

# SHOEI NEWS

— Vol. 303, June 2025 —

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

カリフォルニアアーモンド 市況  
世界くるみサミット2025 開催  
タイトロピカルフルーツ 市況  
タイ コーン 市況  
西日本食品産業創造展'25 出展のご報告

## CONTENTS





## カリフォルニアアーモンド 市況



## ～第一次収穫予想及び4月ポジションレポート～

5月12日にNASS(米国農業統計局)より2025年産カリフォルニアアーモンドの第一次収穫予想が発表されました。同レポートにより、2025年産の収穫量は28億ポンドと、2024年産の収穫量27億30百万ポンド(7月末見込)を3%上回る予想となりました。ペアリングエーカー(収穫面積)は、4月24日にランドIQ社とカリフォルニアアーモンド協会が合同発表した1,390,000エーカー(前年度予想比10,000エーカー増)を基準とし、1エーカー当たりの平均単収は昨年の1,980ポンドを30ポンド上回る2,010ポンドとの予想となっております。

今年の開花は平年より早い2月上旬より始まり、中旬にはピークを迎えました。天候はあまり安定せず、序盤には嵐により大雨や強風、雹に見舞われ、産地中南部に位置するサンホアキンバレーでは気温が低く、ミツバチの受粉活動が制限されることとなりました。開花後半となる3月上旬には気温が上昇し開花を促進しましたが、早生種のノンパレル種に関しましては、他の品種に比べ開花数が少なかったことから減産になる見込みのようです。一方でモントレー種やインディペンデンス種は増産が期待されています。

尚、第一次収穫予想は生産者に対するメールや電話での聞き取り調査を基に算出しており、今年の調査は4月21日から5月7日にかけて500軒の農家を対象に実施されています。農園での立ち入り調査によって算出される最終収穫予想は、現地時間の7月10日に発表される予定です。

## ◆第一次収穫予想

単位:百万ポンド

| 2025年産 |               | 【参考】2024年産 |               |
|--------|---------------|------------|---------------|
| 予想収穫量  | 2,800         | 収穫量        | 2,730(※)      |
| 予想収穫面積 | 139万エーカー      | 収穫面積       | 138万エーカー      |
| 予想単収   | 2,010ポンド/エーカー | 単収         | 1,980ポンド/エーカー |

※ 2024年度末(2025年7月末)の着地予想  
出典:NASS(米国農業統計局)

また、翌日の5月13日に4月末締めのアーモンドポジションレポートが発表されました。これにより、4月末時点での収穫量実績は27億9百万ポンド(前年比111.1%)と前年より増加しておりますが、前年からの繰入在庫が少ないことから総供給量は31億57百万ポンド(前年比99.0%)となっております。一方、累計出荷量は20億51百万ポンド(前年比98.6%)となり、前年よりも大幅に相場が値上がりしている中、需給バランスは均衡が取れている状況にあります。4月単月の出荷量もほぼ前年並み(前年比99.8%)となっており、米国内向けは前年比82.2%と大幅に減少しているものの、輸出向けが4月単月としては過去最多(前年比106.3%)を記録しました。

輸出向けをけん引しているのは最大の消費国であるインド(前年比139.5%)で、今期前半は、ひね物在庫を多く持っていたことから昨年11月時点(期初3ヶ月累計)では同国向けの出荷量は前年比76.6%まで落ち込んでおりましたが、在庫が薄くなった12月頃より成約が進んだことで3月、4月の出荷量は大幅に増加し、4月末の累計出荷量は前年比95.6%まで回復しております。5月9日にスペインにて開催されたINC(国際ナッツ協議会)の総会でも、インド国内において若年層(人口の60%が30歳以下)の需要が底堅いことが報告され、10月のディワリ(ヒンドゥー教のお祭り)需要のカバーに向け、今後も同国向けの出荷量は堅調に推移していくことが予想されます。また、ヨーロッパの主要消費国への単月出荷もスペインが前年比119.2%、オランダが前年比165.6%、ドイツが前年比115.0%と伸長しております。EU市場に関しては、欧州委員会が4月9日に米国産アーモンドへの追加関税の適用日を12月1日と発表したことを受け、それまで即時適用を懸念していたバイヤーが積極的に2024年産在庫の買付を行ったとの情報もあり、今後も出荷は堅調に推移するものと思われます。このため、足元の2024年産については在庫が少ないこともあり、値下がりが期待できない状況にあります。

## ◆5月13日発表 4月末締め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   | 502.65   | 62.8%  |                          |
| 2024年産収穫量 | 2,708.87 | 111.1% |                          |
| ロス2%差引き後  | 2,654.69 | 111.1% |                          |
| 供給量       | 3,157.34 | 99.0%  |                          |
| 累計総出荷量    | 2,050.81 | 98.6%  | 米国内(94.8%)<br>輸出(99.9%)  |
| 現地在庫      | 1,106.54 | 99.7%  |                          |
| 内、成約済     | 525.07   | 95.0%  | 米国内(83.0%)<br>輸出(104.5%) |
| フリー在庫     | 581.46   | 104.3% |                          |

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

|         | 4月出荷数量 | 前年比    | 累計出荷数量 | 前年比    |
|---------|--------|--------|--------|--------|
| アメリカ    | 53.3   | 82.2%  | 518.8  | 94.8%  |
| 日本      | 9.1    | 108.6% | 68.8   | 104.9% |
| 中国 / 香港 | 1.8    | 20.5%  | 46.0   | 48.5%  |
| ベトナム    | 7.4    | 201.7% | 43.8   | 144.6% |
| インド     | 45.9   | 139.5% | 307.0  | 95.6%  |
| ドイツ     | 11.3   | 115.0% | 72.0   | 82.6%  |
| スペイン    | 19.0   | 119.2% | 129.2  | 85.8%  |
| オランダ    | 13.1   | 165.6% | 107.5  | 127.8% |
| トルコ     | 7.3    | 62.8%  | 88.8   | 123.6% |
| UAE     | 14.8   | 172.3% | 67.6   | 121.4% |





## 世界くるみサミット2025開催



2025年4月24日、東京・赤坂のANAインターコンチネンタルホテル東京にて、カリフォルニアくるみ協会主催の「世界くるみサミット2025」が開催されました。会場には医師や栄養士等の健康分野の専門家をはじめ、食品業界関係者、インフルエンサー、メディア等、約300名の方々が来場し、満席となる盛況ぶりでした。

本サミットは、くるみの健康メリットへの理解を深め、日常的な摂取の促進を目的に企画されたもので、今年は「腸」「脳」「睡眠」の3つのテーマに焦点を当て、海外から招かれた4名の研究者が登壇し、最新の科学的知見をもとに、くるみのもつ機能性について発表を行いました。



午前中には、くるみの抗酸化作用や腸内細菌への影響を中心とした講演が行われ、特に食物繊維やポリフェノールが腸内の善玉菌を活性化し、腸内環境の改善に寄与する可能性についての発表は、来場者の関心を集めました。また、1日あたりの推奨摂取量(約28g)や、他の食材との効果的な組み合わせについても具体的に解説されました。

昼には、くるみをふんだんに使用した特別ランチが提供され、サラダ、メインディッシュからデザートに至るまで、すべての料理にくるみが巧みに取り入れられており、くるみの新たな活用方法と味わいの広がりを経験する機会となりました。



世界のくるみ料理



くるみとカボチャのベジタリアン・ウェリントン風パイ包み焼き(イギリス)



くるみ入りいなり(日本)



くるみバクラヴァ(トルコ)



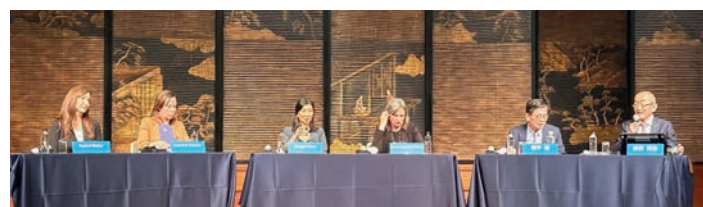
くるみ入りチキンカンジョン(韓国)



特別なランチの後には、くるみ生産者・加工業者とともに、株式会社鎌倉紅谷 代表取締役 有井 宏太郎氏、そして「くるみパン・オブ・ザ・イヤー」の特別審査員を務める俳優 鈴木 保奈美氏を迎えたスペシャルトークショーが行われました。トークでは、それぞれの立場から、くるみへのこだわりや、商品開発における試行錯誤、消費者への届け方などが語られました。



午後には、くるみと認知機能、睡眠の質との関係に関する研究が紹介され、くるみを取り入れた食習慣がメンタルヘルスにも影響する可能性があるとのことでした。また、講演後には、各研究者によるパネルディスカッションと来場者を交えた質疑応答が行われ、それぞれの専門的な見解が述べられました。



食と健康を取り巻く課題が多様化する中、科学的な根拠に基づいた食材の活用が改めて注目されており、今回のサミット開催を通じ、くるみが持つ多面的な健康効果とその価値が広く紹介される、非常に有意義な機会となりました。

弊社は米国カリフォルニアにある現地法人 ShoEi Foods (U.S.A.), Inc. にて、高品質なカリフォルニア産くるみの生産を行っております。厳しい品質管理のもとで育てられた当社のくるみは、多くのお客様にご支持いただいております。今後も皆さまの健康と豊かな食生活に貢献できるよう、安心・安全で美味しいくるみの供給に努めてまいります。





## タイ産 トロピカルフルーツ 市況



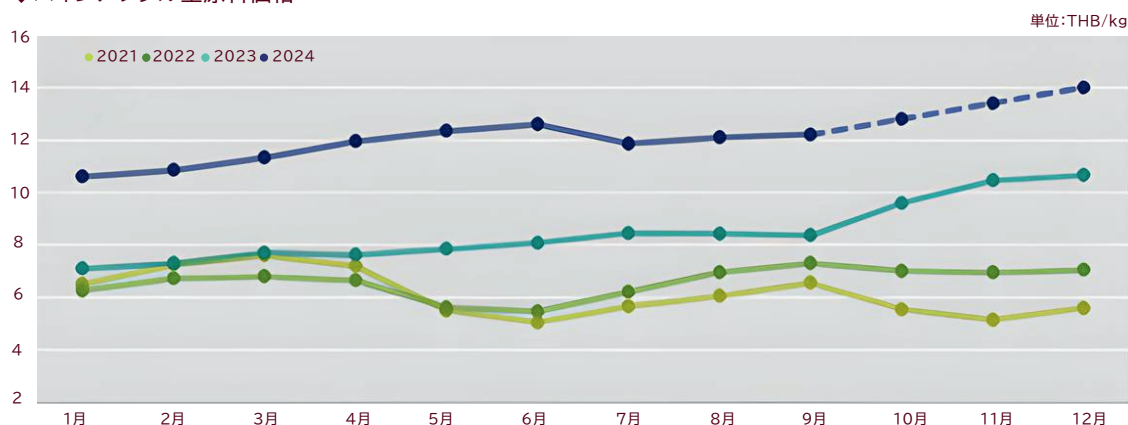
### パインアップル

タイ産パインアップルの収穫量は2018年の250万トンにピークに気候変動の影響で減少傾向でしたが、2023年は深刻な干ばつの影響で約100万トンまで減産となりました。フィリピン産パインアップルの干ばつ・大減産とも重なり、世界的にタイ産パインアップルの需要が増えたことから、現地オファー価格が大幅に上昇しました。

2024年も引き続き干ばつに見舞われた為、生育が阻害され小粒傾向となり、2024年12月時点での生原料価格は例年の約2～3倍までに上昇しました。2024年11月以降のオープニングプライスに関しても、生原料価格はTHB(タイバーツ)13.25/kgでしたが、2025年5月時点ではTHB18.00/kgまで上昇し過去最高値を更新し続けています。

通常、生原料価格が上昇した際、農家は他の作物からパインアップルへの転作を行い、作付面積が増える傾向にあります。しかしながら転作から収入までに約1年半を要するため、積極的に転作が行われず作付面積が大きく増えていない状況であり、2025年の収穫量も回復見込みが少なく、価格についても引き続き注視が必要です。

◆パインアップル生原料価格



### パパイア

一部のパパイア農家は高価格帯となったパインアップルへ転作を開始した為、作付面積が減少することから、収穫量は減少し、生原料価格は上昇する見込みです。

### マンゴー

マンゴーは比較的高価格帯であり、需給バランスの変動も少ないことから、他作物への転作予定も無く収穫量も安定し、生原料価格は安定する見込みです。

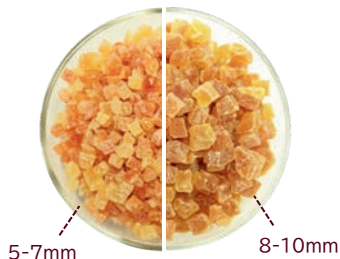
## ドライトロピカルフルーツのご案内



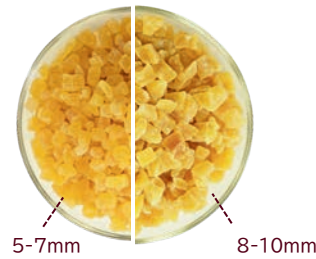
人気のトロピカルフルーツの定番、パインアップル、パパイア、マンゴーの旨味を凝縮したドライフルーツのご案内です。3品とも甘味と酸味のバランスが良く、パンや焼き菓子の他、ヨーグルト、シリアルと合わせても美味しくいただけます。大粒サイズはドライフルーツ小袋包装にも最適です。その他スライスカット(パイン、マンゴー)、ミックス商品もございますので、各種サンプルのご依頼は弊社営業担当までお問合せください。



パインダイス



パパイアダイス



マンゴーダイス





## タイ産 スイートコーン 市況

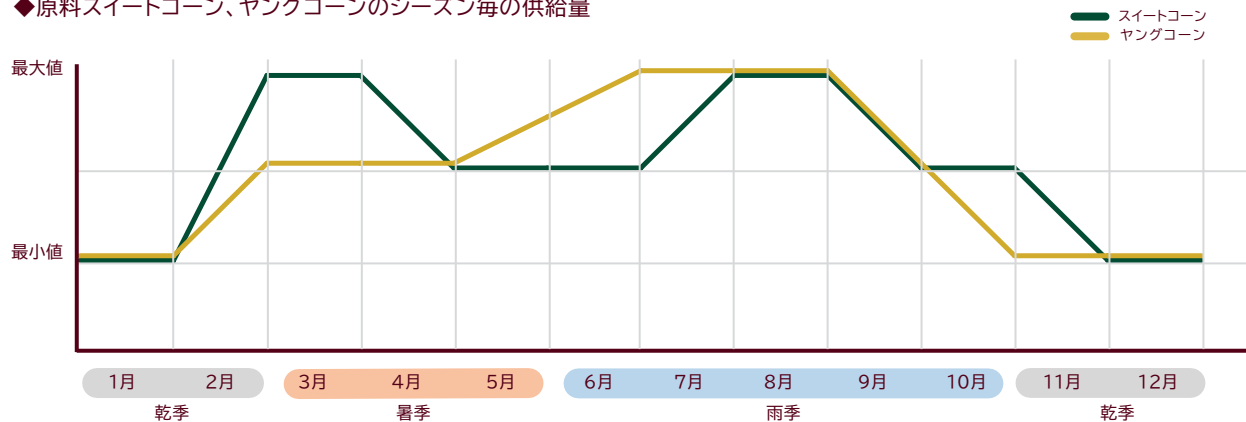


タイは熱帯に位置し年間を通じ気温が高いという恵まれた条件下で、スイートコーン栽培にも適しており年間を通じた栽培が可能です。そのため、原料が比較的安定しており、優位性があります。

### 最近の生育状況および原料調達見通し

タイの季節は3つ(乾季、雨季、雨季)に分かれ、先月までは雨季(3月～5月)にあたりスイートコーンのハイシーズンでしたが、収穫量は概ね順調に推移しております。5月に入りタイ北部の一部地域では落雷や局地的な大雨によっていくつかのスイートコーン農園で被害影響が見られましたが、全体としては例年並みの原料調達が見込まれております。

### ◆原料スイートコーン、ヤングコーンのシーズン毎の供給量



最近のスイートコーン農場風景

### 降雨傾向と今後

2月～3月は降雨量が少なかったものの、今年は例年よりも早い4月中旬頃から雨が降り始めました。タイ気象局は、5月15日から全国的に雨季入りを発表しました。また、降雨量は例年より約5%多くなる見通しで、降雨のばらつきは引き続き注視が必要です。

### 国内外での需要動向

市場でのスイートコーンの需要は堅調です。他の商材に比べ価格が安定しており、今後も堅調な販売が見込まれます。日本はタイにとって農産物輸出先として重要な国であり、特に冷凍コーンの輸出は年々増加しており、日本市場での需要の高さがうかがえます。

弊社としては今後も安定供給に努め定期的な市況チェックや早期手配を行って参ります。



## タイ産 スイートコーン 新工場オープニングセレモニー



弊社では、缶詰、パウチ、冷凍と幅広くタイ産コーン製品を取り扱っております。

これら製品の製造元で、弊社の大切なサプライヤーであるタイのSUNSWEET PUBLIC COMPANY LIMITEDは、このたび「Ready to Eat=そのまま食べられるチルド商品」の新たなMini Factoryを建ちあげました。

これを記念し、去る3月19日現地にて盛大なセレモニーが執り行われ、多くの関係者が参列する中、Ongart Kittikhunchai CEO より弊社を日本の重要得意先として紹介いただき、来賓として挨拶を行いました。壇上でスピーチするという大変貴重な機会をいただきました。

挨拶の中では、長年の取引に対する感謝の意を表するとともに、お祝いの言葉、当社との取引の歴史、今後両社の発展を力強く述べました。当日は、海外企業(日本、韓国、台湾)はじめ、タイ国内企業、原料調達先や包材メーカーもそれぞれ出席しました。その他、政府関係者、チェンマイ工業連盟の議長など合計200名程が参加し盛大に行われました。リボンカットセレモニーや工場内の視察も行われ、参加者からは地域にとっても素晴らしい企業といった声が寄せられました。

弊社がタイ産スイートコーンの事業をさらに強化する意味でも、改めてアピールできたと実感しています。



Ongart Kittikhunchai CEO



弊社より挨拶



新設工場前にて

## EVENT NEWS



## 西日本食品産業創造展'25



5月14日(水)～16日(金)の3日間、マリンメッセ福岡A館・B館にて開催された「西日本食品産業創造展'25」に筑波乳業㈱と合同で出展致しました。西日本食品産業創造展は、食に関する最新技術・製品が集まる九州地方では最大規模の食品展示会です。

今回は非加熱非加水・加熱加水タイプのナパージュ2品、熊本県産の和栗ペースト、蒸し芋ペーストかぐや等の自社工場生産品、輸入品ではQFS冷凍アメリカンクッキーといった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。

弊社ブースには沢山のお客様にお立ち寄り頂き、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頂き、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、21,110名の来場者を記録、大盛況のうちに閉幕いたしました。



開会式の様子



ブースの様子



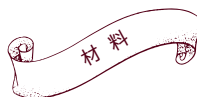
正栄展示品



# SICOLY<sup>®</sup> アンセール ドゥ フリュイ 冷凍フルーツシート使用レシピのご案内

表紙掲載写真のレシピをご紹介します。

## タヒチ Tahiti



赤字：弊社製品

### ビスキュイバンドジェヌ

|           |     |
|-----------|-----|
| アーモンドプードル | 200 |
| グラニュー糖    | 200 |
| 全卵        | 400 |
| 準強力粉      | 75  |
| ベーキングパウダー | 5   |
| 咲味油       | 100 |

### ムースショコラブラン

|            |     |
|------------|-----|
| ホワイトチョコレート | 200 |
| カスタード      | 200 |
| 牛乳         | 100 |
| ゼラチン       | 8   |
| ラム酒        | 70  |
| 35%生クリーム   | 480 |

### クレームショコラ

|           |     |
|-----------|-----|
| バナナピューレ   | 200 |
| 牛乳        | 50  |
| グラニュー糖    | 30  |
| コンスターチ    | 10  |
| ミルクチョコレート | 80  |

### 仕上げ

|              |    |
|--------------|----|
| アンセール エキゾチック | 適量 |
| ナパージュ ノートル   | 適量 |



### ビスキュイバンドジェヌ

- ①アーモンドプードルとグラニュー糖に全卵を合わせて立てる。
- ②ふるった準強力粉、ベーキングパウダー、咲味油を順に合わせる。
- ③鉄板に伸ばし、170℃のオーブンで約17分焼成する。

### クレームショコラ

- ①バナナピューレと牛乳を鍋に入れ沸かす。
- ②グラニュー糖とコンスターチを合わせたものを①に加え、炊き上げる。
- ③ミルクチョコレートと合わせる。

### ムースショコラブラン

- ①牛乳を沸かし、溶かしたホワイトチョコレートと合わせる。
- ②ゼラチンを加え、カスタードと合わせる。
- ③②が41℃の状態ホイップした生クリームと合わせ、ラム酒を加える。



- ①OPPを敷いてカードを置いた鉄板に、アンセールエキゾチックをペティナイフでウエーブ状にカットしたものを置く。
- ②ムースショコラブランを①の上に敷き込む。(アンセールとムースの間に隙間が出来やすいので注意する。)
- ③②の表面を冷凍庫で固め、クレームショコラ、ビスキュイバンドジェヌの順に敷き込み、冷凍庫で冷やし固める。

## 使用製品ご案内



レシピ作成

オクシタニアル Kazuhiro Nakayama  
(独立開業準備中) 中山 和 大 氏



### アンセール エキゾチック

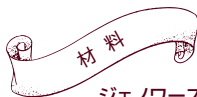
荷 姿：8.8kg(2.2kg×4)  
賞味期限：2年  
保存方法：冷凍(−18℃以下)

# SICOLY<sup>®</sup> アンセール ドゥ フリュイ 冷凍フルーツシート使用レシピのご案内

表紙掲載写真のレシピをご紹介します。

## FFR チーズケーキ

FFR：fromage fruits rouges



赤字：弊社製品

### ジェノワーズ

|                  |      |
|------------------|------|
| 全卵               | 1500 |
| グラニュー糖           | 800  |
| 転化糖              | 160  |
| トレハロース           | 160  |
| 薄力粉              | 810  |
| NZ産Fonterra発酵バター | 135  |
| 牛乳               | 65   |

### クリームフロマーージュ

|          |     |
|----------|-----|
| クリームチーズ  | 750 |
| サワークリーム  | 190 |
| グラニュー糖   | 130 |
| 塩        | 2.5 |
| 生クリーム35% | 720 |
| ライムピューレ  | 24  |

### コンボテフランボワーズ

|              |     |
|--------------|-----|
| 冷凍フランボワーズホール | 250 |
| ライムピューレ      | 40  |
| グラニュー糖A      | 15  |
| グラニュー糖B      | 35  |
| ペクチン         | 4   |
| フレッシュ苺8mmダイス | 300 |

### 飾り

|                 |    |
|-----------------|----|
| フレッシュフランボワーズ    | 適量 |
| フレッシュ苺          | 適量 |
| アンセール フリュイ・ルージュ | 適量 |
| ココナッツファイン       | 適量 |



### ジェノワーズ

- ①全卵、グラニュー糖、転化糖、トレハロースを40℃まで温め、ミキサーで泡立てる。
- ②薄力粉を加え混ぜ、溶かし温めたバターと牛乳を加え混ぜ合わせる。
- ③天板に流し、180℃のオーブンで約25分焼成する。
- ④焼成後、1cmにスライスをし、セルクルで抜く。

### クリームフロマーージュ

全ての材料をロボクーブに入れ混ぜ合わせ、固くなるまで調整する。

### コンボテフランボワーズ

- ①鍋に冷凍フランボワーズホール、ライムピューレ、グラニュー糖Aを入れ、沸かす。
- ②グラニュー糖Bとペクチンを良く混ぜ合わせ、①に加え、とろみが付くまで煮る。
- ③冷水で冷まし、フレッシュ苺を加え混ぜる。



- ①セルクルの底に敷いたジェノワーズの上に、クリームフロマーージュを入れ、セルクルの内側側面にクリームを塗りつけ冷やし固める。
- ②センターにコンボテフランボワーズを入れ、上に残りのクリームを流し、擦りきり、冷凍する。
- ③ケーキの周りにココナッツファインをつけ、5mmの帯状に切ったアンセール フリュイ・ルージュを乗せ、フルーツを飾る。

## 使用製品ご案内



レシピ作成

エクラデジュール  
オーナーシェフ Yohei Nakayama  
中山 洋平 氏

### アンセール フリュイ・ルージュ

荷 姿：8.8kg(2.2kg×4)  
賞味期限：2年  
保存方法：冷凍（-18℃以下）



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6月発行 第303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.shoefoods.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**