

# SHOEI NEWS

Vol. 302, May 2025

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



カリフォルニアプルーン 市況  
オーストラリア ゴールデンレーズン 市況  
国内・海外 乳製品 市況  
インドネシア パイナップル 市況  
新商品のご案内  
FABEX東京2025 出展のご報告

CONTENTS





# カリフォルニアプルーン 市況



## ～2024年産～

3月にINC(International Nut & dried fruit Council)より発行されたNutfruit Magazineによると、2023年カリフォルニア産が例年のない豊作であったこと、2024年アルゼンチン産の収穫量が大幅な回復予想であることから、世界の2024年産プルーンの総供給量は17,000MTほど増加する予想がされています。

一方で、世界の堅調な需要に加え、主産地であるカリフォルニア、チリ、フランスの2024年産は減産予想であることから期末在庫は減少し、現地相場は強含みとなる見込みでした。

しかし、4月3日時点のカリフォルニアプルーン協会による2024年産の集計結果は69,569MTとなり、3月時点での予想収穫量である68,000MTを上回ったことから、現地価格に大きな変化は無いものと思われます。

### ◆世界のプルーン供給量

単位:MT

国名	2023/2024			2024/2025			
	繰越在庫	収穫量	総供給量	繰越在庫	収穫量	総供給量	期末在庫
カリフォルニア	36,204	82,000	118,204	49,500	68,000	117,500	47,000
チリ	10,000	68,000	78,000	14,000	65,000	79,000	14,600
フランス	13,500	40,500	54,000	19,000	29,000	48,000	5,000
アルゼンチン	3,000	21,000	24,000	5,000	40,000	45,000	14,000
セルビア	1,000	5,000	6,000	1,000	4,800	5,800	1,000
オーストラリア	0	820	820	150	2,000	2,150	0
イタリア	500	1,450	1,950	650	1,600	2,250	700
南アフリカ	0	796	796	0	850	850	0
合計	64,204	219,566	283,770	89,300	211,250	300,550	82,300

出典:INC(International Nut & dried fruit Council)発行 Nutfruit Magazine

### ◆カリフォルニアプルーン収穫量

単位:MT



出典:INC資料、カリフォルニアプルーン協会資料

## ～2025年産～

南半球に位置するチリは2025年産の収穫が例年通り1月末から始まり、昨年観測された地域ごとの開花時期のばらつきは見受けられず、2025年産の品質は良好であることが期待されています。

一方、カリフォルニア産は3月中旬から4月初旬にかけてはまだ開花を迎える段階であり、作柄は今後の天候によるところが大きく、具体的な収穫量予想は発表されていません。

弊社がカリフォルニアに有するプルーン農園につきましては、例年通り3月中旬頃より開花が確認されました。4月4日現在では、開花から1週間ほど経過した木は既に下記の写真のように花が落ち始めております。開花以降、大きな天候不順は発生していないことから、順調な受粉・結実が期待されています。



3月中旬頃 開花の様子



4月4日現在 開花後の様子



アルゴドン農園



# オーストラリア産 ゴールデンレーズン 市況



## AUレーズン新物情報

2024年産オーストラリアレーズンは、最大産地のミルデュラ地区における大規模降雨と病害の影響から大減産に見舞われました。対して、2025年産は1月初旬頃から殆ど降雨に見舞われることなく快晴に恵まれたため、品質面では良好な出来栄となり、生産量は16,000トン前後(前年比約120%)と大幅な増加が見込まれております。一方、オーストラリアレーズン相場は年々上昇傾向です。世界的なレーズン需要の増加に加え、現地インフレーションに伴う人件費や各種経費の高騰が影響し、生産者からの原料買い取り価格が高騰していることが要因です。相場動向については引き続き注視する必要があります。



DOV乾燥中の木々



収穫マシーン



収穫直後のレーズン

## Australia Day in Spring 2025について

弊社は在日オーストラリア大使館主催「Australia Day in Spring 2025」のスポンサー企業として、自社製品の協賛を行っております。今年は4月2日にオーストラリア大使館内の桜が咲く庭園において、日豪の各界関係者が一堂に会しイベントが開催されました。会場では弊社協賛品を使用した各種冷菜やデザート(下記写真参照)をはじめ、都内の名門ホテルにより手掛けられた様々な豪州産食材を使用した料理が提供され、オーストラリアの食の魅力が大いに伝わるイベントとなりました。



ビーガンカプレーゼ  
(オーストラリア産セミドライトマト、  
トマト、豆腐、大葉、オリーブ)



オーストラリア産レーズンと  
マカミアナッツのキャロットラペ



オーストラリアンコールドビーフ  
サウスケーブクリームチーズと山葵、  
ルッコラのサラダ



オーストラリアゴールデンレーズン1kg

## パッケージリニューアルのご案内

弊社ロングセラー商品「オーストラリアゴールデンレーズン1kg」が、オーストラリアのナショナルカラーであるグリーンとゴールドを基調とした、つい手に取りたくくなるようなカラーリングのパッケージでリニューアルいたしました。弊社では他にもオーストラリア独自の品種であるサンマスカットレーズンの取扱い(バルク品のみ)もごさいます。

この機会に是非、広大な自然環境で育った魅力あるオーストラリアゴールデンレーズンをお試し下さい。

旧パッケージ



新パッケージ



商品名: オーストラリアゴールデンレーズン1kg  
荷姿: 1kg×12袋  
原材料名: ほしぶどう、植物油脂



## 国内乳製品 市況



農林水産省によりますと2月の生乳生産量は昨年のうるう年を考慮すると、全国の生乳生産量は前年比101.7%と前年を上回り、北海道では前年比103.9%と大きく上振れする一方で、都府県では前年比98.8%と前年を下回りました。全国と北海道は7ヶ月連続前年を超えています。3月は気温の上昇により一定の飲用需要が見込まれますが、春休み期間中の学校給食がないことによる牛乳需要が縮小する為、需給のバランスが取れるのではないかと想定されています。

2月末の推定在庫量はバターで約22,900トン(前年比111.6%)、脱脂粉乳で約53,900トン(同104.1%)となっております。また2月のバター製造量は6,262トン(前年比103.1%)、脱脂粉乳製造量は13,179トン(同103.0%)と何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101.6%)、全脂粉乳¥984/kg(同99.9%)脱脂粉乳¥726/kg(同100.2%)でした。

生産者団体と大手乳業者等間で続いていた飲用向け乳価改定交渉が決着し、8月取引分より¥4/kg値上げとなりますが、需要減退に直結することから、乳業メーカーがどの程度最終製品に転嫁するかは不明です。

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
		(トン)			(円)		
バター	2025/4/10	1,200	1,911	1,200	¥1,559,162	¥1,667,077	¥107,915
バター	2025/3/14	1,200	2,122	1,200	¥1,645,737	¥1,753,826	¥108,089
バター	2025/2/13	1,200	1,985	1,200	¥1,644,606	¥1,718,476	¥73,870

※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



直近1ヶ月の海外乳製品相場は商品により多少バラつきはあるものの、オセアニア産と欧州産が上昇し、米国産が下落という動きでした。地域別に生乳生産量の詳細をうるう年を考慮に入れた上で見た場合、米国での2月の生乳生産量は前年同月比0.9%と僅かに増加しました。カリフォルニア州では鳥インフルエンザの乳牛への影響により生乳生産量が前年同月比▲3.9%となりましたが、政府による対策などにより深刻な感染状況からは改善が見られ、徐々に生乳生産量が回復の兆しを見せています。欧州での12月の生乳生産量は前年同月比▲0.3%の微減となりました。未經産牛の不足が深刻な課題となっていて、ブルータンク病を防ぐための乳牛の健康規制が乳牛頭数減少に拍車をかけています。また、過去3年間での子牛の生育コストの上昇も相まって、酪農家にとって経済的な負担は大きくなっています。NZでの2月の生乳生産量は前年比0.9%増となり、2024年6月のシーズン開始から同年2月までの生乳生産量は前年同期比で2.4%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、予定より3~4週間早くシーズンが終了することになれば、酪農家の収益を圧迫する可能性があります。

乳製品オークションであるGDTの4月初回イベントでは、ほぼ全商品で上昇が見られ、中でも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\$7,600/MT近辺と先月からはUS\$20/MTの値上がりとなりました。一方欧州価格はUS\$8,250/MT近辺と前月比US\$900/MTの大幅な値上がりとはなったものの、EUR高/US\$安の影響によるUS\$での値上げ幅の増幅につながりました。またフランス等の一部では依然として供給ひっ迫が続いています。

米国から中国への輸出量の多いWPC80、ホエイ、乳糖への中国での報復関税により欧州製品への需要の増加が予想され、今後の価格上昇及び、米国産の価格の下落が予想されます。



品目	2024年4月	2024年8月	2025年4月
NZバター	\$6,550	\$6,500	\$7,600
ドイツバター	\$6,320	\$8,560	\$8,220
NZ脱脂粉乳	\$2,540	\$2,750	\$2,880
ドイツ脱脂粉乳	\$2,540	\$2,680	\$2,690
NZ全脂粉乳	\$3,270	\$3,550	\$4,060
ドイツ全脂粉乳	\$3,950	\$4,660	\$4,860

## MARKET REPORT



### インドネシア産 パイナップル 市況



弊社サプライヤーであるインドネシアのGreat Giant Pineapple社は、自社プランテーションで栽培・収穫したパイナップルを加工しており、同社の生産量はインドネシア全体の99%を占めております。

同社によると、2025年の自社プランテーションにおける生産量は58万トンを見込んでおり、昨年と同水準であるものの、例年に比べると少ない生産量となります。

2023年以降生産量が減少している背景には、エルニーニョ現象による干ばつが大きく起因しています。現在エルニーニョ現象は終息しておりますが、パイナップルは植付けから収穫までに1年半かかるため、状況の改善にはもうしばらく時間が必要です。現在は、生鮮市場に原料が回っていることや、原料が小玉傾向にあり歩留まりが悪くなっていることで、特に日本市場向けに人気のある「チョイスグレード」の原料確保が困難な状況が続いております。このような背景から、現在は輸入リードタイムが長引いております。

またパイナップル缶詰の主要生産国であるタイやフィリピンもインドネシアと同じような状況であることから、供給量が減少している一方、需要は堅調に推移していることからしばらく高値が続くものと予想されます。



農園風景



収穫の様子



ため池



## 和栗ペーストのご案内

古くから日本人になじみの深い国産の栗を使用した、和栗ペーストのご紹介です。

弊社では日本の栗の収穫量上位を占める茨城県産栗と熊本県産栗を使用した商品を取り扱っております。香り高い国産の栗を皮栗の状態ですし上げ、低糖度で仕上げることで和栗の持つ繊細で上品な風味を逃さないように仕上げております。

弊社では昨年より「氷温熟成<sup>®</sup>和栗ペースト」を発売いたしました。1ヶ月以上氷温熟成<sup>®</sup>を行った国産栗を使用しており、氷温熟成<sup>®</sup>により、栗の甘みが増し、まろやかで濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



画像はイメージです。

### 和栗ペースト（茨城県産／熊本県産）



香り高い国産栗

皮付きで蒸し上げています

低糖度仕上げで栗の風味豊か

原材料名	栗、砂糖
荷姿	12kg(2kg×6袋)
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	3年
糖度	42±3%
製造所	株式会社京まろん 天草工場(熊本)

### 氷温熟成<sup>®</sup>和栗ペースト



香り高い国産栗

1ヶ月以上 氷温熟成<sup>®</sup>

まろやかで濃厚な味わい

原材料名	栗、砂糖
荷姿	12kg(2kg×6袋)
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	3年
糖度	42±3%
製造所	株式会社京まろん 天草工場(熊本)

### 氷温熟成<sup>®</sup>とは

鳥取県米子市の公益社団法人氷温協会／株式会社氷温研究所が特許及び商標を取得している食品加工技術です。

食品は0℃の温度下では凍結せず、食品によって凍結点異なる為、それぞれ固有の氷結点で凍りはじめます。0℃から氷結点までの温度域が“氷温域”であり、この氷温域で貯蔵や加工がされた食品が氷温食品です。

0℃以下の温度下では細胞が凍らないように自己防衛が働き、遊離糖などを含む“不凍液”を細胞が蓄えることで食味が向上します。

今回ご紹介した商品に加え、「焼き栗ペースト(和栗)」、アイスやドリンク用になめらかな状態の「エキストラファイン」、「砂糖不用品」等、お客様のご要望に応じた商品展開を行っております。和栗ペーストをご検討の際は弊社営業担当者までお問い合わせください。

# SICOLY® INSERTS DE FRUIT 冷凍フルーツシート

## 取扱い開始のご案内



SICOLY® はフランス南部・リヨン地域の果樹園農家によって1962年に設立された生産者共同組合です。

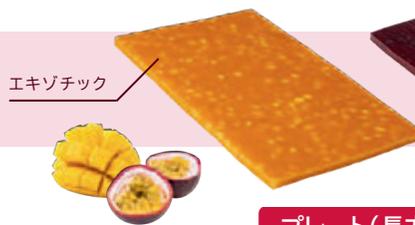
この度、フランスの冷凍フルーツピューレ有名ブランドSICOLY®より新商品としてアンセール・ドゥ・フリユイ(冷凍フルーツシート)の取り扱いを開始いたしましたのでご案内いたします。

解凍せずに使用でき、下ごしらえの手間を大幅に削減することが可能で、人手不足の解消にも繋がる商品です。

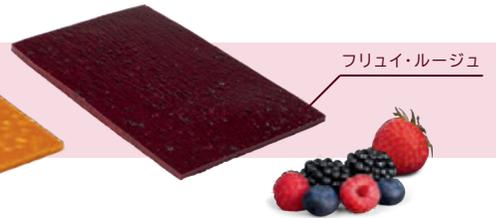
ペクチンを用いて固めている為、必要に応じてシートを加熱溶解、再成型・凍結でき、型抜後も無駄なく優れたコストパフォーマンスを発揮します。



フランボワーズ



エキゾチック



フリユイ・ルージュ



- ✔ 主な原材料は、フルーツ、砂糖、ペクチン
- ✔ 保存料、着色料不使用
- ✔ 適量の砂糖に果肉とピューレをふんだんに使用
- ✔ 解凍してもホールド感が良く、味わうととろけるような食感

### プレート(長方形)

サイズ 570×370×10mm厚

荷姿 8.8kg(2.2kg×4)

フレーバー フランボワーズ/エキゾチック/フリユイ・ルージュ

## EVENT NEWS

# FABEX東京2025会場にて SICOLY® セミナーを開催いたしました！



FABEX東京2025会場内、プレゼンステージにて弊社が取り扱うSICOLY®新商品のアンセール・ドゥ・フリユイをご紹介しますセミナー「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～」を開催いたしました。

フランスから来日したSICOLY®社営業マネージャーのアルノー氏による挨拶の後、エクラデジュール 中山洋平シェフ、オクシタニアル 中山和大シェフをお招きし、トークセッションがスタート。両シェフより冷凍フルーツシートを使用したレシピをご紹介します。参加者の皆さんに試食品を召し上がって頂きながら、実際の使用感や、その本格的な味わい、様々な用途等、アンセール・ドゥ・フリユイの魅力を語っていただきました！

試食品として、バケットにアンセールフランボワーズとクリームチーズをサンドした「バケットサンド」や、アンセールフランボワーズとムースフロマージュ、アールグレイのジェノワーズを合わせた「アンナ」を提供いたしました。

両シェフからはアンセール・ドゥ・フリユイを使用した感想として、「自家製で作ると変わらない味」「冷凍庫から出してもすぐにカットでき、時短になる」「加工がしやすく、ビジュアル面でも色々な使い方ができる」「やわらかくなくても崩れない」「洋菓子はもちろんベーカリーにも最適」といったコメントを頂き、セミナーを通じて本製品の汎用性の高さを感じていただけたのではないかと思います。

おかげさまで会場は満員御礼となり、大盛況のうちに終了いたしました。ご参加いただきました皆様に、心より御礼申し上げます。

SICOLY® 社 アルノー氏

中山洋平シェフ、中山和大シェフ



両シェフとSICOLY®社の皆さん ShoEiブースにて



冷凍フルーツシートを使って仕込中



「バケットサンド」

「アンナ」



「タヒチ」



「FFR」

冷凍フルーツシートを使用したセミナーにてご紹介したメニュー(一部)



レシピ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。

## FABEX東京2025 出展のご報告



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たFABEX2025デザート・スイーツ&ベーカリー展に出展いたしました。

今回は新規取り扱いのSICOLY®アンセル・ドゥ・フリユイ(冷凍フルーツシート)、トルコ産パスタ、蒸し芋ペーストかぐや、殺菌ドライフルーツ、キャンディングナッツ等をはじめとして多数のアイテムを試食品と合わせご案内させて頂きました。また会場内プレゼンスペースでは、豪華ゲストをお招きしSICOLY®アンセル・ドゥ・フリユイを紹介するセミナーを開催いたしました(裏面参照)。

弊社ブースには沢山のお客様にお立ち寄りいただき、製品への高いご関心と多くのお引き合いを賜り心より感謝申し上げます。お忙しい中、弊社ブースに足をお運びいただき、誠にありがとうございました。

展示会全体では3日間合計で、56,685名(合同開催展含む)の来場者を記録、大盛況のうちに閉幕いたしました。



## SHOEI RECIPE

表紙に掲載したメニューのレシピをご紹介します。



### DUBAI Style Chocolate Coconut

ドバイ風チョコレート ～ココナッツ～

ピスタチオ  
ブラリネマッセ  
使用

ピスタチオマッセ  
使用

ココナッツリングでザクザクな食感を加えたドバイ風チョコレート。  
ピスタチオブラリネマッセは色鮮やかに、ピスタチオマッセは風味豊かに仕上がります。

#### 材 料

赤字:弊社製品

#### ※ ココナッツロースト

ココナッツリング	50
NZ産食塩不使用グラスフェッドバター	15

#### ドバイ風チョコレート

ピスタチオブラリネマッセ または ピスタチオマッセ	68
スペリオール ソワブラン (大東カカオ㈱)	15
ココナッツロースト※	50

スペリオール フォンセ (大東カカオ㈱)	適量
カカオバター	適量
色粉	適量

#### 作 り 方

#### ※ ココナッツロースト

フライパンにバターを溶かし、ココナッツリングを色がつくまで炒める。

#### ドバイ風チョコレート

- ① ピスタチオブラリネマッセまたはピスタチオマッセと、溶かしたホワイトチョコレートを合わせる。
- ② ①に※ココナッツローストを入れて均一になるまで混ぜる。
- ③ モールドに色付けしたカカオバターで模様を描き、テンパリングしたチョコレートを薄く流す。
- ④ ②を絞り入れて、テンパリングしたチョコレートで蓋をする。

レシピ詳細は弊社営業担当までお問い合わせください。



SHOEI NEWSの配信登録は弊社営業担当又は、弊社HPお問合せフォームへ

紙冊子は発行月の中旬以降のお届けとなります。タイムリーに情報を受け取っていただけるよう、電子配信切り替えをおすすめいたします！

令和7年5月発行 第302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**