメヤシの木になるデーツ(実)



選別ダイストデーツ
LM6-10mm

商品特徴

- ✓ 植物油脂を使用せず、水分値を低く抑えたことにより冷暗所での保管が可能に
- ✓ カットサイズを従来品よりも小さくし、扱いやすさが向上
リパックやトレイルミックス、製菓・製パンなど、幅広い用途にご使用いただけます。

原材料名 乾燥デーツ、米粉
荷 姿 12kg

その他弊社取り扱いデーツ製品



チュンジア産ホールデーツ
(デグレットノア種)
フルーティーな香り
ほどよい弾力
上品であっさりとした甘さ



パキスタン産ホールデーツ
(アセール種)
デーツ特有の
黒糖のような甘さ
しっとりとした食感



デーツピューレ
カレーやソース、煮込み料理などの
隠し味に。
砂糖の一部をデーツピューレに
置き換えることにより、ヘルシーで
風味豊かな仕上がりとなります。

※画像はイメージです。

Kono:me 新商品のご案内 2025年3月31日発売

Kono:meとは…

弊社商品(菓子ルート専用)のブランドです。
 “きのみ。木(こ)の実(み)。私好み”をキーワードに、このブランドで発売する商品(木の実)がお客様の好みになって、生活に深く根差し、長く愛されるブランドになるよう思いを込めて名付けました。

— おやつとして食べられる“ナッツ”をご提案。本物の素材感にこだわりました —



きゅんと甘酸っぱい
いちごミルクピーカンナッツ

内容量 45g
本体価格 450円

- フリーズドライのいちごパウダーを使用して、さわやかな甘酸っぱさを味わえるように仕上げました。
- 香ばしいナッツの風味といちごのさわやかさをつなぐ、ミルクのバランスにこだわった商品です。



ふんわりやさしく香る
シュガーバターピーカンナッツ

内容量 45g
本体価格 450円

- バターオイルを使用し、しっかりとバターの香りとコクを味わえるように仕上げました。
- ニュージーランド産の新鮮なミルクからつくられたバターオイル(Fonterra社製)を使用しています。

EVENT NEWS

FABEX東京2025 出展のご案内

4月15日(火)~17日(木)の3日間、東京ビッグサイトにて開催されるFABEX東京2025に出展いたします。製菓材料各種、ナッツ・ドライフルーツ製品各種、新規取り扱いの冷凍フルーツピューレやパスタ等をご案内いたします。ご来場の際には是非弊社ブースにお立ち寄りください。



ご試食品も多数ご用意してお待ちしております！

日時 2025年4月15日(火)~17日(木)
10:00~17:00 (3日間共通)

会場 東京ビッグサイト

弊社ブース F-S07(東3ホール)

キャンディングサンド

ブルーベリーと
クリームチーズのスコーン

ラパネゼソースパスタ

ゴールデンバリーの
フアーブルトン

セミナー開催！是非ご参加ください！

4.15

Tue.

13:20-14:05
プレゼンステージにて(東8ホール)



エクラデジュール
オーナーシェフ
中山 洋平 氏



独立開業準備中
シェフ
中山 和夫 氏



フランス発の本格フルーツピューレで人手不足を解消
～SICOLY 冷凍フルーツシートの可能性～

(事前登録制: FABEX公式サイトや特別招待状のQRコードより)

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4月発行 第301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。

ShoEi