

SHOEI NEWS

June 2023

Vol.280



商況案内

国内・海外乳製品市況

カリフォルニア・アーモンド
第一次収穫予想

海外視察レポート ストロベリー
(モロッコ、エジプト、トルコ)

国内乳製品市況

農林水産省によりますと3月の生乳生産量は全国で前年比95.2%となり8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94.5%、都府県では前年比96.1%となりました。2022年度として全国で753万トン、前年比1.5%減と4年ぶりの減少となりました。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を呼びかけ、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。

3月末の推定在庫量はバターで約28,800トン(前年比77.3%)、脱脂粉乳は約64,400トン(前年比65.9%)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)の範囲内となりましたが、需要が+12.1%と旺盛である事と生乳生産量減少により一気に需給が引き締まり不足感が出ています。

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事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。農林水産省も需要の底上げによる在庫減ではないとの考えを示しており、今年度中に再び在庫水準は上がっていくと予想されています。

また前号でお伝えした飲用乳価が8月から¥10/kgの値上げとなった事で牛乳価格が上昇し、昨年の飲用乳価改定による値上げの影響で減った牛乳需要が更に減少す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事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	応札倍率	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	2023/5/11	1,500	3,414	2.28倍	¥1,103	¥1,407	¥305
バ タ ー	2023/4/13	1,500	3,355	2.24倍	¥1,049	¥1,387	¥338
バ タ ー	2023/3/30	326	1,197	3.67倍	¥1,112	¥1,459	¥347



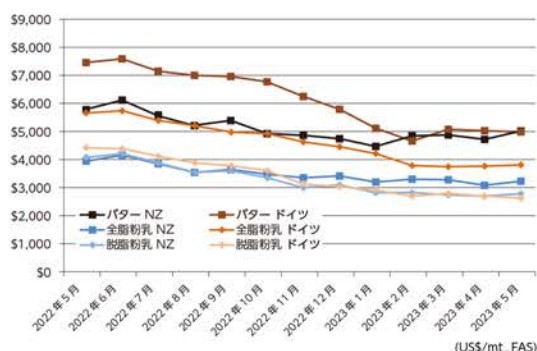
海外乳製品市況

海外乳製品相場はNZ・欧州ともに小幅な範囲で上下を繰り返しており大きな動きはありません。供給側では主要生乳生産国のNZ、欧州、米国ともにわずかながら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っており一部需要の回復も見られますが未だ大きな動きにつながっていません。

製品別にみた場合、バター NZはFOB US\$5,010/mt近辺となっています。小幅ながらも直近では安定的に上昇している唯一の製品となっています。欧州はFOB US\$4,980/mtと落ち着いています。全脂粉乳と脱脂粉乳はNZと欧州ともに小幅な範囲で上下を繰り返しています。NZ産全脂粉乳はFOB US\$3,240/mt近辺、脱脂粉乳はFOB US\$2,780/mt近辺、欧州産全脂粉乳はFOB US\$3,810/mt近辺、脱脂粉乳はFOB US\$2,630/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。一方で昨年

から続いている製品価格の下落は乳価にも反映されており徐々に下がっています。今年後半より酪農家の生産意欲が減退し生産量はマイナス圏に入るとの観測も強くなっています。需要面を見ると中国の需要の回復は年後半から始まるとの見方も強まっており、相場は上昇基調に入っていくと予想されます。



	2022年5月	2022年11月	2023年5月
NZバター	\$5,780	\$4,850	\$5,010
欧州バター	\$7,410	\$6,260	\$4,980
NZ脱脂粉乳	\$4,050	\$3,020	\$2,780
欧州脱脂粉乳	\$4,420	\$3,100	\$2,630
NZ全脂粉乳	\$3,930	\$3,340	\$3,240
欧州全脂粉乳	\$5,670	\$4,630	\$3,800

カリフォルニア・アーモンド第一次収穫予想

現地時間5月12日にNASS(米国農業統計局)より2023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。同レポートによりますと、2023年産の収穫量は25億ポンドと、3年連続で前年実績を下回る予想となりました(2020年産の収穫量は過去最多の31億7百万ポンド、2021年産は29億22百万ポンド、2022年産は4月末現在で25億65百万ポンド)。カリフォルニア・アーモンドの作付面積は年々増加し、2023年産の予想ベアリングエーカー(収穫可能面積)は1,380,000エーカー(前年比2.2%増)と過去最大ですが、開花期間中の2月下旬から3月上旬にかけて記録的な降水量を伴う暴風雨や降雪に見舞われた事によってミツバチによる受粉活動の時間が限定され、また、土壌が緩んだ中で強風にあおられた事で倒木被害も発生しており、農園によるばらつきはあるものの、平均単収は過去最低になると見られています。

<5月12日発表:第一次収穫予想>

2023年産		【参考】2022年産	
予想収穫量	25億ポンド	前年からの繰入	25億64万ポンド
予想収穫面積	138万エーカー	2022年産収穫量	135万エーカー
予想単収	1,810ポンド/エーカー	フリー在庫	1,900ポンド/エーカー

尚、第一次収穫予想は生産者に対する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19日から5月6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7月7日に発表される予定です。

直近までの市場の動向ですが、開花期の天候不良を受けて2023年産への悲観的な見方が強まり、2月下旬以降、現地相場は値上り基調となってオファーが入りづらい状態となりました。特に4月後半に米国大手トレーダーが独自調査による収穫予想を22億9千万ポンドと発表したことから現地相場は更に値上りし、5月9日に大手パッカーも独自予想を23億5千万ポンドと発表したことから、高値相場が当面維持されるものと考えられていました。しかしながら、5月11日に発表された4月末締めのアーモンドポジションレポートでは、4月単月の出荷量が前年比80.4%まで減少し(累計では前年比103.5%)、現地成約残も前年同期比で74.8%まで落ち込んでいる事が確認された上、翌日の5月12日に発表された今回のNASSによる公式収穫予想が上記トレーダー・パッカーの予想を上回った状況から、当面相場は軟調に推移する事が予想されます。

一方で、現地では同週の5月11日に、USDA(米国農業統計局)がアーモンドの買い上げを行なう事を発表しており、2022年産の現物に関しましてはサイズによって在庫が逼迫してきている状況から注意が必要です。

<5月11日発表:4月末締めポジションレポート内容抜粋>

	数量	前年比(%)	備考
前年からの繰入	608.14	135.1	
2022年産収穫量	2,563.54	88.3	
ロス2%差引き	2,512.27	88.3	
総供給量	3,349.07	96.9	
総出荷量	1,995.67	103.5	米国内(93.9%)、輸出(107.6%)
現地在庫	1,353.41	88.7	
内、成約済	564.65	74.8	米国内(91.4%)、輸出(135.0%)
フリー在庫	788.75	102.2	

(単位:百万ポンド)

<主要各国の4月単月の出荷量>

	数量	前年比(%)
アメリカ	56.8	91.0
日本	8.3	124.5
中国/香港	10.0	147.1
ベトナム	2.1	106.5
インド	20.0	71.2
ドイツ	8.1	90.6
スペイン	12.2	38.8
UAE	6.1	36.4

(単位:百万ポンド)

ストロベリー市況

モロッコ

収穫時期は例年12～1月頃から、生鮮向けを主体に少しずつ収穫が始まり、その後加工用向けが2月頃より本格的に開始され5～6月頃まで続きます。

今年の天候は例年より冬が短く、気温が高かった為、生鮮向けの収穫は前年の50%程となりましたが、EU向けの出荷が鈍かった事もあり、加工用原料の確保には大きな影響はありませんでした。

★モロッコ産ストロベリー(フォルチュナ種)について、従来のホールに加え、ダイスカット品の取り扱いを開始いたします。



イチゴ収穫前



イチゴ畑



簡易的なビニール屋根

エジプト

収穫時期は例年11月頃から、5月頃まで続きます。産地はナイル川の水源を利用して、カイロとアレクサンドリアのほぼ中間地帯に集中しています。栽培されているメインの品種はフェスティバルやスイートセンセーションですが、フェスティバルは風味も良く、実の中まで赤い特長から、加工用に適しています。

★弊社では新たにエジプト産IQFストロベリーホール(フェスティバル種)の取り扱いを開始いたします。



イチゴ収穫前



イチゴ畑



収穫されたイチゴ

トルコ

トルコでは弊社でも取扱いがございますグレープ(レーズン)、フィッグ、アブリコット、ヘーゼルナッツ、シトラスなど農産物が豊富で、加工品目も多様になっています。

トルコのストロベリーは4月～6月に掛けて収穫、加工されます。今年は気温の変化が激しく、4月の気温は平年20℃前後ですが、産地のブルサでは今年3月に雪が降るなど気温が低く、影響が懸念されています。



イチゴ収穫前



イチゴ畑



高設栽培イチゴ

海外視察レポート

モロッコ・エジプト・トルコ紀行

3月25日～4月7日の14日間でモロッコ、エジプト、トルコの3ヶ国を巡る出張に行っていましたので、現地の様子をご紹介します。

3ヶ国ともイスラム教徒が多数を占めており、日の出ている間は飲食をしないラマダン期間中の訪問だった為、サプライヤーへの訪問時間や食事にもかなりの制約がありました。



モロッコ



旧市街



市場

肉、魚、野菜、果実から衣類、雑貨まで揃う市場、現地の活気が肌で感じられる。

ケフタのタジン鍋

ラムひき肉を使用したミートボール



クスクス

金曜日の夕食に食べることが多いごちそう、世界最小ともいわれるパスタの1種。大きな野菜、玉ねぎのソテー、ひよこ豆、レーズンの組み合わせが抜群、肉も中に隠されており嬉しい。ボリュームがあるので複数名推奨。

エジプト



アレクサンドリア街並み



カーイト・ベイの要塞

アレクサンドリアの観光スポット



エジプト料理 ハモス、ケバブ、ピタパン

ハモス：トルコなどの中東ではフムスと呼ばれて親しまれているひよこ豆を使った料理。

アイス

露店で購入。バニラとチョコのミックス。日本のものよりスッキリしており、甘い。

トルコ



アダナのケバブ

日本でメジャーなドネルケバブとは異なる、スパイシーなラムひき肉の串焼き。スパイスが効いて美味しい。



地中海



地中海 シーフード

ガーリックシュリンプ、カラマリ、新鮮な魚などどれも大変美味しい。



スーパーにてヨーグルト9kg入り家庭用

トルコはヨーグルト発祥の地で消費量も世界一、料理にも幅広く使われ9kg入りのバケツが店頭に並ぶ。

トゥルンバ

チュロスをシロップ漬けにしたもの、頭痛がしそうな甘さだが、くせになりそう。現地の方がシロップを垂らしながら食べている姿が印象的。



ナッツ(クルミ・アーモンド)

氷で皮剥きしやすくした生ナッツを食べます。

新商品案内 | New product |

さつまいもペーストのご案内

昨今はスーパーでも常時見かけるようになった焼き芋ブームの影響からさつまいもが注目されており、今年は特にトレンドとしてイベントや専門店が増加しています。さつまいもは和洋菓子ははじめ、流通菓子やアイスクリーム、菓子パンなど幅広い商品で使用されています。また、大手のコンビニ3社でも干し芋が売られるなど、「罪悪感のないスイーツ」としてブームになりつつあります。

今回は新商品として、「蒸し紅まさりペースト」をご紹介します。

国産ペースト

九州産のさつまいも(紅まさり・紅はるか)を、自社独自の加工技術で蒸し芋ペースト・焼き芋ペーストに加工しています。(殺菌)

蒸し紅まさりペースト **NEW**

しっとりとした食感が特長のペーストです。特にスイートポテト向けの原料として、お使いいただけます。



規 格	目開き 1mm 裏漉し
入 り 数	5kg × 2 袋/箱
品 種	紅まさり
保 存 方 法	冷凍
賞 味 期 限	3 年
原 料 原 産 地	九州

焼き紅はるかペースト

ねっとりとした食感が特長の焼き芋ペーストです。



規 格	目開き 2mm 裏漉し
入 り 数	5kg × 2 袋/箱
品 種	紅はるか
保 存 方 法	冷凍
賞 味 期 限	3 年
原 料 原 産 地	九州

紅はるかペーストエキストラ

ファインNON

冷菓や飲料用として滑らかなペーストに仕上げました。



規 格	目開き 0.3mm (50 メッシュ相当) 裏漉し
入 り 数	1kg × 10 袋/箱
品 種	紅はるか
保 存 方 法	冷凍
賞 味 期 限	3 年
原 料 原 産 地	九州

海外産ペースト

インドネシアで栽培されたさつまいもをペーストに加工しています。(殺菌)

蒸し芋ペースト(BENI)

さつまいもの風味が香るほっくりとした蒸し芋ペーストです。



規 格	目開き 3mm ミンチ
入 り 数	5kg × 3 袋/箱
品 種	ベニアズマ/日本種
保 存 方 法	冷凍
賞 味 期 限	3 年
原 料 原 産 地	インドネシア

焼き芋ペースト(インドネシア)

焼いた香味と濃い黄色が特長の焼き芋ペーストです。



規 格	目開き 3mm ミンチ
入 り 数	5kg × 3 袋/箱
品 種	Ace Putih/在来種
保 存 方 法	冷凍
賞 味 期 限	3 年
原 料 原 産 地	インドネシア

紫芋ペースト(Violet)

日本の紫芋よりも甘味のある蒸した紫芋ペーストです。



規 格	目開き 3mm ミンチ
入 り 数	5kg × 3 袋/箱
品 種	Gintung/在来種
保 存 方 法	冷凍
賞 味 期 限	3 年
原 料 原 産 地	インドネシア

自社加工品に加え、輸入・仕入れ品も含め、充実した品揃えをご用意しております。

使用用途に応じて幅広くご提案いたします。サンプル及び下記レシピ等の詳細は営業担当者までお問合せください。



プリン



ブリュレ



ボンボンショコラ



水ようかん



ドレッシング

POCKETシリーズ



近年、外食産業でも「小袋」商品の需要が高まっています。各社の食品ロスに対する関心の高まりや人手不足問題など、要因は様々ではありますが、今後も更に高まっていくものと考えております。弊社では、店舗や個人店向けの手軽にご使用いただける小袋タイプのPOCKET シリーズを昨年までに4品(ローストアーモンド、ローストクルミ、ローストパンプキンシード、ローストアーモンドスライスカット)発売いたしました。

今回、新たなラインナップとして「ローストアーモンド皮つき」を2023年4月より新発売いたしました。



POCKETローストアーモンド
皮つき100g

NEW

原 材 料 名	アーモンド (アメリカ)
荷 姿	100g×20袋
賞 味 期 間	1年 (製造日を含む)
保 存 方 法	常温



《商品特長》

① 食感・風味

脱皮されたアーモンドに比べると皮つきの方がよりアーモンド感があり、更に皮つきのままローストする事でよりアーモンドの風味も強く感じられます。

② 料理への使いやすさ

大きくカットしているため、トッピングしても表面積の関係で底に落ちにくく、アーモンドの存在が際立ちます。



アーモンドキャラメル
パフェ



アーモンドフレンチ
トースト



アーモンドの海老マヨ



アーモンドグレイズ
サラダ



他にもレシピが
たくさんございます。
こちらをご覧ください。

POCKETシリーズ ラインナップ

POCKETローストアーモンドスライスカット100g

原 材 料 名	皮むきアーモンド (国内製造)
荷 姿	100g×20袋
賞 味 期 間	8ヶ月 (製造日を含む)
保 存 方 法	常温



POCKET ローストアーモンド100g

原 材 料 名	皮むきアーモンド (国内製造)
荷 姿	100g×20袋
賞 味 期 間	1年 (製造日を含む)
保 存 方 法	常温



POCKET ローストクルミ100g

原 材 料 名	クルミ (アメリカ)
荷 姿	100g×20袋
賞 味 期 間	1年 (製造日を含む)
保 存 方 法	常温



POCKET ローストパンプキンシード100g

原 材 料 名	かぼちゃの種 (中国)
荷 姿	100g×20袋
賞 味 期 間	1年 (製造日を含む)
保 存 方 法	常温



《商品特長》

- ① 100g少量のチャック付スタンドパウチパック
- ② ロースト済みで調理の手間を削減
- ③ 食塩不使用 味をつけていないので料理を選びません

※店舗で最終トッピングを行なう、外食レストラン、カフェチェーン、居酒屋チェーン様をターゲットとした商品です。

商品のレシピ、サンプルをご用意しておりますので、詳細につきましては弊社営業担当者までお申し付けください。

弊社製品をふんだんに使用したレシピをご紹介します。

～アーモンドとフルーツのキャロットラペ～

人気のキャロットラペにフルーツとアーモンドをたっぷり加えて、ビタミンたっぷりのサラダにしました。

POCKET ローストアーモンド皮つきをトッピングにすることで、見栄えもよく、サラダの栄養バランスが一段とアップします。



材料(約2～3人分)

人参	100g
オレンジ果汁	10g
白ワインビネガー	5g
はちみつ	3g
塩	適量
こしょう	適量
POCKET ローストアーモンド皮つき	10g
クランベリー ソフトモイスト	5g
カリフォルニアレーズン	5g
オレンジ果肉	30g
バッソ エキストラバージンオリーブオイル	5g

〈作り方〉

- ① 人参は千切りにして塩をふり、しんなりしたら絞って水気を切る。オレンジ果汁、白ワインビネガー、はちみつ、塩、こしょうを混ぜ合わせる。
- ② クランベリーとレーズンは熱湯にくぐらせ、水気を切る。
- ③ ①にアーモンドの半量、②、オレンジ果肉、オリーブオイルを加え、混ぜ合わせる。
- ④ 皿に盛りつけ、残りのアーモンドをふりかける。

～白桃と杏仁豆腐のパフェ～

白桃特有の甘い香りとやさしい甘さの冷凍白桃ソースと、杏仁豆腐を合わせたパフェです。



材 料 (1人分)

冷凍白桃ソース	45g	ホイップクリーム	適量
ナタデココ シロップ漬け	30g	桃	30g
桃	20g	ブルーベリー	2粒
とろっと濃い味杏仁豆腐 (出来上がったもの)	120g	冷凍白桃ソース	5g
バニラアイス	30g		

〈作り方〉

- ① 桃は20gをダイス状に、30gはひと口大に切る。
- ② グラスにナタデココ、ダイス状の桃、白桃ソースを入れて混ぜ合わせる。
- ③ 下記の作り方で作った杏仁豆腐をスプーンですくい入れ、バニラアイス、桃、ブルーベリー、ホイップクリームをのせる。
- ④ 白桃ソースをかける。

《杏仁豆腐の作り方(1袋分)》

- ① とろっと濃い味杏仁豆腐1袋と、熱湯2ℓを混合する。
- ② 粗熱をとり、容器に充填して冷蔵庫で2～3時間冷却する。

※赤字は弊社商品