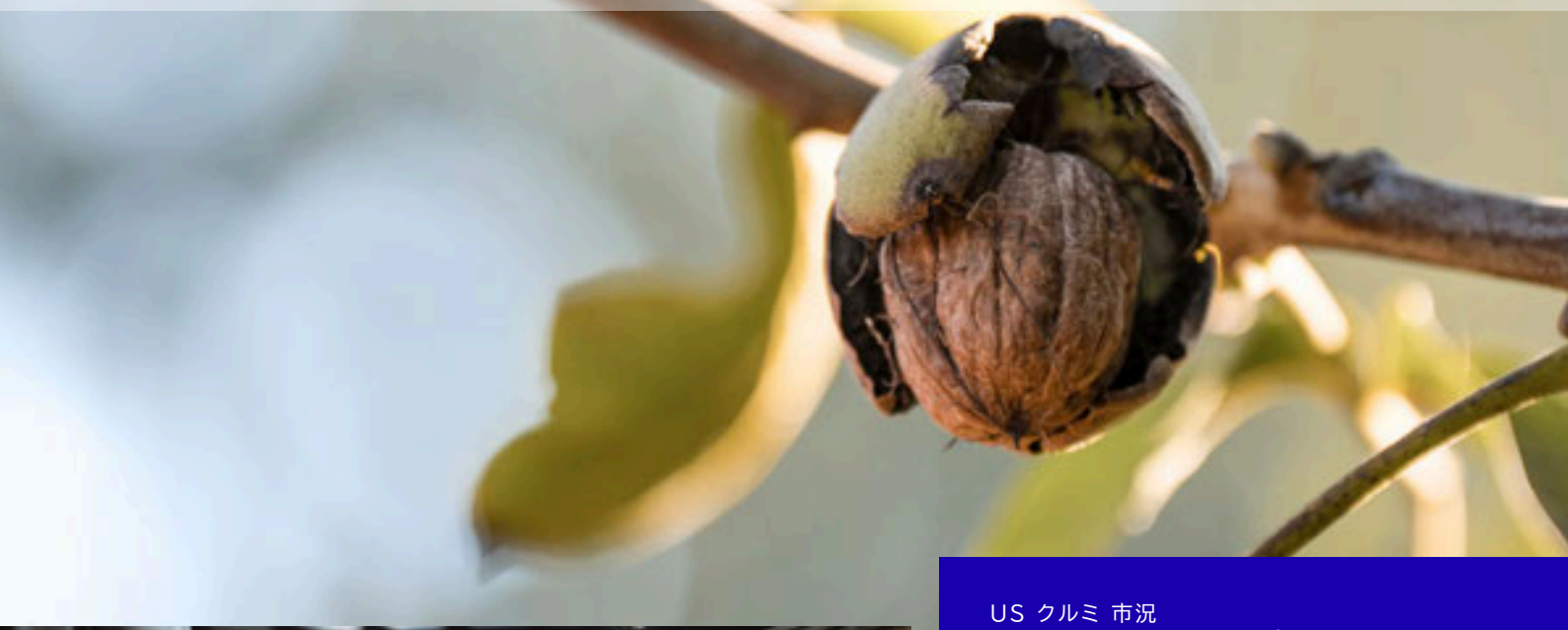
SHOEI NEWS

Vol. 320, November 2026

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



CONTENTS

US クルミ 市況
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
インドネシア パインナップル 市況
タイ コーン 市況
香港正栄 設立20周年記念展示会 開催のご報告
SICOLY®レシピ紹介





表紙画像は2026年10月上旬
カリフォルニア ShoEi USA 自社クルミ農園にて撮影

US クルミ 市況



カリフォルニア現地時間の10月1日、米国農務省（USDA）の農業統計局（以下、NASS）より、2026年産USクルミの最終収穫予想数量が発表されました。同レポートによると、2026年産の最終収穫予想数量は680,000ショートトン（以下ST）となり、前年の収穫量である809,360STに対して大幅に減少する見込みです（前年比84.0%）。

今回の予想数量は、NASSが7月20日～8月29日にかけて、749ブロックの農園を対象に、各ブロックから2本ずつ木をサンプリングして算出したもので、2026年産におけるクルミの木1本当たりの平均結実数は796粒と、前年の81.9%まで大幅に減少しています。なお、算出の根拠となる収穫可能面積は371,000エーカーで、前年より6,000エーカー増加しています。

減産見込みの要因として、2025年産は過去2番目の豊作であったことから木々が疲弊している上、冬季の休眠期間中に気温の高い日が続き十分な休眠が得られなかったこと、開花期の前に30℃を超える高温が数日続き、その後気温が急激に低下するなど気象変動が大きく、開花期の受粉のばらつきや結実の減少に繋がったことなどが挙げられます。

また、高温は収穫時期の早期化にもつながっており、今年の収穫開始時期は例年より10～14日ほど早まりました。同様の傾向は、カリフォルニア産の他のナッツ類でも見られています。

現時点では、チャンドラー種以外の早生・中生品種について、受け入れが概ね終了した段階ですが、いずれの品種も総じて小粒傾向となっています。また、通常は収量が比較的安定しているハワード種についても、上述した生育段階での高温の影響により不良果が増加し、収量が15～20%減少しているとの情報もあります。カリフォルニア州で栽培されるクルミのうち、約6～7割を占める主力品種である晩生種のチャンドラー種については品質良好ですが、他品種と同様に小粒傾向が見られるようです。

現地相場については、作柄が不透明であったことから9月上旬よりオファー価格が入手しづらい状況となっておりましたが、今回の減産予想に加え、早生・中生品種の収穫量が実際に前年比15～20%減となっていることを背景に大幅に上昇しております。

10月上旬現在、チャンドラー種は収穫が始まったばかりであり、今後の収穫量によって相場が大きく変動する可能性があります。そのため、引き続き同品種の収穫状況および今後の相場動向を注視する必要があります。

◆ 過去5年間の作付面積、単収、繰入在庫、収穫量、総供給量

年	作付面積（エーカー）	単収（殻付）（ST/エーカー）	前年からの繰入在庫（ST）	収穫量（ST）	総供給量（ST）
2022	400,000	1.88	137,969	752,000	889,969
2023	385,000	2.15	140,805	828,000	968,805
2024	370,000	1.63	94,742	603,000	697,742
2025	365,000	2.22	71,434	809,360	880,794
2026	371,000	1.83	100,000（推定）	680,000	780,000（推定）

出展：2026 California Walnut Board Monthly Shipment Report/2026 Inventory Reportより抜粋

◆ 木1本あたりの結実数の比較（主要品種別）

品種	2026年産（粒/木）	2025年産（粒/木）	前年比
チャンドラー種	826	1,025	80.6%
ハワード種	763	781	97.7%
チュラーレ種	684	912	75.0%
その他	793	968	81.9%

出典：2026 California Walnut Objective Measurement Reportより抜粋



カリフォルニア アーモンド 市況

現地時間の10月13日に発表された9月末締めのポジションレポートによりますと、2026年産カリフォルニアアーモンドの累計受入数量（期間：2026年8月1日～9月30日）は12億16百万ポンド（前年比123%）となりました。前年比で大幅に増加しておりますが、今年は収穫開始時期が前年に比べ10日～2週間程度早かったことが影響しているものと考えられます。

累計出荷量は4億23百万ポンド（前年比119%）と増加しており、9月単月の出荷量も2億33百万ポンド（同118%）と好調を維持しています。国別ではアメリカ国内向けは43百万ポンド（同88%）と低調ですが、輸出向けは1億89百万ポンド（同128%）と伸長しております。特に最大の消費国であるインド向けが9月単月で66百万ポンド（同236%）、累計でも1億11百万ポンド（同248%）と大幅に増加しており、インドはこれまで高値を嫌気し買付を抑えていたことから在庫が薄く、11月上旬に開催されるディワリ（ヒンドゥー教のお祭り）向けの需要も見越し、大量に殻付きアーモンドの買付を行った模様です。また、豪州産アーモンドが収穫期に大雨に見舞われたことから中国の需要がアメリカ産にシフトしていることも、中国向け（同204%）、ベトナム向け（同107%：多くがロースト加工後、中国へ再輸出）の出荷量が伸びている理由となります。

なお、インド市場に関しては、2027年のディワリが10月下旬に開催される（太陰太陽暦の関係で開催時期が毎年異なる）ことから、2026年産で来年分も補う必要があると言われており、今後の動きにも注意が必要です。

現地では7月中旬より早生種ノンパレル種の収獲が始まり、10月上旬の段階で晩生品種の収獲もほぼ終了しております。収穫前までは前年並みの収穫量が期待されておりましたが、ノンパレル種は実が小さく、27/30～32/34までの小粒サイズが中心となっており、23/25や25/27といった大粒のサイズが極端に少ない状況です。小粒傾向の理由としては、アーモンドの開花時期終盤となる3月に30℃を超える高温が数日続いたことが結実後の実の成長を制限することとなり、実の小粒化と水分値の低下につながったと推測されています。また、このことは中生や晩生品種にも共通しており、ノンパレル種だけでなく、スライスやスリバードといった加工品の原料となるカーメルタイプ（モントレー種やウッドコロニー種他）の大粒原料も供給量が少なくなる見込みです。こうした状況に加え、中東情勢の影響による燃料や肥料の値上がりなどが農園経営を更に圧迫し、生産者が経費を削減していることや、木の老朽化が進み単収が悪化していることから、2026年産の収穫量は5月に発表された米国農務省の収獲予想27億ポンドを下回り、25～26億ポンド程度になるとの見方が強く、直近では24億5千万ポンドというさらに悲観的な見方も出てきています（2025年産の収穫量は26億94百万ポンド）。

現地相場はノンパレル種のパッカー受入れが進み始めた8月中旬より下旬にかけて一気に急騰し、その後、中生、晩生種の受入が進むに連れて他品種の価格も大粒を中心に大幅な値上がりとなっております。

こうした中で発表された前述のポジションレポートにおいて、9月単月の成約数量が2億64百万ポンド（前年比120%）と、8月の相場急騰後にも拘わらず、前年以上の販売が進んだことが市場関係者を驚かせることとなっています。各国バイヤーは高値相場の中で当用買いを続けざるを得ない状況となっていることから、今後も高値ながらも一定量の買付が進む可能性が考えられます。

◆10月13日発表 9月末締め アーモンドポジションレポート内容抜粋

単位：百万ポンド

	数量	前年比	備考
前年からの繰入	470.66	97.3%	
2026年産収穫量	1,215.51	122.5%	
ロス2%差引き後	1,191.20	122.5%	
総供給量	1,661.85	114.1%	
総出荷量	422.64	119.0%	米国内(92.1%)、輸出(129.3%)
現地在庫	1,239.2	112.5%	
内、成約済	529.2	96.4%	米国内(87.0%)、輸出(101.2%)
フリー在庫	710.0	128.5%	

出典：Almond Board of California

◆ 主要各国への出荷量

単位：百万ポンド

	9月出荷数量	前年比	累計出荷数量	前年比
アメリカ国内	43.4	87.6%	90.2	92.1%
日本	5.3	113.1%	10.6	173.9%
中国 / 香港	2.9	204.1%	3.4	89.7%
ベトナム	11.4	106.6%	14.5	107.4%
インド	66.4	235.8%	110.6	248.5%
ドイツ	5.4	97.9%	11.9	106.7%
スペイン	8.8	83.1%	20.3	83.5%
オランダ	6.6	97.4%	13.8	96.0%
トルコ	13.2	142.8%	20.2	213.4%
UAE	11.0	66.6%	15.3	161.4%

出典：Almond Board of California

カリフォルニア レーズン 市況



2026年産カリフォルニアレーズンは、春先の高温によりぶどうの生育が早まり、天日乾燥も例年より早い8月上旬から本格的にスタートしました。9月下旬まで晴天には恵まれ9月末までに天日乾燥は終了し、やや小粒寄りという情報が一部のサプライヤーから聞こえておりますが、作柄は良好で収穫量は185,000～195,000ショートトン(以下ST)程度という見方が大勢を占めています。

前年度(2025年8月～2026年7月)は、集荷量が201,855STで前年比7.4%増、出荷量は169,542STで同5.4%増となりました。最終的な集荷量は昨秋カリフォルニアレーズン協会が発表した収穫見込170,000STを大きく上回り、出荷量も伸びたものの集荷量の伸びが上回り、今年度の繰越在庫は約90,000ST(前年比約25,000ST増)で、2026年産を加えた総供給量は、約280,000STとなる見通しです。供給増がほぼ確定したことで10月中旬以降、新物のオファー価格の提示が本格化して参ります。最新の市況及び価格につい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・出荷量等の推移

単位：ST

年度 (8月1日～翌7月31日)	2022/2023	2023/2024	2024/2025	2025/2026	2026/2027
前年からの繰越	66,429 ※	74,040 ※	47,882 ※	64,643 ※	約 90,000 ※
生産量	180,537	169,459	187,954	201,855	190,000 見込
総供給量	249,966	243,499	235,836	266,498	約 280,000
出荷量	167,482	176,473	160,919	169,542	―
繰越(入)在庫	74,040 ※	55,761 ※	64,643 ※	96,956 ※	―

※ 統計によって数字が異なる場合があります。

出典：カリフォルニアレーズン協会より



※画像はイメージです

インドネシア パインアップル 市況



～ 2025年を上回る生産見通しも乾燥の長期化で下方修正 ～

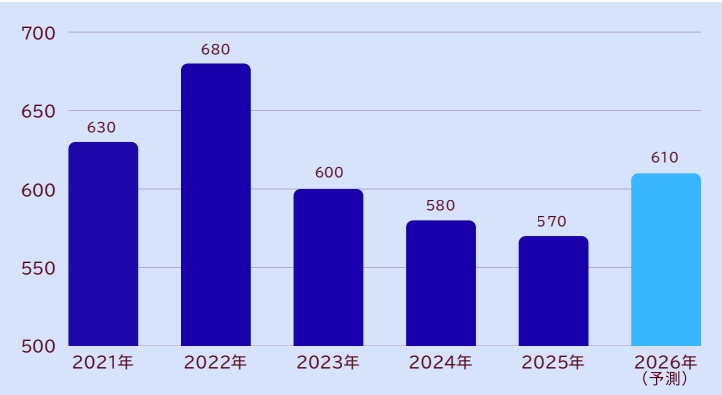
弊社のパインアップル缶詰サプライヤーであるインドネシアのGreat Giant Pineapple(グレート・ジャイアント・パインアップル、以下GGP)社は、自社農園での栽培・収穫から加工・輸出まで一貫して行っており、生産量はインドネシア全体の99%を占めております。同社によると、2026年9月時点の原料パインアップル生産見通しは61万tとなっています。前年の57万tを約7%上回る見込みですが、4月時点の予測65万tからは4万tの下方修正となりました。下方修正の背景には、農園での降雨不足と乾燥状態の長期化があります。同社では貯水池や灌漑設備への投資を進め用水の確保に努めていますが、7月末には9月以降の生産量低下を見込んでいました。

周辺産地では、タイにおいて春先の長期乾季による生育不良や枯死が発生し、7月以降も収穫量が減少しています。9月時点の取引先情報では、原料不足に伴う価格の高止まりや工場の低稼働は11月頃まで続く見通しです。一方、フィリピンのDole社では、9月時点でエルニーニョによる大きな影響は確認されておらず、産地によって状況に違いが見られます。

GGP社はエルニーニョ現象が2027年初めまで続く可能性を見込んでおり、今後の降雨状況と原料の生育・収穫への影響を注視しています。弊社では各産地の生産・供給動向を確認し、計画的な調達に努めてまいります。今後のご使用予定は、弊社営業担当までお早めにご相談ください。

◆ Great Giant Pineapple 社 原料パインアップル生産数量

単位：千t



出典：Great Giant Pineapple(GGP)社 より



パインアップル 収穫風景

タイ コーン 市況

2026年9月上旬、タイ北部のスイートコーン主要産地では大雨が続き、首都バンコクおよびその周辺地域でも、9月下旬から10月上旬にかけてモンスーンの影響による大雨や一部地域での冠水も発生しましたが、現地メーカー各社からの情報によるとスイートコーン栽培地域では、現時点で深刻な洪水被害は報告されておらず、工場の操業も通常どおり継続されているとのことです。

一方、長雨の影響により一部の農家では収穫を前倒しする動きが見られたほか、9月に予定されていた作付けが計画どおり進まなかった地域もあるため、2026年12月～2027年1月にかけスイートコーンの原料供給量が減少する可能性が指摘されています。バンコクおよび、その周辺地域では一部道路の通行止めなど物流面への影響も報告されています。

価格面については、今後の原料供給状況によっては価格上昇につながる可能性があるものの、現時点で具体的な値上げ幅や実施時期などは確認されておりません。弊社では、引き続き現地メーカー各社と緊密に情報交換を行い、天候や作付け状況、原料供給および物流への影響を注視するとともに、年末年始に向けた必要数量の確保と安定供給に努めてまいります。



農園のコーン育成の様子



タイ(首都バンコク周辺)が見舞われた大雨の様子

◆ 弊社取扱いタイ産 スイートコーン製品 ラインナップ

冷凍





原材料名：スイートコーン
荷　　姿：1kg×10袋
　　10kg袋
賞味期限：2年
保存方法：冷凍

パウチ袋





原材料名：スイートコーン、食塩
荷　　姿：2,550g×6袋
賞味期限：18ヶ月
保存方法：常温

缶詰





原材料名：スイートコーン、食塩
荷　　姿：75oz缶×6缶
　　12oz缶×24缶
賞味期限：3年
保存方法：常温

紙パック



2027年春頃発売予定

スイートコーン紙パック380g
原材料名：スイートコーン、食塩
固 形 量：240g
内容総量：380g
荷　　姿：380g ×24パック
賞味期限：2年
保存方法：常温

詳しくは弊社営業までお問い合わせください。

香港正栄国際貿易有限公司 設立20周年記念展示会 開催のご報告

ーTaste the Future, Together ー

香港正栄は2026年10月7日に設立20周年を記念した展示会を開催いたしました。弊社が初めて主催する本展示会には、日本から17社、日本以外の国・地域から10社、計27社の仕入先様にご出展いただき、香港のお客様に多彩な商品をご紹介しました。



テーマは「Taste the Future, Together」

これからの食の可能性を、仕入先様やお客様とともに広げ、新たな価値を創り上げていきたいという思いを込めています。









当日は126名のお客様にご来場いただき、試食を通じて商品の特長や活用方法をご紹介するとともに、具体的なご提案や意見交換を行いました。約3時間にわたり滞在されたお客様もいらっしゃるなど、各出展ブースでは活発な交流が見られ、商品への理解をじっくりと深めていただく機会となりました。

ご来場のお客様からは、「大変有意義な展示会だった」「ぜひ来年も開催してほしい」といった嬉しいお言葉を多数いただいております。初めての開催にあたり、準備や運営には試行錯誤もありましたが、仕入先様をはじめ 、関係者の皆様のご協力により、盛況のうちに終えることができました。

展示会後には、日頃よりお世話になっている仕入先様やお客様をお招きし、懇親会を開催いたしました。今後の商品展開や香港市場の可能性について意見を交わし、皆様との親交をさらに深めることができました。

弊社はこれまで、ナッツ・ドライフルーツを中心に事業を展開してまいりました。現在は、チョコレート、チーズ、各種業務用食材などにも取扱商品を広げ、お客様の多様なニーズにお応えする提案に取り組んでおります。設立20周年を新たな出発点として、これまで培ってきた経験と信頼を礎に、さらなる挑戦を続けてまいります。



本多社長のスピーチ



新屋総経理





香港は人口約750万人(※)ながら、2025年の日本からの農林水産物・食品の輸出額が2,228億円に達し、米国に次ぐ第2位の輸出先となっています。人口1人当たりでは年間約3万円に相当し、日本の食にとって存在感の大きな市場です。弊社は、20年にわたり培ってきた現地のお客様とのつながりを生かし、仕入先様の魅力ある商品を香港市場へお届けしてまいります。香港向けの輸出や販路開拓をご検討の際は、ぜひ正栄食品グループの営業担当者までご相談ください。

最後に、長年にわたり弊社を支えてくださったお客様、仕入先様、関係者の皆様に、心より御礼申し上げます。今後とも香港正栄への変わらぬご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

※「出典：農林水産省『2025年の農林水産物・食品の輸出実績』
人口約750万人として当社計算」

SICOLY® RECIPE No.2

SHOEI NEWS10月号に続き、今年7月に開催いたしました「LES TROIS CHOCOLATS PARIS」の木村翔シェフ、佐野恵美子シェフによるSICOLY®講習会より、特別なレシピ2品をご紹介します。講習会の詳細につきましてはSHOEI NEWS9月号をご覧ください。

赤字:SICOLY®社製品　緑字:弊社商品　黄字:講習会協賛メーカー製品

木村 翔 シェフ
考案・制作



タルトシトロン

Tarte au citron

ジュレシトロン

		(g)
A	水	360
	グラニュー糖	240
	冷凍ピューレ シトロン・ジョーヌ	320
	ゼラチン	27
	水（ゼラチンをふやかす用）	136

① Aを沸かし、水でふやかしたゼラチンを入れる
② 冷蔵庫で一晩冷やし、翌日ミキサーボールに入れて泡立て、60×40cmのカードルに流して冷凍する
③ 直径7cmの抜型で抜く



クレームシトロン

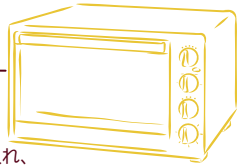
	(g)
冷凍ピューレ シトロン・ジョーヌ	56
グラニュー糖	85
全卵	100
Flechard 発酵バター	120
ゼラチン	1.6
水（ゼラチンをふやかす用）	11

① シトロン・ジョーヌとグラニュー糖を沸かして全卵と合わせ、82℃まで加熱する
② ①にFlechard 発酵バターと水でふやかしたゼラチンを入れて、よく混ぜ合わせ冷蔵庫で一晩置く

パータシュクレ

		(g)
B	Flechard 発酵バター	65
	アーモンドプードルプルミエスペインP	17
	小麦粉	112
	塩	1
	ベーキングパウダー	1
	粉糖(コーンスターチ入り)	45
	全卵	28

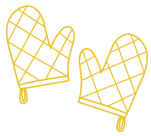
① Flechard 発酵バターをポマード状にする
② Bと振るった粉糖をミキサーボールである程度まとめる
③ ②に全卵を入れ、生地がまとまったら冷蔵庫で一晩置く
④ 2mmの厚さで伸ばし、直径10cmの抜型で抜く
⑤ 直径8cm×高さ2cmのタルトリングに生地を敷く
⑥ 150℃のオーブンで20分焼成



マドレーヌ

		(g)
C	グレープシードオイル	60
	牛乳（Takanashi Milk）	80
	Flechard 発酵バター	200
	トリモリン	30
	J-forteバニラ（NARIZUKA）	5
D	全卵	200
	グラニュー糖	200
	小麦粉	250
	ベーキングパウダー	10

① Cを鍋に入れて沸かす
② Dをミキサーボールに入れ混ぜる
③ ①を②に入れて混ぜる
④ 60×40cmの鉄板に生地を流し入れ、175℃のオーブンで11分焼成
⑤ 4.5cm角でカットする



シトロンコンフィ

	(g)
冷凍果実果皮 シトロン・ジョーヌ ゼスト	100
冷凍ピューレ シトロン・ジョーヌ	20
グラニュー糖	40

① シトロン・ジョーヌ ゼストを3回水から湯でこぼす
② シトロン・ジョーヌとグラニュー糖を入れて沸かして、よく混ぜて冷蔵庫で保管をする

シロップ

	(g)
水	30
30°Beシロップ	10
冷凍ピューレ シトロン・ジョーヌ	100

① 全部の材料をよく混ぜる

飾りと仕上げ

	(g)
乾燥ミント	適量
バラ	適量

① 焼成したパータシュクレの中にシロップを染み込ませたマドレーヌを入れ、クレームシトロンをパータシュクレの高さに擦り切る
② クリームの表面にシトロンコンフィを塗り、ジュレシトロンをのせる
③ 乾燥ミントとバラを飾る

佐野恵美子 シェフ
考案・制作



カラマンシー & ティムット

Kalamansi & timut

~Ganache / Pâte de Fruit Citron~

ガナッシュ

		(g)
E	811（Callebaut®）	630
	冷凍ピューレ カラマンシー	300
	北海道純生クリーム35（Takanashi Milk）	150
	トリモリン	42
	ティムットペッパー（軽く砕いたもの）	0.7
	フードマックス（MAEDA）	4
	Flechard 発酵バター	192

① チョコレートを45～50℃程度まで湯煎で溶かしておく
② 鍋にEを入れて沸騰させたら火を止め、約10分置いて、ティムットペッパーの香りを液体に移す
③ ②を約60℃まで温度調整し、網でこしながら溶かしたチョコレートへ数回に分けて加え、乳化させる
④ ガナッシュの温度が40℃くらいまで下がったら、フードマックスと室温に戻したFlechard 発酵バターを加え、ハンドブレンダーで均一に乳化させる



パート・ド・フリュイドゥシトロン

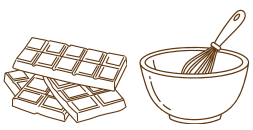
		(g)
F	冷凍ピューレ シトロン・ジョーヌ クラッシュ	225
	JUPEシトロン（NARIZUKA）	5
	グルコース	30
	グラニュー糖	208
	ペクチンジョーヌ	6
	クエン酸	3.5
	水	3.5



① 鍋にFとグラニュー糖(半量)を入れて加熱する
② ペクチンジョーヌと残りのグラニュー糖を混ぜる
③ 沸騰した①に②を加えダマにならないよう、混ぜながら106℃、75°Brixまで煮詰める
④ クエン酸を水で溶かし、炊き上がった③に加えて混ぜる
⑤ 冷めたらブレンダーでなめらかに整える

飾りと仕上げ

	(g)
60-40-38NV（Callebaut®）	適量
転写シート	適量



① 型にガナッシュを流し、パート・ド・フリュイドゥシトロンを絞ったら、再びガナッシュを流し、16℃で一晩結晶化させる
② 両面を薄くチョコレートでコーティングし、サイズを整えてカットしたら、さらに一晩置いて表面を乾燥させる
③ テンパリングしたチョコレートで表面をコーティングし、必要に応じて装飾や飾り付けを行う



構成イメージ

レシピ詳細は弊社営業担当までお問い合わせください。