

SHOEI NEWS

—— Vol. 319, October 2026 ——

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

Algodon Orchard

US ピスタチオ 市況
北米 ブルーベリー 市況
中国 洋梨 市況
セルビア ラズベリー 市況
地中海沿岸諸国 オリーブオイル 市況
カリフォルニアプルーン 市況 & 収穫レポート
アルゴドンスペシャルプルーンのご案内
SICOLY®レシピ紹介
国内お取引先 鈴木食品製造株式会社日より

CONTENTS

表紙画像は2026年8月
アルゴドン農園にて撮影
収穫の様子です。



US ピスタチオ 市況



2025年産USピスタチオの収穫量は約72万ショートトン(以下ST、前年比144%)と大幅な増産となり、繰越在庫を含めた総供給量は約60万ST(前年比125%)に達しました。一方で2025年度の累計出荷量(2025年9月～2026年7月)は主要国を中心として好調に推移しており、約49万ST(前年比120%)となりました。近年の「ドバイチョコレート」ブームが韓国や日本といったアジア地域にも広がったことで、チョコレート、アイスクリーム、スプレッドなどの関連商品に使用する剥実原料の需要が高まり、出荷量の増加を後押ししております。特に中東地域では、ドバイチョコブームやトルコ産・イラン産の供給量が伸び悩んでいることを背景に、トルコ(246%)、サウジアラビア(183%)を中心に出荷が伸びており、中東全体で前年比186%の伸びを記録していることから2025年産は大幅な増産にもかかわらず、現地相場は高値圏で推移しました。

2026年産については、裏作にあたり2026年5月にINC(国際ナッツ・ドライフルーツ評議会)が発表した収穫予測で約39万ST(前年比49%)と、大幅な減産予測となりました。さらに現地情報によると、開花期における高温・乾燥の影響により受粉が大きく阻害され、着果不良や実の萎縮などが発生したとされています。加えて、果皮や殻に包まれ木に実っている状態では十分に成長しているように見えるものの、内部が空洞となっている「ブランクナッツ」も例年より多く発生しているようです。これらの影響から、9月時点では、収穫量が35万STを下回るとのさらに悲観的な見通しとなっております。

大幅な減産見通しを受け、2026年産のオープニング価格は、過去に例のない高い水準になるとの見方が強まっています。

単位:ST

生産年度	2022年	2023年	2024年	2025年	前年比
繰越在庫	160,710	74,317	83,737	51,974	62.1%
収穫量	401,046	677,107	503,238	722,673	143.6%
アジャストメント※1	78,461	131,958	109,104	179,552	164.6%
総供給量	483,295	619,466	477,871	595,095	124.5%
出荷量	408,978	535,728	406,479	486,751 ※2	119.7%

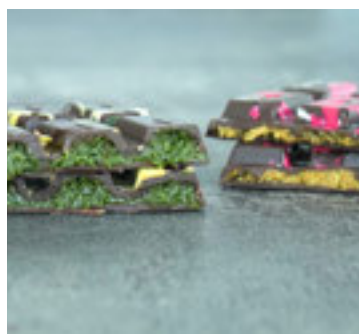
※1:実際の在庫棚卸に基づき算出されます。

※2:2025年9月～2026年7月時点の数字となります。

出典:Administrative Committee for Pistachios



ドバイもちクッキー



ドバイ風チョコレート



ドバイチョコ風プリン

※画像はイメージです。
レシピ詳細は弊社営業担当までお問い合わせください。



北米 ブルーベリー 市況



北米産ワイルドブルーベリー



2025年の北米産ワイルドブルーベリーは、アメリカ・メイン州およびカナダ・ノバスコシア州、ニューブランズウィック州、プリンスエドワード島などの北東沿岸地域で、7月の記録的な干ばつに続き、収穫開始時期の8月初旬に厳しい熱波に見舞われました。この影響により収穫量は大きく減少し、またカナダ・ケベック州でも受粉が十分に行われなかったことから収穫量が前年を下回り、北米全体では2024年と比較して約40%減少する記録的な不作となりました。

近年の世界的な異常気象の影響から、2026年産についても天候による生育への影響が懸念されていましたが、生育期から収穫期までを通して、気温・降水量・日照時間などの気候条件が比較的良好だったため生育は順調に進みました。その結果、ケベック州では収穫量が平年並みまで回復しており、北東沿岸地域では平年並みには届かなかったものの、前年と比べると収穫量は回復傾向にあります。

ワイルドブルーベリーは、同じ農地で毎年収穫するのではなく、収穫年と休耕年を交互に繰り返す隔年栽培が行われています。そのため、2026年に収穫された農地は前年休耕農地にあたります。前年の干ばつの影響が一部残っていたことが、収穫量が平年まで完全には回復しなかったことが要因とされています。

2025年産は不作による供給量の大幅な減少を受け価格が高騰しました。2026年産は収穫量が前年より回復しているものの、現地の繰越在庫がほとんど残っていないことに加え、需要も引き続き堅調に推移しています。また、肥料や人件費などの生産コストも上昇していることから、2026年産の価格は前年と同程度で推移する見込みです。



北米産カルチベートブルーベリー

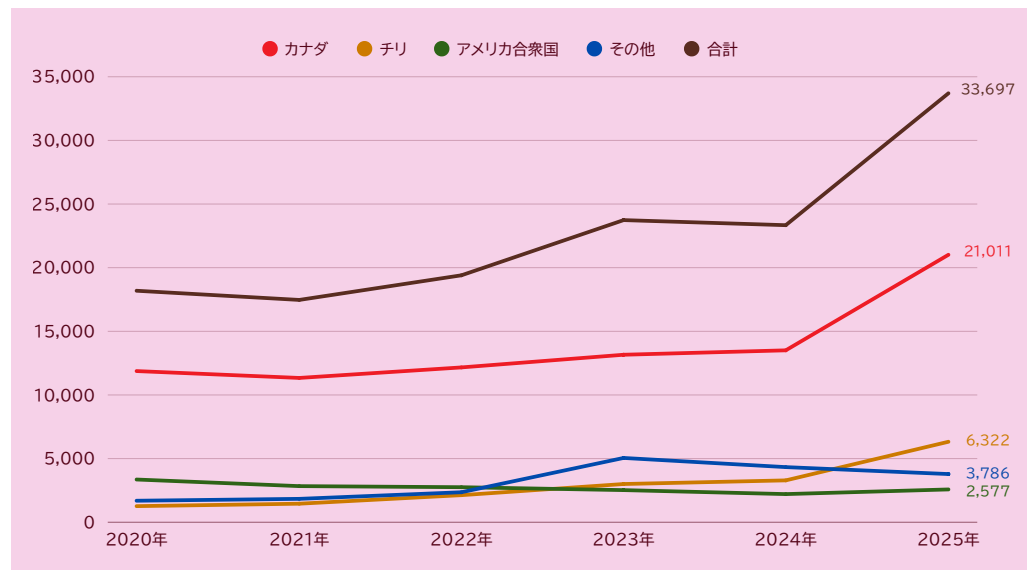
今期の北米産カルチベートブルーベリーの収穫量は平年並みとなる見込みですが、豊作だった前年と比較すると約30%減少する見込みです。収穫量減少の要因としては、受粉時期に花の生育が例年より早く進んだことで、ミツバチによる受粉が十分に行われなかったことが挙げられます。また、受粉不良の影響により果実が十分に生育せず、果実の大きさにもばらつきが生じています。

近年は、生鮮・冷凍ともにブルーベリーの需要が世界的に高い状況が続いています。財務省貿易統計によると、日本国内への冷凍無糖ベリー類（ブルーベリーを含む）の輸入量は年々増加しており、2025年は前年比約140%となりました。現地では、先行して始まる生鮮市場向けへの原料供給が優先されるため、後続となる冷凍市場向け原料の調達に影響が生じています。特に冷凍ブルーベリーは、小売向け少量パックの需要が高く、バルク向け原料の確保が困難な状況となっています。

また、収穫時期の早いフロリダ州やジョージア州などアメリカ南東部では、冬期に強い寒波による凍結被害が発生しました。この影響により、その後収穫を迎えるワシントン州やオレゴン州、カナダ・ブリティッシュコロンビア州など北西部産への引き合いが増加しています。以上の状況から、原料需給は引き続きひっ迫しており、現地価格は前年同時期と比較して20~25%程度上昇しています。

◆ 冷凍ベリー無糖（冷凍ブルーベリー含む）輸入通関統計

単位:MT



出典:財務省「貿易統計」



画像はイメージです。



中国 洋梨 市況



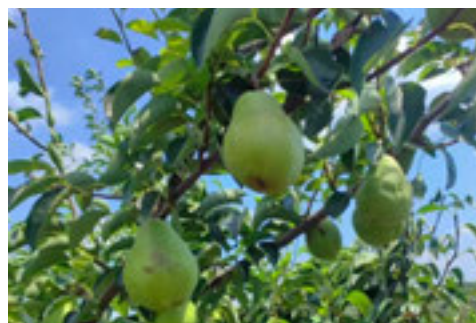
2026年産の中国洋梨は、4月の開花・結実期までは天候に恵まれ、前年並みの収穫量が予想されていました。しかし、6月に気温が急激に低下したことに加え、一部産地では雹による被害も発生しました。この影響により8月末時点では前年に比べ約20%の減産が見込まれていますが、果実の品質は総じて前年同様に良好とされています。

コスト面では、減産の影響から原料となる洋梨の価格は前年に比べやや上昇しています。一方、砂糖などの副原材料価格は前年より若干下落しています。ただし、人件費やエネルギーコスト、包材費などは引き続き上昇傾向にあり、製造コストを押し上げる要因となっています。

需要面では、中国国内の景気低迷を背景に前年同様弱い状況が続いています。海外からの引き合いについても低調に推移しており、原料の減産が見込まれる中でも、現地からのオファー価格は前年並みの水準で提示されています。なお、日本への輸入価格は、現地価格が前年並みで推移しているものの、為替の影響により前年を上回る見込みです。



洋梨農園風景



2026年産 洋梨



セルビア ラズベリー市況



弊社はフランスSTIBO社の販売代理店として、セルビア産の冷凍フルーツを輸入販売しております。STIBO社では農家と協力しながら、自社にて栽培指導、管理を行なうことで、原料からこだわった高品質なフルーツを提供しております。



今期のセルビア産は、過去50年間で例を見ない大幅な減産となった2025年産と比較し、スペイン、フランス、ドイツ、ポーランドをはじめとする欧州各国を襲った猛暑の影響を大きく受けることなく、8月中旬までに無事収穫を終えました。今期の品質は良好で、収穫量については前年を上回る結果となりました。平年並みの水準までには未だ回復しておりませんが、今期の提示価格は前年比で約8~10%の値下がりとなっております。

一方、2026年のラズベリー世界市場においては、ポーランド、ウクライナ、スペインなど欧州主要生産国における猛暑による天候不順に加え、チリでの害虫被害など、世界的に供給不足と品薄感が強まっております。

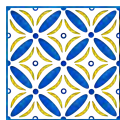
STIBO社では、メイン工場に加えて、比較的高温の影響を受けにくい高山地域に第二工場を保有しております。さらに、同工場周辺の生産者と直接契約を結び、原料の安定確保を図っていることから、品質面・供給面の双方において優位性を確保しております。その結果、昨年に引き続き、今期につきましても必要な供給量を安定的に確保しており、供給面での懸念はございません。



2026年度畑の様子(充分な育成状況)



2026年産 ラズベリー果実



地中海沿岸諸国 オリーブオイル 市況



オリーブは、スペイン、イタリア、ギリシャ、チュニジア、トルコ、モロッコをはじめとする地中海沿岸諸国を中心に栽培されています。北半球では概ね5月頃に開花・結実し、秋以降に果実が成熟し、11月頃から翌年2月頃にかけて収穫・搾油が行われます。

2026/27年産については、世界最大のオリーブオイル生産国であるスペインで、前年を上回る生産が見込まれています。スペインでは冬季から春季にかけて比較的降雨に恵まれ、土壌水分が回復したことに加え、春の開花・結実も良好に推移したことから、2026/27年産への期待が高まっています。

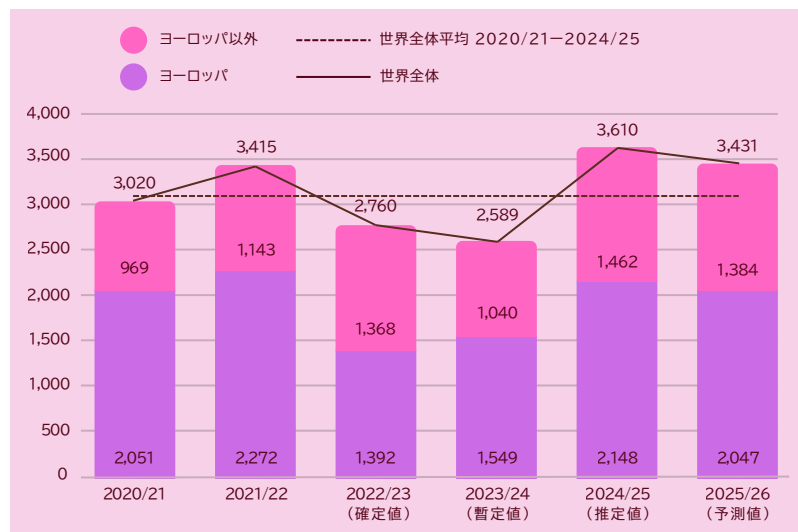
一方、今夏は欧州各地で平年を上回る高温と乾燥が続いており、今後の作柄を楽観視できない状況となっています。オリーブは比較的乾燥に強い作物ですが、果実の肥大期に高温・乾燥が長期化すると、ストレスによる果実の肥大不足や落果、果実中の油分蓄積の低下などに伴い、最終的な収穫量や搾油歩留まりに影響する可能性があります。

スペインでも春までに蓄えられた土壌水分が生育を下支えしている一方、夏以降は高温・乾燥が続いています。また、イタリア、ギリシャ、トルコなど主要産地でも猛暑や干ばつが報告されており、一部地域では害虫や山火事による影響も懸念されています。このため、現時点では2026/27年産は一定の増産期待があるものの、収穫までの降雨量や気温、果実の肥大状況、油分形成などを引き続き注視する必要があります。

オリーブオイル原料相場は、2026/27年産の増産期待や需給正常化を背景に2023～24年の歴史的な高値から大きく下落しています。特に世界相場の指標となるスペイン産地価格は弱含みで推移しており、2026/27年産の豊作期待が相場の上値を抑える要因となっています。今後は世界最大の生産国であるスペインで、10月に発表されるの正式な収穫予測と秋以降の実際の収穫・搾油状況が、オリーブオイル相場を左右する重要な材料になるとみられています。

◆世界全体のオリーブオイル生産量

単位:千t



出典: European Commission



画像はイメージです。

弊社取り扱いオリーブオイル商品

BASSO エキストラバージンオリーブオイル



PET 1L

PET 3L

原材料名: 食用オリーブオイル
原産国名: イタリア
荷 姿: PET 1L (916g) × 12本
PET 3L (2,748g) × 4本
保存方法: 常温
賞味期限: 2年

BASSO ピュアオリーブオイル



PET 1L

PET 5L

原材料名: 食用オリーブオイル
原産国名: イタリア
荷 姿: PET 1L (916g) × 12本
PET 5L (4,580g) × 4本
保存方法: 常温
賞味期限: 2年

詳しくは弊社営業までお問い合わせください。



カリフォルニアプルーン 市況&収穫レポート



弊社アルゴドン農園における収穫は、8月4日(火)～8月12日(水)までの9日間で終了致しました。今年は、例年に比べ約2週間早い開花となりましたが、この早期開花に連動するように収穫時期も例年より約2週間早まりました。今年も弊社農園で採れた果実は、徹底した農園管理により、味・品質は良好となっております。

今年は、カリフォルニア州全域でも開花・収穫時期は例年よりも早まりましたが、気候変動の影響もなく順調に生育し、豊作と評価されています。8月末時点の現地業界予測で、2026年産カリフォルニアプルーンの生産量は75,000メトリックトン(以下MT)～80,000MTと前年+11,000MT～+16,000MT(前年比117%～125%)となる見込みです。その為、弊社農園を含めた今年のカリフォルニアプルーンのサイズは、前年に比べ小粒傾向で、2025年産の平均サイズは1ポンド(約453g)当たり50粒後半であったのに対して、今年は60粒台前半と予想されています。

前年よりも増産の見通しであるものの、米国内の製造諸経費高騰は深刻で、2026年産の現地価格については、上昇する可能性が更に高まっております。



ShoEi Foods(U.S.A.)Inc.アルゴドン農園 収穫の様子(2026年8月撮影)

NEW ITEMS

アルゴドンスペシャル カリフォルニアプルーンのご案内

毎年ご好評いただいております『アルゴドンスペシャル カリフォルニアプルーン』が今年も入荷いたしました。カリフォルニアの弊社プルーン農園で育ったプルーンの中から大粒のものだけを厳選し、収穫後は速やかに加工しております。独自製法により、フレッシュ感のある商品に仕上げました。今年のプルーンは甘さと酸味のバランスが良く、やわらかな食感も魅力です。

収穫から加工まですべての過程において、こだわりぬいた最高級のプルーンをぜひお楽しみください。



原産国名：アメリカ
荷 姿：20袋入り/ケース
内 容 量：400g
包装形態：チャック付き平袋
賞味期限：製造後12ヶ月
保存方法：常温
区 分：種つき



画像はイメージです。

SICOLY® RECIPE

2026年7月29日に弊社講習会場にて開催した「SICOLY®社 冷凍フルーツピューレ、アンセル(冷凍フルーツシート)及び冷凍フルーツを使用した洋菓子講習会」にて、講師としてお招きした「LES TROIS CHOCOLATS PARIS (レ トロワ ショコラ パリ)」の木村翔シェフ、佐野恵美子シェフより特別なスイーツをご考案・制作いただきました。そのレシピの中から2品、ご紹介いたします。

赤字:SICOLY®社製品
黄字:講習会協賛メーカー製品
緑字:弊社商品

木村 翔 シェフ
考案・制作

ジェノワーズ (天板60×40cm 2枚分)	(g)
卵黄	700
卵白	400
グラニュー糖	450
小麦粉	240
ベーキングパウダー	10
グレープシードオイル	100

シロップ	(g)
冷凍果実 フレーズ・センガセンガナ ホール	300
冷凍ピューレ シトロロン・ジョーナ	15
グラニュー糖	20

ディプロマット	(g)
牛乳 (Takanashi Milk)	200
J-forteバニラ (NARIZUKA)	3.7
卵黄	80
グラニュー糖	50
コーンスターチ	14
脱脂粉乳	10
ゼラチン	3
水	20
シャンティ (10%加糖)	360
※北海道純生クリーム35 (Takanashi Milk)	

シャンティ	(g)
北海道純生クリーム35 (Takanashi Milk)	600
グラニュー糖	60

飾りと仕上げ	(g)
冷凍アンセル フレーズ	適量
ライム皮	適量
イチゴ	適量

- ① 卵、グラニュー糖をミキサーにかける
- ② 小麦粉とベーキングパウダーを振るう
- ③ よく生地が立ってきたら、粉類を入れて軽く合わせたら、グレープシードオイルを入れて混ぜる
- ④ 2枚のシートに分けて200℃のオーブンで9分焼成

- ① 全部の材料を鍋に入れて沸騰させミキサーにかける



- ① 牛乳にバニラを入れ沸かす
- ② Aをよく混ぜる
- ③ 沸いた牛乳を②に入れて沸騰するまで炊く
- ④ ③にふやかしたゼラチンを入れてよく混ぜ、冷蔵庫でよく冷やす
- ⑤ 生クリーム(10%加糖)を立てる
- ⑥ カスタードクリームをよくほぐし、⑤と合わせる



- ① 生クリームを立てる

- ① ジェノワーズにシロップを塗り、半量のシャンティをのせて伸ばす
- ② アンセルをのせ、残りのシャンティをのせて伸ばす
- ③ ジェノワーズをかぶせシロップを塗り、その上にディプロマットを塗る
- ④ ライムの皮を振りかけ、ディプロマットをしぼりイチゴをのせて仕上げる

ガナッシュゴールドフレーズポワブル	(g)
GOLD (Callebaut®)	651
北海道純生クリーム35 (Takanashi Milk)	230
冷凍ピューレ フレーズ・センガセンガナ	153
黒胡椒	2.3
塩	0.8
フードマックス (MAEDA)	5
バルサミコ酢	8

ブラリネノワゼットバニユ	(g)
ヘーゼルブラリネマッセRE	259.2
バニラパウダー	9.6
Flecharde 発酵バター	14.4
脱脂粉乳	50.4
カカオバター	64.8

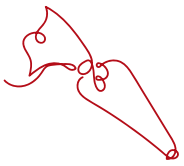
飾りと仕上げ	(g)
60-40-38NV (Callebaut®)	適量
転写シート	適量

- ① Bを合わせ、沸騰させる
- ② ゴールドチョコレートへ注ぎ、乳化させる
- ③ 約40℃まで冷ましたら、Cを加え、均一に乳化させる
- ④ 約30℃で型に流し、冷蔵庫で冷やし固める



- ① Flecharde 発酵バターでブルノワゼットを作る
- ② カカオバターを溶かし、ヘーゼルブラリネマッセRE、バニラパウダー、脱脂粉乳、ブルノワゼットと合わせる
- ③ フードプロセッサーでなめらかになるまで混ぜる
- ④ 約29℃になったら、冷やし固めたガナッシュの上に流す

- ① 16℃で一晩結晶化させる
- ② 翌日、カットし、充分に乾燥させる
- ③ ダークチョコレートでコーティングする



ショートケーキ

gâteau aux fraises

佐野恵美子 シェフ
考案・制作



A

B

C



ゴールド
フレーズ
ポワブル

GOLD fraise poivre



ガナッシュゴールド
フレーズポワブル

ブラリネノワゼットバニユ

構成イメージ

国内お取引先のご案内

鈴木食品製造株式会社だより

山形県は果実生産が盛んな地域です。これから秋にかけてのシーズンは、ラ・フランスの収穫期となります。ラ・フランスの代表的な産地は山形県で、栽培から収穫まで厳密に管理されています。2025年の収穫前に発表された収穫適期は10月13日～10月22日の間で、予想収穫量は12,400tでした。

ラ・フランスは収穫後に一度冷やす「予冷」が行われ、その後出荷開始基準日が10月28日からという流通指針もあります。このように必ず冷やしてから市場に出回りますが、追熟されているものは日持ちがせず、逆に予冷上がりのものでは硬くて風味が少ないなど、食べ頃の適期を見極めることが難しく、少しデリケートな果物です。

弊社のラ・フランス製品は、缶詰、果汁、すりおろし、冷凍品など取り揃えております。契約農家やJA、青果問屋から原料で仕入れ自社冷蔵庫で予冷を行ない、追熟庫にて加工適期まで熟度を管理して生産を行ないます。特に缶詰製品については、国内では弊社だけが保有しているピーラーを使用して、綺麗に皮を剥いていきます。この機械はもともとイタリア南部のリモンチェッロを作る際のレモンピーラーが原型になっています。毎分最大60個を剥皮、芯抜き、トリミング、二つ割を行ないます。2009年に1号機、2025年に2号機を導入して2台体制で生産をしています。この機械はラ・フランスの生産以外にりんごの生産にも活躍しています。

美味しい追熟のコントロールが難しいラ・フランスを、原料の追熟工程を経て機械にてきれいに剥皮された、弊社製品をスイーツの原料としてご検討いただくのはいかがでしょうか。

ラ・フランス育成の様子

FARM



日本国内で鈴木食品製造(株)だけが保有しているピーラー



全国の西洋梨(ラ・フランス)出荷量

単位:t

2019年 (令和元年)	2020年 (令和2年)	2021年 (令和3年)	2022年 (令和4年)	2023年 (令和5年)	2024年 (令和6年)	2025年 (令和7年)
25,500	24,500	18,900	23,700	17,500	22,700	18,100

出典:農林水産省「作況調査」



鈴木食品製造株式会社 商品案内

商 品 名: ラ・フランス
シロップ漬け(ハーフカット)
原料原産地: 山形県
荷 姿: 1号缶×6缶/18L缶
保 存 方 法: 常温にて保管
賞 味 期 限: 3年

※ダイスカットのシロップ漬けやすりおろし、果汁の取り扱いもございます。

詳しくは弊社営業担当者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、メルマガ配信切り替えをおすすめいたします！

令和8年10月発行 第319号 編集:正栄食品工業株式会社 © SHOEI FOODS 2026

東京都台東区秋葉原5-7 お問い合わせ: <https://www.shoeifoods.co.jp/contact>

本誌外報の内容は、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