

SHOEI NEWS

— Vol. 305, August 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
カリフォルニア レーズン 市況
イタリア トマト 市況
中国 黄桃・白桃 市況
ギリシャ 黄桃 市況
新商品のご案内
オーストラリア産 ナッツ・ドライフルーツセミナー開催
SICOLY® アンセル フランボワーズ RECIPE
上海秀愛国際貿易有限公司
事務所移転及び分公司設立のご報告

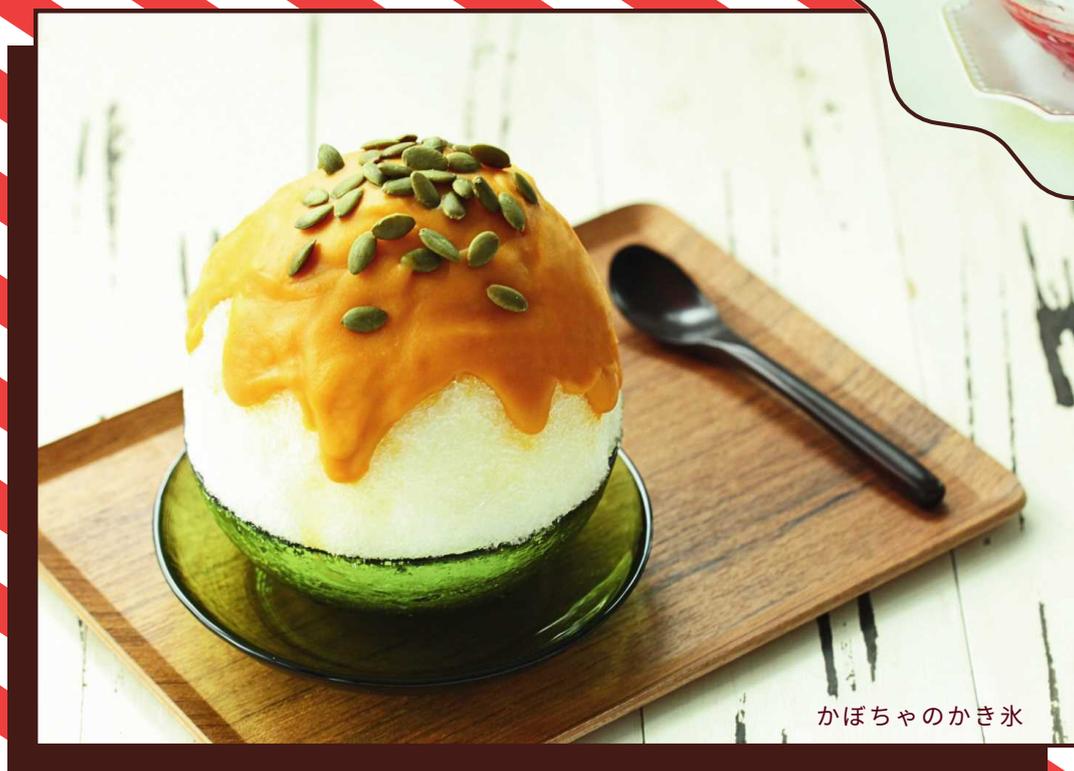
Web版 2025夏 かき氷トレンド情報

CONTENTS



ピスタチオのかき氷

いちご



かぼちゃのかき氷



カリフォルニアアーモンド市況



～最終収穫予想 及び 6月ポジションレポート～

7月10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最終収穫予想が発表されました。同レポートによりますと、2025年産の予想収穫量は30億ポンドと、5月に発表された第一次収穫予想の28億ポンドから7%上方修正となりました。2024年産の収穫量27億30百万ポンド(USDA(米国農務省)による着地予想)に対しては10%増産の予想となります。

今年のアーモンドは開花時期に不安定な天候に見舞われました。開花は2月上旬に始まり、中旬にはピークを迎えました。嵐による暴風雨の他、雹が降るなどの荒れた天候によりミツバチの活動時間と開花の進行が妨げられましたが、3月上旬には気温が上昇し、開花終了にかけては生育が促進されました。春の穏やかな気温と適度の降雨により実の生育が進み、初夏まで農園での高温障害を軽減する形となり、例年に比べ虫害や病害の発生は低いと報告されています。

最終収穫予想は、農家への聞き取り調査によって算出される第一次収穫予想と異なり、NASSによる農園への立ち入り調査とサンプリングにより客観的、統計学的に算出されたものです。サンプリング結果によると、アーモンドの木1本当たりの平均結実数は4,364粒で、2024年産と比較すると7%増加しており、またノンパレル種の平均結実数も4,526粒で昨年より9%増加しています。また、全ての品種の平均粒重量は1.6gと2024年産に対し0.6%減少し、ノンパレル種は1.6gで2%減少しております。平均単収は1エーカーあたり2,160ポンドと昨年の1,980ポンドより9%増加する予想となっています。

業界では第一次収穫予想に近い27~28億ポンドの値を想定していた中、それを大幅に上回る予想となりました。しかしながら産地側では農園の状態から、依然として27億ポンド程度と予測し、USDAによる今回の予想を過大評価と見る意見も多いようです。

◆7月10日発表：最終収穫予想

2025年産		【参考】2024年産	
予想収穫量	30億ポンド	収穫量	27億30百万ポンド
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	2,160ポンド/エーカー	単収	1,980ポンド/エーカー

出典：NASS(米国農業統計局)

※サンプルは5月24日から6月28日にかけて、946ヶ所の農園、1,892本の木から採取されています。

また、同日にカリフォルニアアーモンド協会により、6月末締のアーモンドポジションレポートも発表されております。同レポートによりますと、2024年産の受入数量は27億12百万ポンド(前年比110.9%)で、前年からの繰入在庫を含めた総供給量は31億61百万ポンド(前年比98.9%)、総出荷量は24億49百万ポンド(前年比97.5%)となりました。

6月単月の出荷量は1億87百万ポンド(前年比90.6%)に留まり、アメリカ国内向けが51百万ポンド(前年比82.8%)、輸出向けが1億35百万ポンド(前年比93.9%)と、特に国内向けの落ち込みが見られます。(6月単月の成約数は97百万ポンドで前年比105%)

7月末の年度末の繰越在庫は5億50百万ポンド程度になるものと思われ、2025年産が30億ポンド程度収穫されれば、2025年度は5年ぶりに総供給量が増加することが期待されます。現地では7月末より収穫が開始される見込みであり、実際の収穫状況に注視する必要があります。

◆7月10日発表：6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	2,712.49	110.9%	
ロス2%差引き後	2,658.25	110.9%	
供給量	3,160.90	98.9%	
累計総出荷量	2,449.30	97.5%	米国内(92.0%) 輸出(99.5%)
現地在庫	711.59	104.0%	
内、成約済	312.38	90.0%	米国内(80.0%) 輸出(99.6%)
フリー在庫	399.22	118.3%	

出典：カリフォルニアアーモンド協会

◆カリフォルニアアーモンドの需給バランス 単位:百万ポンド

生産年度	2020	2021	2022	2023	2024	2025	前年比
繰入在庫	450	608	837	800	503	550※	109%
収穫量	3,107	2,922	2,571	2,446	2,730※	3,000※	110%
2%ロス差引	3,056	2,863	2,528	2,394	2,675※	2,940※	110%
総供給量	3,506	3,471	3,365	3,195	3,178※	3,490※	110%
出荷量	2,898	2,634	2,565	2,642	2,629※		
繰越在庫	608	837	800	503	550※		

※ 現時点での予測値

*2020年産は過去最高の豊作となったが、以降は3年連続の減産となり繰越在庫が減少

*2024年産は4年ぶりの増産となるが、総供給量は若干前年割れ

*2025年度は5年ぶりに総供給量が増加する見込み



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年度集荷量は、6月末までの累計11ヶ月で186,279ショートトン(以下st)で前年同期比113.2%、昨秋発表された収穫量予想189,480stを超える集荷量で7月末の年度末を迎える見込みです。一方、出荷量は同じく6月末までで148,695st(前年同期比90.3%)と減少しております。出荷の70%強を占める北米向け出荷が同85.6%と落ち込んでおり、これはUSDA(米国農務省)の買い上げ数量が前年度比で約15,000st減少していることが要因です。集荷量増・出荷量減により、7月末の年度末在庫は前年より10,000st以上増の65,000~70,000st程度となる見通しです。

現地では、2025年産の収穫に向けてぶどうの生育が順調に進んでおります。6月は例年よりもやや気温が高く、生育ペースは早めのことです。7月に入り、ぶどうの色が濃い緑色から黄緑色へ変わり、8月の天日乾燥スタートに向けて徐々に糖度が上がっていきます。

レーズンの生産量世界一であるトルコ産レーズンは4月に霜害が発生し、2025年産も例年並みの300,000メトリックトンに届かない可能性が高く、世界的な需給は緩んでおらず、価格に大きな動きは見られません。

最新の市況及び価格につきまして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
前年からの繰入	140,278※	153,290※	87,953※	66,429※	74,040※	47,882※
集荷(収穫)量	253,424	192,639	183,543	180,537	166,530	190,000 見込
総供給量	393,702	350,929	276,496	249,966	169,458	237,882 見込
出荷量	241,876	228,798	199,985	167,482	176,473	170,000 程度
繰越(入)在庫	153,290※	110,593※	66,429※	74,040※	55,761※	65,000~72,000 見込

※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)

出典:カリフォルニアレーズン協会より



イタリア トマト 市況



2025年産のイタリアにおけるトマト生産量は、前年比+6.2%の560万トンが見込まれています。2024年産は527万トン(前年比2.5%減)であったため繰越在庫は限定的となっており、これを背景にイタリア全体で植付面積が拡大しています。

北イタリア 冬季の降雨により、4月から開始される苗の植付けには好条件となりました。植付け時期には雨が少なかったため、作業は順調に終了しました。収穫開始は7月25日頃と予想されており、北イタリアの生産量は約300万トンの見込みです。

南イタリア 一方南部では、冬に降雨が少なかった影響で、灌漑用水として重要な役割を担うOcchitoダムの水位が前年の50%まで低下しており、水の確保が課題となっています。そのため十分な水が確保できず、植付面積は前年より減少しています。収穫開始時期は未発表ですが、例年通り7月下旬頃からの開始が見込まれており、南イタリアの生産量は約260万トンと予測されています。

◆年次別生産量推移

単位:万トン

年度	2021年	2022年	2023年	2024年	2025年予想
イタリア全体の生産量	560	548	540	527	560

◆イタリアのトマト主要生産地



価格

2025年産よりイタリアでは、異物混入・未熟トマト等の基準を厳格化し、品質向上を目的とした評価制度を導入します。原料受入れ基準が厳格化されることに伴い、品質向上が期待される一方、歩留まりが悪くなることからオファー 価格は上昇しております。



現地農園の様子



中国 黄桃・白桃 市況



～ 相場下落、減産・小玉傾向 ～

2025年産中国産黄桃・白桃は例年通りの開花時期となりましたが、開花期間後半より気温が低下した為、身つきが心配されておりました。収穫時期が近づき、桃の栽培エリアでは乾燥・猛暑の影響を受けたため、前年と比較し、黄桃・白桃ともに収穫は10～15%減産見込みとなり、サイズは小玉傾向になると予想されています。

減産により原料価格の上昇が危惧されておりましたが、米国向け輸出量の多い黄桃は、米国の関税政策の影響を受けて輸出量が減少すると予想されることから相場価格は下落いたしました。



現地 黄桃農園の様子

◆黄桃・白桃製品ラインナップ(ハーフ)



黄桃



白桃



ハーフカットのほかにも、スライスカットや
ダイスカットなど、用途に応じたカット加工品を
ご用意しております。

ご興味ございましたら、詳しくは
弊社営業までお問い合わせください。



現地 白桃農園の様子



ギリシャ 黄桃 市況



～ 外貨は前年比同価格、円安進行により輸入コストは若干上昇見込み ～

2025年のギリシャ産黄桃の収穫量は、一部地域で雹害が発生した影響により、前年比25%減少し30万トンとなる見込みです。また、2025年産は農家がコスト削減のため摘果作業を控えめに行ったケースが多く、比較的小玉傾向と予想されております。

欧州におけるインフレーションの影響によって、人件費、外装段ボールや空缶などの資材コスト、電気代等のエネルギーコストは前年比上昇しておりますが、オファー価格は昨年と同価格となりました。一方、昨年新物契約時と比較し、若干の円安傾向(対ユーロ)となっております為、輸入コストは前年並み、若しくは若干上昇する見込みです。

◆venus製品ラインナップ



現地 黄桃農園の様子
2025年7月末撮影



ハーフカット



スライスカット



ダイスカット

原材料名 黄もも、砂糖／酸味料
荷 姿 1号缶×6
保存方法 常温
賞味期限 3年



エジプト産 冷凍ストロベリーダイス



現在、日本向けのIQFストロベリー輸入量は、中国産とエジプト産が1位、2位となっております。弊社では安定供給の観点から、2023年よりエジプト産冷凍ストロベリーホールの取扱いを開始しておりますが、この度新商品として、エジプト産冷凍ストロベリーダイスの取扱いを開始致します。

本製品はエジプト産のフェスティバル種を使用しており、その他の品種と比べて果肉がしっかりしている為、ストロベリーの食感や存在感を感じることが出来る商品です。また、鮮やかな赤色が特徴で、見た目の華やかさを活かし、デザートへのトッピングやドリンクの具材など幅広い用途に、ご使用いただけます。

NEW!



商品の詳細、サンプル等のご依頼は弊社営業担当までお問い合わせください。



商品ラインナップ



冷凍ストロベリーダイスFE 10mm 10kg
冷凍ストロベリーダイス 500g FE 500g×20袋



プルーン新パッケージ商品 発売のご案内



弊社独自の製法で丁寧にやわらかく仕上げたカリフォルニアプルーン製品シリーズは、保存料不使用で、口いっぱい広がるプルーンの風味をお楽しみいただけます。この度、新パッケージ商品として、「鉄⁺プルーン 種抜き 120g」と「乳酸菌⁺プルーン 種抜き 120g」の2品を発売いたします。毎日の美容と健康のために、是非お試しください。

鉄⁺プルーン 種ぬき120g

- ✓ プルーン約3粒で1日分の鉄不足量が補えます。
- ✓ 種を抜いておりますので、お気軽にお召しあがりいただけます。

乳酸菌⁺プルーン 種ぬき 120g

- ✓ プルーン約3粒で100億個のシールド乳酸菌[®]が含まれるように設計されています。
- ✓ 種を抜いておりますので、お気軽にお召しあがりいただけます。

NEW!



プルーン

約 **3** 粒で **1** 日分の

鉄不足量 が補える

栄養機能食品(鉄)

NEW!



プルーン

約 **3** 粒で **100** 億個の

シールド乳酸菌[®]

が含まれるように設計されています。

荷 姿 12袋×2合わせ/ケース
保 存 方 法 常温
賞 味 期 限 12ヶ月

包 装 形 態 チャック付き平袋
内 容 量 120g
希 望 小 売 価 格 398円(本体価格)

画像はイメージです。

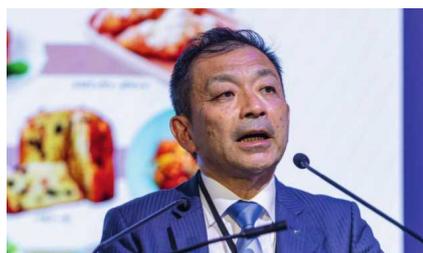
オーストラリア産 ナッツ・ドライフルーツセミナー開催

大阪・関西万博オーストラリアパビリオン



2025年6月12日、大阪・関西万博オーストラリアパビリオンにおいてオーストラリア大使館商務部主催による「オーストラリア産ナッツ・ドライフルーツセミナー」が開催されました。

当イベントではオーストラリア産のナッツとドライフルーツの魅力をお伝えするため、オーストラリアのアーモンド・マカダミアナッツ・ドライフルーツの生産者の方々と、日本乾果物輸入協会、そして日本ナッツ協会によるパネルディスカッションが行われました。



まず、現地の生産者から各商品の産地状況、収穫量の推移、出荷状況などについて説明がありました。続いて日本の業界団体側からは、日本乾果物輸入協会の会長である弊社代表取締役社長の本多秀光より、弊社の事業内容とビジネスモデルについて説明した後、日本のナッツ・ドライフルーツの輸入推移や販売トレンドの動向が報告されました。

その後、登壇者によるパネルディスカッションでは「オーストラリア産ナッツ・ドライフルーツを日本で広く普及させる為には何が必要か?」、「日本市場ではなぜアメリカ産が主流なのか?」等について意見が活発に交わされました。



「今後オーストラリア産ナッツ・ドライフルーツを日本市場にもっと広める為には?」

- 1 現地生産者と輸入者の信頼関係の構築
- 2 価格・品質両面での国際競争力強化
- 3 差別化できるストーリー作り
- 4 消費者トレンドの的確な把握
- 5 現地相場と為替要因が大きなポイント

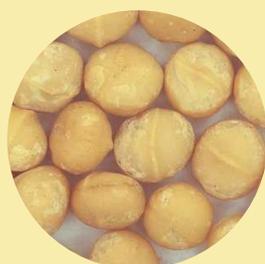
等の意見が出されました。



関西圏では梅雨入り直後の開催となりましたが、当日は天候に恵まれ、日本でオーストラリア産のナッツやドライフルーツを実際にご使用されている企業の方々、およびご関心をお持ちの企業の方々、オーストラリア大使館関係者など合計で約55名が参加されました。皆様からは「非常に参考になるセミナーだった」とのお声を頂戴し、滞りなく閉会いたしました。



ShoEi 取り扱いのオーストラリア産製品



マカダミアナッツ



オーストラリア
ゴールデンレーズン



オーストラリア
サンマスカットレーズン



セミドライトマト(冷凍)



サウスケープ
クリームチーズ

詳細は弊社営業担当までお問い合わせください。

2025夏 かき氷トレンド情報 ①

かき氷と言えばこれだったよね



Web版でさらに深く！詳しく！

※こちらは、Web版のみでご覧頂ける詳細情報追加バージョンです。

掲載情報は弊社採用品ではなく、弊社独自の視点で集めた魅力的な市場品をご紹介します！（掲載情報の詳細は弊社営業担当までお問合せください）

SHOEI NEWSでは8月号&9月号の2ヶ月にかけて、暑すぎる夏に最も注目を集めるスイーツ、「かき氷」を大特集いたします！
 気象庁によると2024年、東京では夏日(最高気温が25℃以上)を記録した月は春先の4月から10月まで。2025年6月の平均気温は統計を開始した1898年以降、最高を記録したと発表されました。一年のうち半分よりも暑い時期が続く今、「かき氷」への注目度は年々上昇しています。首都圏では通年かき氷を提供する専門店が増えており、レストランシェフ、和菓子職人、パティシエが手掛けるかき氷店など、新しいコンセプトのお店も登場。今年オープンしたばかりの注目店や予約必須の人気店舗を廻り、今人気の「かき氷の最新トレンド」を調査いたしました。

今月号では、「旬の果物や野菜を使った爽やかなかき氷」を中心にご紹介いたします！

(次号では、「ぽってり濃厚クリーミーなデザート系かき氷」を中心の特集いたします。お楽しみに！)

今流行りのかき氷のトレンドとは!?

それぞれの店が趣向を凝らしたかき氷を提供するなか、今人気を集めるかき氷にはこのような共通する特徴が見られました！

強烈なインパクトのボリューム感！

こんもり盛られた氷の上にデコラティブなトッピング。提供された瞬間の驚きと楽しさは今トレンドのかき氷ならではの。

彩り豊か&華やかトッピング

クリームやフルーツ、クッキー等をトッピングし高さを出しているものが多い。素材をいかした鮮やかな発色のシロップやクリームで氷全体が染まっている。

ケーキのように多層構造

生クリーム等の濃厚なパーツ、フルーツ等の爽やかなパーツ、全体のバランスを考えて多数の要素で組み立てられている。

組み合わせの独創性

かき氷であることが想像ができないようなフレーバーや、他にはない味や素材の組み合わせ。定番の枠にとらわれないかき氷の可能性は無限大。今後の進化がますます楽しみです！

最後まで飽きさせない仕掛けが光る

中から何が出てくる？

食べ進めると、中からジャム、ゼリー、プリン、あんこ、クッキーが登場する等外見からは分からない新たな味や食感が登場するのが楽しい！

甘さのメリハリ

全体の甘さを控えめにトッピングのクリームを甘く、最初は甘じょっぱく食べ進めると甘くなっていく等、甘さの変化をつけることで飽きずに食べやすくなっている。

食感のメリハリ

硬い食感の素材がアクセントに使用されていることが多い。特にアーモンド等のナッツ類は定番。グラノーラ、砕いたクッキー、パイ等も。

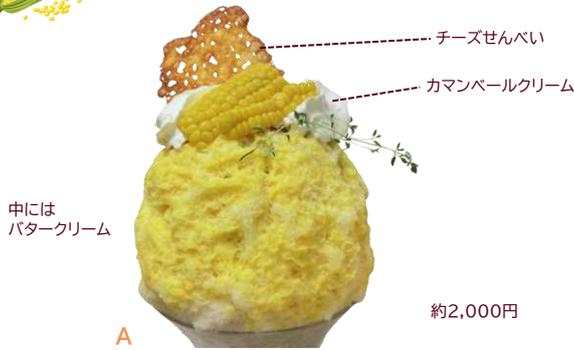
人気店の定番フレーバー

「とうころこし」、「アメリカンチェリー」は人気店の夏の定番素材。かき氷の定番の「苺」の代わりに、鮮やかな赤色の「フランボワーズ」、淡いグリーン色の「ピスタチオ」も新たな定番です。

旬な果実や野菜を使用した爽やかなかき氷をご紹介します



とうもろこし × 紅茶



約2,000円

表面にはとうもろこしミルクのシロップ、中にはアッサムバリ紅茶のシロップ、バタークリーム、トップにはカマンベールクリームと香ばしいチーズせんべい。食事系ではなく、スイーツかき氷。

チーズ × とうもろこし × オリーブ



約1,900円

表面のふわふわチーズ、とうもろこしのミルクシロップ、オリーブのミルクシロップが全体にかかっている。最初は甘じょっぱく、サラダ感覚で食べ進めると、最後は甘さとミルク感が強くなる。

アメリカンチェリー × チョコ

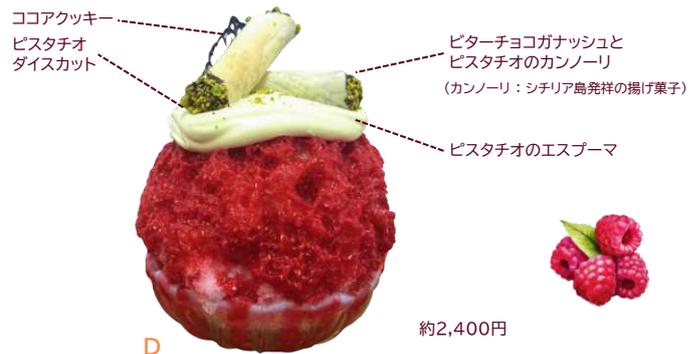


約2,700円

一杯で満腹になる食べ応え！

真っ白で無味の氷を、チョコレートクリーム、アメリカンチェリーソース、アーモンドダイスと刻んだピスタチオが覆う。アメリカンチェリーの甘酸っぱくフレッシュな味わい。中には砕いたサブレと焼きプリン！

フランボワーズ × ピスタチオ



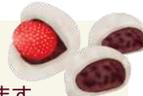
約2,400円

粒々と果肉感があり甘酸っぱいフランボワーズソースと香ばしいピスタチオエスプーマ。中には、ピスタチオマッセソースとビターで濃厚なチョコレートガナッシュが入っていて、味の変化が面白い。

2025夏 かき氷トレンド情報 ②

老舗料亭による「氷大福」がコンセプトのかき氷

「求肥」や「もち」をうたってとろみのあるソースをかけたかき氷も見られます。求肥ソースは独特のとろみと優しい口当たり。氷と合わせることで食べ応えがあります。

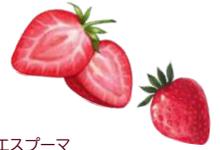


とろとろ求肥 × 宮崎マンゴー



宮崎産完熟マンゴーのシロップと特製のミルク蜜をたっぷり含んだ氷を、特製の求肥ソースが覆う。トップには練乳エスプーマ、センターには黒豆あんこ入り。レモンをかける爽やかに。

いちご × ミルク × 求肥ソース



表面全体を覆う白いソースは、練乳ではなく求肥ソース。あまおうシロップと特製のミルクシロップは甘さ控えめで、練乳エスプーマが甘さのアクセント。中には黒豆あんこ入り。

パティシエが作るかき氷

素材の繊細な香りを最大限活かしたパティシエの技が光るかき氷。全体的に甘さを控えめに、何かを突出させるわけではなく食感や味の変化、バランスが考えられていてもう一杯食べたくなるほどの軽やかさ！2杯目を食べられる方も珍しくありません。



さくさくメレンゲ × さくらんぼ



さくらんぼの素材そのものの風味のシロップ。トップにはヨーグルトエスプーマとサクサクのメレンゲ。中にはさくらんぼのコンポートやフレッシュ果肉入り。最後はさくらんぼの味が濃くなる。

あんこが全体のつなぎ役

自由な発想で様々な素材が取り入れられているかき氷ですが、全体の味をまとめる役割としてあんこが使用されている場合が多いようです。他の素材の味を邪魔せず、違和感なく優しい甘さで全体をつないでくれるあんこの存在は偉大です・・・！食べ始めると、氷の中からあんこ出てくるパターンがよく見られます。



フランボワーズ × コーヒー × あんこ



フランボワーズシロップの甘酸っぱさと、エスプレッソシロップの苦味を、トップと底に埋まっているたっぷりのこし餡がまとめていて一体感がある。トップにはきな粉クッキーをトッピング。

2025夏 かき氷トレンド情報 ③

かき氷は「フルーツ × お茶」がトレンド

フルーツティーのように飲料では定番の組み合わせですが、かき氷でも旬のフルーツとお茶の組み合わせが人気です。お茶の香りや渋みが旬のフルーツと合わさることで、爽やかさがプラスされたり、より奥行きのある風味を感じられたりと、清涼感があり暑い夏季にぴったりの組み合わせなのではないでしょうか。



白桃 × ウーロン茶



桃感たっぷりでとろみのある桃シロップに、さっぱりと酸味のあるレアチーズソースがかかっている。ウーロン茶のシロップはふんわりと香る程度に優しく感じられ、味に奥行きをだしている。

マンゴー × 抹茶



淡い緑色が涼しげなかき氷。全体にかけられた抹茶シロップにマンゴーソースが合わさりさっぱり。濃厚なピスタチオアイスに、ホイップクリーム、乾燥小豆やチュイルの食感が楽しい。

いちじく × ドライフルーツティー



赤ワイン風味のドライフルーツティーのシロップ。トップには濃厚なカマンベールクリームと瑞々しいいちじくの果肉。中には爽やかなヨーグルトソースが入りさっぱり。香りがよく上品な甘味の大人のかき氷。

いちじく × ほうじ茶チャイ

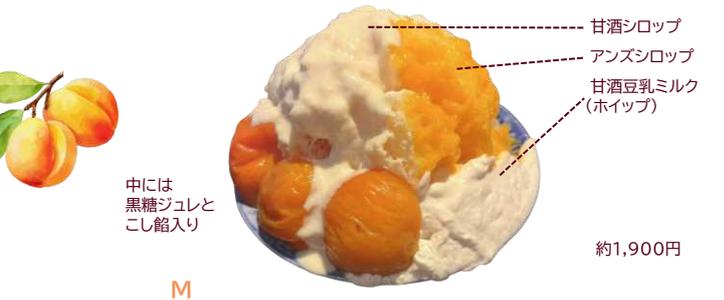


自家製チャイシロップ(ほうじ茶、8種スパイス、カカオ)。トップに焦がしキャラメルアイス、ホイップクリーム、アーモンドとゴマのチュイル、フランボワーズソース。スパイスがしっかりと効いているのにやさしい味わい。

変わりダネフレーバー

お店によって様々な素材を取り入れる、独創性が面白い今のかき氷。想像ができない新しい味の組み合わせや、氷との意外な相性の良さなどを発見できるのも魅力です。

甘酒 × アンズ



甘酸っぱく肉厚なアンズコンポートに甘酒シロップとアンズシロップがたっぷり。更に甘酒豆乳ミルク(ホイップ)が添えられている。甘酒豆乳の優しい甘さがアンズの味を引き立てる。

台湾ライチ × クラフトコーラ



クラフトコーラのシロップにクラフトコーラのエスプーマ。その下にはライチ果肉やジャンボレーズのコンポートが隠れている。氷の中にはレモンマスカルポーネクリーム入り。クラフトコーラとマスカルポーネの相性が良くずっと食べていられるさっぱり味。

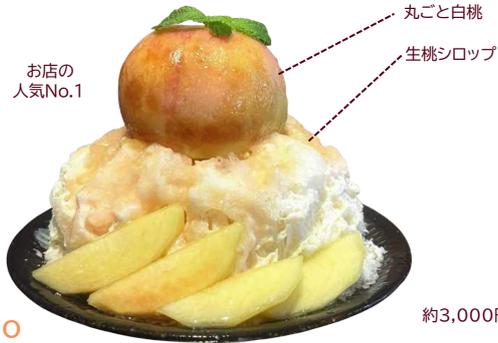
「フルーツ × チーズ」「フルーツ × ヨーグルト」さっぱりさわやかな組み合わせが人気

旬の果物と「チーズ」や「ヨーグルト」等の乳製品の組み合わせも人気です。

乳製品のコクとチーズやヨーグルト特有の酸味は、瑞々しい果物や氷との相性がよくさっぱりしているのにあとをひく美味しさです。



白桃 × レアチーズ



桃の中には
レアチーズクリーム

O

約3,000円

トッピングの丸ごと完全桃の中には滑らかなレアチーズクリームがたっぷり詰まっている。氷全体に生桃シロップがかかり、氷の中にもつんとした食感の角切りレアチーズがコロコロと入っている。底にある白あんの優しい甘味が全体がまとまっている。

宮崎マンゴー × チーズ



中には
カシューナッツが
ザクザク
食感のアクセント

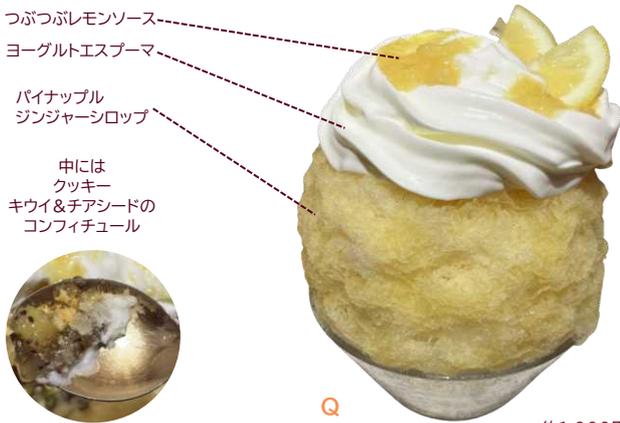


P

今回調査した中で
一番高価格！
約3,900円

ほのかに醤油の香りがするみたらし練乳ミルクのベース。トッピングと中に濃厚なチーズクリームがあり、無加糖のマンゴーソースとの相性がよい。中にマンゴー寒天、カシューナッツ、こし餡入り。

レモン × 沖縄パイン × キウイ × ヨーグルト



中には
クッキー
キウイ&チアシードの
コンフィチュール



Q

約1,900円

パイナップルとジンジャーの繊維感のあるシロップが全体にかかっている。さっぱり爽やかな味に、ヨーグルトエスプーマのコクがアクセントとなりサクサクと食べられる。中に隠れているクッキーや、キウイ&チアシードのプチプチ食感がよい。

ぶどう × ヨーグルト



中には
ヨーグルトベース
紅茶ベース
ピスタチオクリーム

R

約1,900円

トッピングのレアチーズクリームと、表面に見える赤紫色の巨峰ソースの下にはヨーグルトベース、さらに下には紅茶ベースのシロップ。食べ進めると中にはとろりとしたピスタチオマッセのクリーム。「さっぱり」と「濃厚」を交互に食べることで、飽きがこない。

SICOLY® アンセル フランボワーズ レシピのご案内



アンナ



使用製品ご案内

アンセル フランボワーズ
荷 姿：8.8kg(2.2kg×4)



レシピ作成

オクシタニアル
Kazuhiro Nakayama
中山 和夫氏

材料

	(g)
ビスキュイフィナンシェアルグレー	
卵白	580
グラニュー糖	640
薄力粉	240
アーモンドプードル	240
ベーキングパウダー	10
咲味油	240
アールグレーペースト	60
シャンティー	
生クリーム42%	500
グラニュー糖	30
トハハロス	40

赤字:弊社製品

ムースフロマーージュ

クリームチーズ	600
フロマーージュブラン	600
グラニュー糖	60
牛乳	90
ゼラチン	15
冷凍加糖卵黄	150
殺菌全卵	30
ハローデックス	360
乾燥卵白	3
生クリーム35%	790

仕上げ

アンセル フランボワーズ	適量
シャンティー	適量
ナバージュヌートル	適量

作り方

レシピ詳細は弊社営業担当までお問い合わせください。

ビスキュイフィナンシェアルグレー

- ①グラニュー糖、薄力粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーを混ぜた中に卵白を少しずつ加える。
- ②①がすべて混ざったら咲味油、アールグレーペーストを加え混ぜる。
- ③型に流し200℃12分で焼成する。

ムースフロマーージュ

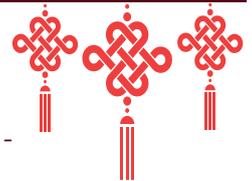
- ①クリームチーズ、フロマーージュブラン、グラニュー糖を混ぜる。
- ②温めた牛乳にゼラチンを加え溶かし①に少しずつ加える。
- ③冷凍加糖卵黄、殺菌全卵、ハローデックス、乾燥卵白と一緒に立てたものを②と合わせる。
- ④泡立てた生クリーム35%を③に加える。

仕上げ

- ①ビスキュイフィナンシェアルグレー、ムースフロマーージュ、アンセル フランボワーズを写真の順に重ね組み立て、表面にシャンティーを塗り冷凍庫で冷やし固める。
- ②半端のアンセル フランボワーズを加熱溶解し、冷凍した①の上に刷毛で塗り、ナバージュヌートルを塗って完成。

INFORMATION

上海秀愛国際貿易有限公司 事務所移転及び分公司(支社)設立のご報告



この度、弊社中国現地法人「上海秀愛国際貿易有限公司」と、同社営業支社にあたる「上海秀愛国際貿易有限公司-深圳分公司」は、さらなる事業強化と業務拡大を目的に、下記新事務所へ移転いたしました。

また同社「天津事務所」と「成都事務所」は、「分公司(支社)」へと昇格し、新たな体制のもと、事務所を移転のうえ営業を開始いたしております。なお、北京分公司につきましては、現所在地にてこれまで通り営業を継続しております。

「上海秀愛国際貿易有限公司」は、2003年中国市場への販売拠点として事業を開始して以来、多くの皆さまに支えられながら、現在まで歩みを進めてまいりました。今後は、上海・深圳・北京・天津・成都の5拠点体制のもと、より地域に根ざしたきめ細やかなサービスをお届けし、さらなる信頼とご満足をいただけるよう尽力いたします。

これを機に、社員一同、心を新たに邁進する所存です。今後とも変わらぬご支援を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

NEW Location 上海秀愛国際貿易有限公司

NEW Location 上海秀愛国際貿易有限公司
-深圳分公司(支社)NEW 上海秀愛国際貿易有限公司
-天津分公司(支社)NEW 上海秀愛国際貿易有限公司
-成都分公司(支社)上海秀愛国際貿易有限公司
-北京分公司(支社)

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、メルマガ配信切り替えをおすすめいたします！

令和7年8月発行 第305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