

SHOEI NEWS

May 2023

Vol.279



商況案内

国内・海外乳製品市況
US クルミ市況
カリフォルニア・レーズン市況
プルーン作柄状況及び市況



国内乳製品市況

農林水産省によりますと2月の生乳生産量は全国で前年比95.4%となり7ヶ月連続の前年割れとなりました。地域別で見ると、北海道では前年比約94.6%、都府県では前年比96.5%となりました。国内乳製品在庫減少のための政府および酪農団体による減産への協力呼びかけ、生産コスト高で苦しんでいた一部酪農家の離農が主な原因となっています。

農林水産省は3月より57億円の予算を設け、経産牛4万頭の早期リタイア奨励金1頭15万円を交付する策を打ち出しており、今後も継続的に生乳生産量は減少すると予想されます。

2月末の推定在庫量はバターで約30,700トン(前年比77.3%)、脱脂粉乳は約78,000トン(前年比78.5%)となっています。直近1年の輸入からの国産へのシフトによりバターは適正水準(25,000トン~30,000トン目安)に向かっていましたが、生乳生産量減少により一気に需給が引き締まり、2023年度は国産の不足が予想されていましたが既に表面化しています。

一方で脱脂粉乳は在庫減少が進んでいるものの2022年度の在庫削減策の効果が主な要因となっており、根本的な需要自体が上向いておらず引き続き在庫削減支援が必要であることから前述の在庫削減策の期限が2024年3月まで延長になる事が決定しました。過去の補助金の効果も出始めており、更に生乳生産量減少により2023年度には一部の乳業会社からの供給はタイトになる見込みとなっています。

また、一方で飲用乳価改定が昨年度に続き異例の期中改定で決着し8月から¥10/kgの値上げとなりました。酪農家としてはコスト増に対応するための一助になっている一方で、牛乳価格が上昇し、更なる消費量の減少につながる可能性もあります。その場合、生乳は再び加工向けに振り向けられバター・脱脂粉乳の製造量が増加する可能性もあることから注視が必要になります。

直近のALIC入札の結果は以下の通りになります。

4月より2023年度分の入札が開始され、バターの入札数量も増えましたが国産バター不足との観測から競争も激しくなっており、今後大手乳業メーカーが参戦するか注視されています。

品 目	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
		(mt)			(/kg)		
バ タ ー	2023/4/13	1,500	3,355	1,500	¥1,049	¥1,387	¥338
バ タ ー	2023/3/30	326	1,197	326	¥1,112	¥1,459	¥347
バターオイル	2023/3/29	185	51	51	¥1,348	¥1,373	¥25
ホ エ イ	2023/3/29	293	443	293	¥263	¥271	¥8
バ タ ー	2023/2/28	300	1,432	300	¥1,392	¥1,679	¥288



海外乳製品市況

海外乳製品相場はNZ・欧州ともに下落傾向から4月半ばは一部反転を見せています。

ただ下落基調の中での一時的な調整との見方が強くなっており継続するかは不透明です。

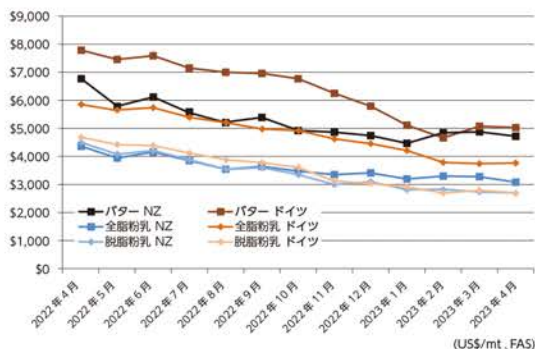
供給側では豪州では今シーズン(2022年7月より)は累計▲7%と大幅減産となっている一方、NZ、欧州、米国ともにわずかながらも生乳生産量はプラス圏にあり潤沢になっています。需要側では中国で行動制限解除となり一時的な需要の回復は見られましたが長続きせず再び静かになっています。直近では買い控えていた中東と東南アジアで若干動きがありましたが需要の回復とは見られておらず一時的な在庫補充と見られています。

また、世界的な景気後退リスクが意識され他の国の買いも弱く、引き続き低調な相場が続くと見られます。

製品別にみた場合、バターはNZ FOB US\$4,710/mt 近辺となっています。直近で上昇もありましたが先は不透明となっています。欧州はFOB US\$5,010/mtと落ち着いています。

全脂粉乳と脱脂粉乳はNZと欧州ともに概ね下落となっています。NZ産全脂粉乳はFOB US\$3,070/mt近辺、脱脂粉乳はFOB US\$2,680/mt近辺、欧州産全脂粉乳はFOB US\$3,760/mt近辺、脱脂粉乳はFOB US\$2,690/mt近辺となっています。

世界的な生乳生産量は微増続きとなっており全体として引き続き価格が若干緩む可能性が高くなっています。需要面を見ると中国の需要の回復次第では相場上昇の可能性もありますが非常に緩やかな動きと現段階で予想され、全体相場の反転につながる動きは時間を要する見込みです。



	2022年4月	2022年10月	2023年4月
NZ バター	\$6,770	\$4,920	\$4,710
欧州バター	\$7,760	\$6,760	\$5,010
NZ 脱脂粉乳	\$4,500	\$3,370	\$2,680
欧州脱脂粉乳	\$4,630	\$3,590	\$2,690
NZ 全脂粉乳	\$4,370	\$3,500	\$3,070
欧州全脂粉乳	\$5,830	\$4,920	\$3,760

2022年産USクルミ市況

現地時間の4月11日に発表されたカリフォルニアクルミ協会の出荷レポートによりますと、2022年産のハンドラーへの受入れ数量は1月以降増加しておらず、3月末時点で747,870ショートトン(以下st、殻付ベース、前年同期比103.9%)、2021年産からの繰入在庫を含めた総供給量は885,839st(前年同期比108.3%)と過去最大となっています。

3月単月の出荷量は殻付換算で77,388st(前年比102.4%)、9月-3月の累計出荷量は463,064st(前年比103.0%)と、前年を上回る状況で推移しています。単月の内訳としましては、殻付での出荷が前年比92.5%、剥実での出荷が104.3%となっています。殻付市場は、相場の値下がりにより成約が進んだ中東地域への出荷は前年を上回りましたが、3月より南半球の収穫が始まり、チリより新物を手当てし始めたヨーロッパ圏への出荷が落ち込んだ事で、殻付全体として出荷量が減少しています。剥実市場は、昨年からの在庫の消化が遅れているアジア圏、ヨーロッパ圏への出荷は減少していますが、相場の値下がりに伴い需要が増加しているアメリカ国内への出荷(前年比143.4%)が大幅に伸長した影響で、前年を上回る結果となりました。

直近の現地相場ですが、出荷も回復してきている事に加え、3月にアメリカ農務省が国内向けに9,000万ドル分の剥実を買い上げる事を発表した情報を受け、一部パッカーで値上げの動きが出てきています。一方で、冷蔵設備を持たない現地パッカーについては、早期に在庫を販売すべく、価格を据え置く動きもあり、現地相場についてはパッカーによって差が生じている状況となっています。

尚、現地カリフォルニア州では2月下旬から3月上旬にかけて降雪や暴風雨の被害が発生しましたが、クルミについては、開花前という事もあり大きな影響はないとの状況です。

<主要出荷先別の3月単月出荷量>

【殻付】

出荷先	2022/3	2023/3	前年比(%)
アメリカ	395	422	106.9
トルコ	6,832	7,978	116.8
ドイツ	794	661	83.3
イタリア	2,049	557	27.2
スペイン	1,945	661	34.0
UAE	3,835	7,099	185.1
インド	879	1,455	165.5
アルジェリア	926	1,278	138.0
合計	23,356	21,604	92.5

【剥実】

(単位:千ポンド)

出荷先	2022/3	2023/3	前年比(%)
アメリカ	16,223	23,270	143.4
ドイツ	10,763	7,242	67.3
スペイン	3,198	2,857	89.3
オランダ	2,795	3,261	116.7
日本	5,871	5,716	97.4
韓国	4,133	3,328	80.5
ヨルダン	680	1,078	158.5
イスラエル	2,051	1,685	82.1
合計	56,070	58,463	104.3

<年度別単月の出荷量とハンドラー受入量>

【出荷量】

収穫年度	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	計
2022年産	36.3	68.5	79.6	70.8	67.8	61.1	77.4						463.1
2021年産	33.8	75.9	83.0	65.2	53.6	62.4	75.5	67.8	57.7	47.1	30.0	36.6	688.6
前年比[%]	107.3	90.3	95.9	108.6	126.4	97.9	102.4	-	-	-	-	-	-

【ハンドラー受入数量】

(殻付換算:1,000st)

収穫年度	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	計
2022年産	88.2	587.1	52.2	15.6	4.8	0	0						747.9
2021年産	104.5	460.2	111.0	15.4	29.0	0	0	0	9.6	0	0	0	729.7
前年比[%]	84.4	127.6	47.0	101.3	16.4	-	-	-	-	-	-	-	-

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2022/2023年度は3月末で8ヶ月が経過いたしました。

3月末までのナチュラルシードレス種の集荷量は152,764ショートトン(以下、st)で前年同期比99.5%となっています。現地カリフォルニアでは、降水量の増加によって灌漑用水の確保がしやすい環境になっています。

一方で、水源が潤沢になる事で例年よりもカビが発生しやすくなるとの情報も入っており、結実から夏に向けて実が肥大化する時の防カビ対策が重要になると考えられます。

出荷量は、累計8ヶ月で116,946stで前年同期比85.7%となっています。カナダを含む北米向けは同88.3%、輸出向けは同78.8%で、出荷量は下落傾向が続いています。

カリフォルニアレーズンは、動燃費、光熱費、人件費、農業資材などの値上がりによって2020年産以降断続的に値上がりしており、直近では需要の鈍化の影響から相場は横ばいで推移しています。

5月以降ぶどうの生育期に入りますが、この期間の天候が収穫状況を大きく左右します。昨年、一昨年は熱波によってぶどうの木が疲弊して収穫状況としては良いものではありませんでした。今後の現地の天候が注目されます。

<カリフォルニアレーズンの集荷量・出荷量推移>

年度(8月1日～翌7月31日)	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023
パンチカウント	31	35	32	27	32	32
栽培面積(単位:エーカー)	160,000	156,000	153,000	145,000	138,000	N/A
前年からの繰入	119,474 ※	79,308 ※	140,278 ※	137,270 ※	87,926 ※	60,000 ※
集荷(収穫)量	220,582	267,932	253,424	193,048	183,543	200,000
総供給量	340,056	347,240	393,702	330,318	271,469	260,000見込
出荷量	250,176	196,413	241,876	228,798	199,985	190,000程度
繰越(入)在庫	79,308 ※	140,278 ※	137,270 ※	87,926 ※	60,000 ※	70,000程度
フィールドプライス(/st)	\$1,800	\$2,150	N/A	N/A	N/A	N/A

※繰越在庫は統計によって差異があります。

プルーン作柄状況及び市況

2023年の弊社のプルーン農園につきましては、例年に比べ2～3月の低気温、降雨の影響を受け、昨年よりも3週間ほど遅い、3月28日より開花が確認されました。4月4日時点では下記写真のようにほぼ満開状態となり、以降はしばらく、暖かく晴れた日が続く予報となっているため、今後の順調な受粉・結実が期待されます。

今後の収穫予想につきましては、以降の気候や各農家へのヒアリングを基に公開されますので、情報が入り次第、改めて最新情報をご報告させていただきます。



ShoEl Foods (U.S.A.), Inc. プルーン農園

カリフォルニア産

カリフォルニアプルーン協会によると、2023年1月(第2四半期=2Q)終了時点での2022年産の累計収穫量は62,000mtを超え、最終着地は当初予想されていた65,000mt近辺に落ち着くことが予想されます。

チリ産は繰越在庫が極めて限られているため、引き続きカリフォルニア産への需要は高く、供給タイトな状況が続く見込みです。

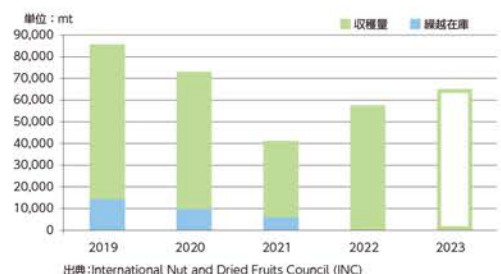
チリ産

2023年チリ産の現時点での収穫量予想は昨年並みまたはそれ以上の65,000～70,000mtとされており、大粒傾向が期待されているとのこと。2年連続で良好な作柄と予想されていますが、世界的な需要は堅調に推移しており、需給バランスの正常化には少なくとももう1年要すると予想されています。

(単位:mt、エーカー)

年度 期間:8月～翌年7月	2019/ 2020	2020/ 2021	2021/ 2022	2022/2023 2Q終了時点 (2022.08～2023.01)
期首在庫	75,681	77,514	43,814	33,765
収穫量	78,917	53,303	74,345	62,495
総供給量	154,598	130,817	118,158	96,260
出荷量	77,084	87,003	84,393	31,451
期末在庫	77,514	43,814	33,765	64,809
ベアリングエーカー	40,509	35,615	36,818	TBD (to be determined)

出典:カリフォルニアプルーン協会 Inventory and Shipment Report, Statistical Report



新商品案内 | New product |

濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維 新発売!



濃いアーモンドミルク 砂糖不使用125ml パッケージ リニューアル!

スーパーフードとして注目されるアーモンドを原料としたアーモンドミルクは、日本では2013年に発売されて以来、市場は急速に拡大し、その後も人気は衰えず牛乳・豆乳に続く次世代のミルクとして定着いたしました。2022年のアーモンドミルク市場は販売金額が155億円となり、前年比で販売金額5%増と堅実に伸びています。※1

またここ数年、植物性の食品をより積極的に取り入れていこうとするコンセプトに基づき、植物由来原料を主として作られる(プラントベース)食品が健康増進や環境配慮などの視点から、食の多様性として注目されています。そこでプラントベースメニューにもおすすめの新商品「濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維」をご案内いたします。また、「無添加 濃いアーモンドミルク 砂糖不使用125ml」のパッケージをリニューアルいたしました。原材料を表面に表記し、原材料のシンプルさを分かりやすくお伝えしています。※1出典:アーモンドミルク研究会 (アーモンドミルクとは - アーモンドミルク市場 | アーモンドミルク研究会) (almondm-labo.jp)

濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維 1000ml

NEW

原材料は、アーモンドと食物繊維だけ
砂糖不使用
アーモンドの加工:ノンロースト
アーモンド約80粒※2使用
キャップ付き・大容量タイプ
植物由来の食物繊維入り。
まろやかで、すっきりとした自然の美味しさ。

濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維 125ml

NEW

砂糖不使用
アーモンドの加工:ノンロースト
アーモンド約10粒※2使用
ストロー付き・小容量タイプ

「濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維」の特長

- 自然にシンプルな原材料 原材料がシンプル。香料・安定剤不使用
アーモンドの濃さ ※3 一般的なアーモンドミルクのアーモンド含有率は約2~5%
濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維は約8% ※3 自社調べ
植物由来の食物繊維 イヌリン&アーモンド由来の食物繊維100mlあたり:5.1g配合

濃いアーモンドミルク 砂糖不使用 125ml

RENEWAL

お料理にも適した濃厚な味わい
砂糖不使用
アーモンドの加工:ロースト
アーモンド約12.5粒※2使用
ストロー付き・小容量タイプ

リニューアルポイント
① JANコード
② 商品名
③ パッケージ

無添加 濃いアーモンドミルク てんさい糖入り 125ml

原材料はアーモンドとてんさい糖だけ
てんさい糖入り
アーモンドの加工:ロースト
アーモンド約11粒※2使用
ストロー付き・小容量タイプ
やさしい甘さのアーモンドミルク。
小腹満たしにもぴったり。

※2 アーモンド1粒を1gとして計算しました。

濃いアーモンドミルクの想い

筑波乳業株式会社の工場で厳選したカリフォルニア産アーモンドを使い、その「濃さ」と「おいしさ」にこだわりました。カラダもココロも健やかに、幸せな暮らしをおくろ。そんな想いから生まれた本物志向のアーモンドミルクです。

商品名	濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維 1000ml	濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維 125ml	濃いアーモンドミルク 砂糖不使用 125ml	無添加 濃いアーモンドミルク てんさい糖入り 125ml
原材料	アーモンド (アメリカ)、イヌリン (食物繊維)		アーモンド (アメリカ)	アーモンド (アメリカ)、 てんさい糖
荷姿	1000ml × 6本	125ml × 15本	125ml × 15本	125ml × 15本
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください			
賞味期限	製造後1年			
サイズ(mm)	個: 68 × 247.5 × 63 ケース: 171 × 226 × 252	個: 86 × 47 × 32 ケース: 90 × 190 × 159	個: 86 × 47 × 32 ケース: 90 × 190 × 159	個: 86 × 47 × 32 ケース: 90 × 190 × 158
JANコード	4974701100771	45200250	45200267	45200243
ITFコード	04974701100801	04974701100788	04974701100795	04974701100726

●従来品の濃いアーモンドミルク1000ml × 12「まろやかプレーン」、「濃厚プレーン」、「香ばしロースト」もごぞいます。
サンプルおよび詳細は弊社営業担当者までお問い合わせくださいます様、よろしくお願い申し上げます。

SUN-RISE カリフォルニアプルーン種ぬき 個包装 リニューアルのご案内

長年ご愛顧いただいております本品につきまして、パッケージデザインを刷新し、リニューアルを実施いたします。

既存品の種つき・種ぬき商品のパッケージイメージと合わせることで、シリーズ感を出し、3品同時陳列も色合い豊かに売り場を彩ります。また、新パッケージにはフック穴をつけますので、陳列場所の候補が広がります。



荷 姿	95g×12袋/ケース
保 存 方 法	常 温
賞 味 期 間	1年間
包 装 形 態	三方シール平袋
内 容 量	95g
希望小売価格	398円（本体価格） 429円（税込）

＜商品特長＞

- 弊社国内工場で作られたプルーンを1粒ずつ個包装しました。いつでもどこでもお気軽にお召し上がりいただけます。
- 種ぬきタイプなので、お気軽にそのままお召し上がりいただけます。



従来品 SUN-RISE カリフォルニアプルーン



	種ぬき	種つき
荷 姿	150g×12袋×2合/ケース	150g×12袋×2合/ケース
保 存 方 法	常 温	常 温
賞 味 期 間	1年間	1年間
包 装 形 態	チャック付き平袋	チャック付き平袋
内 容 量	150g	150g
希望小売価格	398円（本体価格） 430円（税込）	298円（本体価格） 322円（税込）

種ぬきデーツ130g リニューアルのご案内

デーツ市場は年々伸びており、弊社商品もさらにお客様の手に取っていただくため、デザインリニューアルを実施いたします。写真を大きく使用し、暖かみのある色合いにいたしました。



荷 姿	130g×12袋×2合/ケース
保 存 方 法	常 温
賞 味 期 間	8ヶ月
包 装 形 態	チャック付き平袋
内 容 量	130g
希望小売価格	368円（本体価格） 397円（税込）

＜商品特長＞

- みずみずしさがあり、濃厚でコクのある甘味が特長のチュニジア産デーツです。
- そのままお召し上がりいただくのはもちろん、刻んでヨーグルトのトッピングや、切れ目の間にお好みのナッツをはさんでお召し上がりください。
- 種を抜いておりますので、そのまま気軽にお召し上がりいただけます。

トルコ南東部地震の被害に対する寄付について

— CSR 活動報告 —

弊社では、本年2月6日にトルコ南東部・シリア国境付近で発生した地震による被災者の救援資金として、下記の通り義援金の寄付を行ないました。

1. 金 額 320万円
2. 寄付先 駐日トルコ共和国大使館:300万円
公益財団法人 国際開発救援財団: 20万円



駐日トルコ共和国大使館への寄付に関しては、3月22日に弊社の本多副社長が駐日トルコ共和国大使館でユルマズー等商務参事官と面談し、ギュンゲン特命全権大使宛のお見舞いのレターおよび義援金の目録をお渡ししました。

レターでは弊社が、トルコ産農産物(ナッツ・ドライフルーツ等)の輸入を継続して行なっている事、今後も拡売することによりトルコ共和国の復興に貢献していく意向であることを記載しています。

被災者の皆様に、謹んでお見舞いを申し上げますとともに、一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。

ファベックス2023開催される！

2023年4月12日(水)～14日(金)、第26回FABEX2023及び第20回デザート・スイーツ&ベーカリー展が東京ビッグサイトにて開催されました。同展示会は、スーパーマーケットトレードショーと同じく食品業界では最大規模を誇ります。

ここ数年のコロナ禍において、展示会では試食等のデモンストレーションの実施が難しい状況が続いておりましたが、今年5月に感染症法上の位置付けが5類に移行する事を受け安全対策を講じながら、試食・試飲・サンプリング等の提供、講演・実演が数多く行なわれていました。3日間の合計来場者数は53,015人(前年比140%)となり、今後はコロナ禍以前の状態に戻っていく事が期待できます。

今回は果実商品、フルーツ加工品、フードサービス、乳製品 筑波乳業、製菓材料の5つのカテゴリーにて出展。選りすぐりの自社加工製菓原料・自社輸入食材に加え、新商品 エキストラバージンオリーブオイル10g 使い切りタイプ、つぶっとオレンジペースト、濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維入りを展示、ご紹介させていただきました。

会期中はお客様に多数お立ち寄りいただき、情報交換、サンプル依頼等のご要望いただきました。また今回、webでリーフレット類をダウンロードできるように正栄HP上にページを作成、ページへ案内するQRコードが入ったPOPを作成し、お客様の見えるところに貼り、各自ダウンロードして活用していただく形式にしました。商品について多数のご質問を頂戴し、アフターコロナ後の食品需要に対する関心の高さを肌で感じる3日間となりました。出展に際し、ご来場いただきましたお客様には、この場をお借りして御礼申し上げます。



果実商品



フルーツ加工品



フードサービス



乳製品 筑波乳業



製菓材料



全体の様子



リーフダウンロード

弊社製品をふんだんに使用したレシピをご紹介します。

～チェリートマトのアーモンドミルクキッシュ～

セミドライチェリートマトを表面にのせ、アパレイユにはアーモンドミルクを使用し、あっさりとしたキッシュです。



材 料	
セミドライチェリートマト	〈アパレイユ〉
プレーン(冷凍) 50g	全卵 120g
ツナフレーク 30g	濃いアーモンドミルク
塩 適量	まろやかプレーン 200g
粗挽きブラックペッパー 適量	(筑波乳業株式会社)
松の実 2g	塩 適量
パイタルト 1個	ホワイトペッパー 適量
パルメザンチーズ 適量	ナツメグ 適量

〈作り方〉

- ① 卵を割りほぐし、アーモンドミルク、調味料を入れて混ぜ合わせる。
- ② ツナフレークに塩とブラックペッパーを加えて下味をつける。
- ③ パイタルトに②と松の実を入れてセミドライチェリートマトを断面が上になるように並べ、①を60～70g注ぎパルメザンチーズをふる。
- ④ 190℃に温めたオーブンで、20～25分焼成する。

～プルーンとオレンジのフルーツチャバタ～

塩味とブラックペッパーの効いた生地にはプルーンとオレンジの甘味をプラスしたチャバタです。



材 料 (ベーカーズパーセント)	
リストール 90.0	オレンジピール BS サイズ4.8mm 10.0
アーレファイン 10.0	黒こしょう粗挽き 0.8
インスタントイースト(赤) 0.7	レッドチェダーチーズ 20.0
塩 2.1	プルーンピューレB40 30.0
モルト 0.3	
ルバンリキッド 10.0	
水 70.0	
差し水 20.0	

〈作り方〉

- ① 混 捏 低速2分 粉とモルト、水70%でオートリーズ 20分
イースト、塩、ルバンリキッドを入れ低速5分中速1分
残りの水を加え低速2分
黒こしょうとオレンジピールを加え低速1分
- ② 捏揚温 26℃
- ③ フロア オリーブオイルを番重に塗りフロアタイムを取る。
60分パンチ(プルーンピューレ300g折り込む)
60分
- ④ 分 割 130g
つぶさないように長細くカットして端をつまんで
くっつけ長方形にする。粉をまぶし綴じ目上にして布取り。
- ⑤ ホイロ 28℃ 40分
- ⑥ 焼 成 220/200 20分

※赤字は弊社商品