

SHOEI NEWS

September 2023

Vol.283



商況案内

国内・海外乳製品市況

US クルミ市況

トルコレーズン市況

国内乳製品市況

農林水産省によりますと6月の生乳生産量は全国で前年比96.3%となり11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97.8%、都府県では前年比94.3%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。今後も継続的に生乳生産量は減少すると予想されます。

6月末の推定在庫量はバターで約29,900トン(前年比71.5%)、脱脂粉乳は約69,100トン(前年比66.4%)となっています。バターは一時期の在庫過剰から適正水準(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おり、既に一部乳業メーカーからは前年比供給カットの案内も出ています。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再び在庫水準は上がっていくと予想されています。

農林水産省公表の大口需要者価格は4月の乳価改定を反映して値上がりしており、バターは¥1,398.1/kg(税抜き、前年比109.9%)、脱脂粉乳は¥719.9/kg(同110.6%)となっています。

一方飲用乳価が8月から¥10/kgの値上げとなる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ことから注視が必要になります。ただ、バターの供給制限は強まっている事からまだ不透明となっています。末端ユーザーまでバターが行き渡らないことを危惧した農林水産省とALICは新たに小規模事業者向け(従業員20人以下)限定の入札も実施する事としました。直近のALIC入札の結果は以下の通りになります。

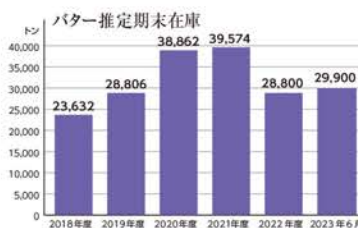
国産バター不足との観測から競争も激しくなっており、今後大手乳業メーカーが参戦するか注視されています。

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	2023/8/13	2,000	3,559	1.78倍	¥1,116	¥1,446	¥330
バター	2023/7/13	900	1,960	2.19倍	¥1,220	¥1,557	¥337
バター	2023/6/15	900	2,611	2.89倍	¥1,119	¥1,439	¥321

今後の日程としては以下の通りになります。

※SBS《simultaneous buy and sell》

- 8月31日 100トン 小規模事業者枠SBS
- 9月14日 700トン 通常SBS
- 10月12日 800トン 通常SBS
- 11月16日 800トン 通常SBS
- 12月14日 800トン 通常SBS

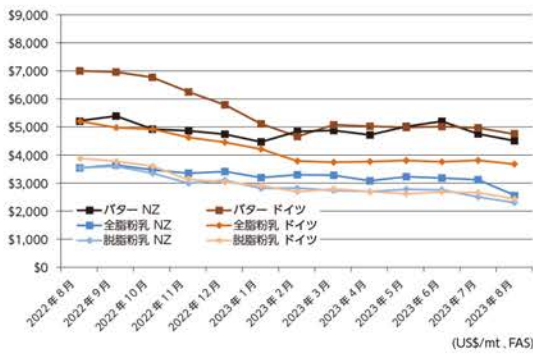


海外乳製品市況

海外乳製品相場はNZ・欧州とも引き続き下落傾向となっています。ただ欧州は微減に留まっているもののNZは欧州よりも下げ幅が大きくなっています。供給側では主要生乳生産国のNZ、欧州、米国ともにプラス圏にあり潤沢になっています。5月の前述主要国の合計は前年比1.5%増と上昇を続けています。需要側では中国の行動制限解除以後動きが鈍く上向く気配はまだ見られず、特にNZの相場に影響を与えているため同国相場は下落が大きくなっています。

製品別にみた場合、バター NZは FOB US\$4,540/mt 近辺となっています。6月に一時的に反発が見られたものの再び下落となりました。欧州はFOB US\$4,800/mtと落ち着いており直近はドル建てでは反転していますがEUR/USDのレートの関係でそうなっており、実際はEUR建てでは下落しています。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したが特にNZは下落基調を強めています。特に全脂粉乳は中国需要の減退の影響で下落幅が大きくなっています。NZ産全脂粉乳はFOB US\$2,550/mt近辺と前月比で約US\$500/mtの下落、脱脂粉乳はFOB US\$2,330/mt近辺、欧州産全脂粉乳はFOB US\$3,710/mt近辺、脱脂粉乳はFOB US\$2,480/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。一方で昨年からの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。このような供給面で値上げ要因はあるものの、需要側では中国を筆頭に改善の見込みは期待されているものの未だ兆候が出ておらず、中国の景気が引き続き低迷するようであれば一段の価格下落の可能性もあります。



	2022年8月	2023年2月	2023年8月
NZ バター	\$5,200	\$4,920	\$4,540
欧州バター	\$7,000	\$5,060	\$4,800
NZ 脱脂粉乳	\$3,520	\$2,770	\$2,330
欧州脱脂粉乳	\$3,870	\$2,550	\$2,480
NZ 全脂粉乳	\$3,420	\$3,260	\$2,550
欧州全脂粉乳	\$5,120	\$3,750	\$3,710

2022年産 US クルミ市況

現地時間の8月7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、7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102.5%)、2021年産からの繰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。

7月単月の出荷量は殻付換算で44,357ST(前年比147.5%)と大幅に増加し、9月-7月の累計出荷量も730,488ST(前年比111.6%)と、過去最多となりました。単月の内訳としましては、殻付での出荷が前年比115.5%、剥実での出荷が137.3%となっています。殻付市場は、中東地域が南半球のチリ産より新物を手当てしたため、前年に比べ減少しているものの、ヨーロッパ地域、アメリカ国内への出荷は相場の値下がりに伴い前年を上回っている状況が続いています。

一方で剥実市場は、アメリカ国内への出荷量が大幅に伸長しております(前年比144.0%)。

これは相場の値下がりや米国農務省が国内向けに買い上げた剥身の出荷が影響しているとみられています。また、昨年からの在庫の消化が遅れていたヨーロッパ圏への出荷が回復傾向で、主要出荷先であるドイツ向け出荷量が半年ぶりに前年比で上回った他(前年比113.0%)、スペイン向けも同168.0%と伸長しました。

現地相場につきましては、アメリカに次ぐ主要生産国であるチリ産が出荷好調で、一部パッカーでは10月までに完売するのではないかとの見方がある事から、アメリカ産の需要も戻りつつあり現地では値上げの動きが出てきています。また、カリフォルニアクルミ協会によると、アメリカ産クルミについては相場の値下がりによって農家に転作の動きが進んでおり、2022年10月~2023年6月の間に約23,000エーカー分のクルミの木が抜かれたとの事です。これは総作付面積のおよそ5%にあたり、現地パッカーはこれ以上の作付面積減少を防ぐため、先物での価格提示には慎重な姿勢を示しており、オファーに関しては限定的且つ高値での提示となっています。

一方、現時点での2023年産の生育状況は順調で、今年春先の降雨や山間部の積雪からくる雪解け水によって貯水率も昨年より大幅に改善されています。9月1日にNASS(米国農業統計局)から最終収穫予想が発表されるため、その後市場が活発化するものと予想されます。

<主要出荷先別の7月単月出荷量>

【殻付】				【剥実】				(単位:千ポンド)
出荷先	2022/7	2023/7	前年比(%)	出荷先	2022/7	2023/7	前年比(%)	
アメリカ	188	551	293.1	アメリカ	15,246	21,954	144.0	
ドイツ	0	485	-	ドイツ	1,672	1,890	113.0	
イギリス	64	97	151.6	スペイン	328	551	168.0	
スペイン	44	173	393.2	オランダ	946	524	55.4	
トルコ	1,410	3,481	246.9	日本	529	1,062	200.8	
U A E	1,719	88	5.12	韓国	636	1,705	268.1	
レバノン	0	119	-	トルコ	255	84	32.9	
アルジェリア	970	441	45.5	U A E	40	201	502.5	
合計	4,395	5,435	123.7	合計	19,652	27,971	142.3	

<年度別単月の出荷量とハンドラー受入量>

【出荷量】													【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	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	68.6	79.7	71.1	68.0	61.5	77.9	96.9	71.2	54.9	44.4		730.5	2022年産	88.2	587.1	52.2	15.6	4.8	0	0	0	0	0	0	0	747.9
2021年産	33.8	75.9	83.0	65.2	53.6	62.4	75.5	69.5	57.8	47.9	30.1	36.6	691.3	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[%]	107.3	90.3	96.0	109.0	126.9	98.6	103.2	139.4	123.2	114.6	147.5	-	-	前年比[%]	84.4	127.6	47.0	101.3	16.4	-	-	-	-	-	-	-	-

2023年産トルコレーズン市況



2023年産トルコレーズンは5~6月にかけて断続的に雨が多く降った事、一部地域で7月上旬に発生した大雨と雹被害の影響により、現段階では時期尚早ですが、昨年よりも収穫量の減少が見込まれています。TMO(トルコ穀物公社)は7月上旬に2022年産サルタナ原料の放出を完全に停止し、3万トン以上の原料を繰り越す計画との情報も出てきています。新物の収穫量は今後、乾燥時期の天候について注視する必要があります。

また、降雨による病気の蔓延が懸念されていましたが、昨年よりも気温の上昇が早かった事から、大きな問題には発展しない可能性が高いとの情報を現地生産者から聞き取りをしています。



ぶどう農園



生育中のぶどう



病気のぶどうと葉

2022年産の集荷量は2023年6月末時点で330千トンに達し、前年同時期の297千トンを約11%、期初の推定集荷量を約3%上回っており、最終的な集荷量は5~7%程度増加すると思われます。

価格動向については減産予想に加え、猛烈なインフレや燃料費などの上昇、最低賃金や付加価値税の標準税率引き上げなどの影響もあり、上昇するとの見方が強まっています。

<トルコレーズンの集荷量推移 ※1>

(単位:トン)

	2020年	2021年	2022年	2023年 ※2
繰入在庫	35,000	60,000	50,000	55,000
収穫量	300,000	290,000	330,000	310,000
総供給量	335,000	350,000	380,000	365,000
出荷量 ※3	275,000	315,000	325,000	315,000
年度末在庫	60,000	50,000	55,000	50,000

出典:INC(世界ナッツ会議)2023 など
 ※1サルタナ、トンブソントタイプを含む。
 ※2見込み ※3総供給量-年度末在庫

トルコ食探訪



レーズン収穫地であるマニサ地域の名を関した名物「マニサ・ケバブ」。バターをふんだんに使用したジューシーな料理。



薄切りケバブ「イスケンデルン」トルコのケバブはナンの上に肉やトマトを盛るのが一般的です。



生野菜サラダ、ナスやインゲンのマリネなど、トルコ料理では野菜中心の前菜が必ず供されます。



イズミールは海に面している町である事から、魚料理も非常に有名です。



食後は必ずチャイ(紅茶)と共にフルーツや甘いデザートを食べます。このお菓子は焼いた生地にシロップをしみてませたお菓子「ケマル・パンジャ」砕いたクルミやゴマペーストを掛けて食べます。非常に甘いですがクセになる味です。



マーケットではドライフルーツやパクラヴァ、ロクムと言ったトルコのお菓子が沢山売っています。全てはかり売りで非常にリーズナブル。日本で1ピース500円するピスタチオパクラヴァもトルコでは1kg 1,000円程度で購入出来ます。



イスラム教徒が多いトルコ。ザカート(喜捨)として道行く人々にお菓子を配る場面に遭遇しました。



この町はボスポラス海峡を隔ててヨーロッパとアジアの境目となる町です。歴史は古く、ヨーロッパサイドには古い楼閣や有名なモスク群が立ち並びます。





ボスポラス海峡。アジアサイドは未開発地域が多く、今後ビルなどの経済中心地の建設予定もあるとか。



イスタンブールには老舗のチョコレート店や菓子店が点在します。トルコ人は本当に甘いものが大好きです。



エーゲ海に面するイズミール。夏場は20時過ぎまで日が沈みません。

正栄だより

ニュージーランド産グラスフェッド乳製品を使用したベーカリーセミナー初開催



7月20日、ニュージーランド乳業最大手 Fonterra の日本法人であるフォンテラジャパン株式会社主催のベーカリーセミナーが弊社2階講習会場にて開催されました。今回のセミナーではニュージーランド産グラスフェッドバターを使用した商品開発コンクール「フォンテラグランプリ 2019」ブレッド部門入賞者のあけぼのパン株式会社 岸 博様、Boulangerie Yanagawa オーナーシェフ柳川 玖哉様の2名をお迎えし、ニュージーランド産グラスフェッドバターやチーズの特長を活かしたオリジナルレシピの実演をしました。

お二人は今年1月の研修旅行にてニュージーランドを訪れ、グラスフェッドの酪農場を訪問し、バター製造工場も見学されています。まさにグラスフェッドミルクが乳製品に加工される様子をつぶさにご覧になり、出来立てのバターも味わたったそうです。

セミナー当日はお二人の実演講習に加えフォンテラジャパン株式会社よりサステナビリティが世界的に重要度を増している昨今、環境にも乳牛にも優しいサステナブルな放牧酪農から生まれる、ニュージーランド産グラスフェッド乳製品の社会的重要度、注目度についてご説明いただき、大変有意義なセミナーとなりました。



講習会の様子



岸 博様シェフ



柳川 玖哉シェフ



雷ブリュレ



ゴールドミルクブレッド



パン・スイス ホーキーポーキー



ショコラノワールカレ

【グラスフェッドについて】

グラスフェッドとは、「牧草を食べて育つ」を意味します。温暖な気候や肥沃な土壌などの自然環境に恵まれたニュージーランドは、通年の放牧酪農を行なうことができる数少ない国の一つです。緑一面の酪農場で放牧される乳牛たちから生み出されるミルクはグラスフェッドミルクと呼ばれ、穀物飼料主体で生育した乳牛からとれるミルクに比べてより多くの共役リノール酸(CIA)やβカロテン、ビタミンDが含まれると一般的に言われています。グラスフェッドバターは濃い黄金色が象徴的ですが、これはカロテンを多く含む事によるものです。

野菜がおいしいデリサラダ リニューアル発売のご案内

弊社では、サラダ用トッピング商品「ちょい足しデリサラダ」を発売しておりますが、この度パッケージをリニューアルいたします。

これまでのミックス内容はそのままに、野菜を食べるための商品であることを「野菜がおいしい」と表し、商品名としました。

デリサラダは野菜サラダとの相性を考慮し、香ばしい風味のシードやナッツ類(ピーナッツ、ひまわりの種、アーモンド)、サクサク食感のアクセント(コーンフレーク、クルトン)、うま味のあるベーコン風味フレークの6種類をミックスしております。

野菜にふりかけて、お好みのドレッシングやマヨネーズを合わせるだけで、6種類の素材がプラスされたデリ風サラダが出来あがる商品です。

是非ご拡売の程、よろしく願いいたします。

野菜がおいしいデリサラダ

荷姿	40g×12袋×2合/ケース
保存方法	常温
賞味期間	8ヶ月
包装形態	チャック付きスタンド袋
内容量	40g
希望小売価格	168円(本体価格) 181円(税込)



★商品特長★

- ピーナッツ、ひまわりの種、クルトン、ベーコン風味フレーク、コーンフレーク、アーモンドの6種の素材をミックスしました。
- お好みのドレッシングやマヨネーズと合わせてサラダにトッピングするだけで、簡単にデリ風サラダが出来あがります。
- そのままトッピングしやすいよう、チャック付きスタンド袋を採用しております。



野菜がおいしいコブサラダ



野菜がおいしいサラダピザ

正栄だより

WFJ ウェルネスフードジャパン 2023

東京ビッグサイトにおいて8月2日(水)～4日(金)の3日間、「ウェルネスフードジャパン2023」が開催されました。

弊社は健康食品サプリメントゾーン ナッツ&ドライフードパビリオン内に菓子ルート向け新ブランドKono:me(コノミィ)の他、青果売場向け商品等様々な販売チャネルに対応できる、ナッツ・ドライフルーツリテール商品を揃え、ご案内をさせていただきました。

Kono:me(コノミィ)ブランドの23年秋発売となる新商品「管理栄養士推奨ナッツシリーズ」のサンプル及び商品リーフレットを配布し、商品PRを行ないました。



3日間とも晴天に恵まれ、合計の最終登録入場者数は43,192名(2022年23,361名)でした。新型コロナウイルスの感染症が5類に移行後の展示会でしたが、安全対策を講じ今回は試食・試飲・サンプリング等の提供が多く行なわれていました。また、入場者数も昨年より約2万人増え、回復傾向にある事がうかがえます。弊社ブースにお立ち寄りいただいた皆様、この場をお借りし御礼申し上げます。

糖漬けピール類のご案内

弊社では糖漬けピール類の商品を国内グループ関連工場製品(京まろん水海道工場、京まろん天草工場)、中国グループ関連工場製品(青島秀愛食品)、海外仕入品の三本柱で供給体制を組んでおり、様々な用途に適した商品を取り扱っております。今回はその中で国内工場にて製造した3品をご紹介します。

つぶっとオレンジペースト

2021年より「つぶっとレモンペースト」を発売しご好評をいただいております。姉妹品として新たに「つぶっとオレンジペースト」をご紹介します。



動画



名称	果実果皮加工品 (冷凍)
原材料名	オレンジ果皮 (南アフリカ)、砂糖、濃縮オレンジ果汁/酸味料、香料、増粘剤 (キサンタンガム)
荷姿	6kg(1kg×6袋)×2合
糖度	45±2%
賞味期限	1年
保存方法	冷凍

特長

- オレンジピールの粒感を感じられるペースト状の商品です。
- オレンジピールをミンチ状に加工し、濃縮オレンジ果汁を混合する事で粒感とともにオレンジの風味を十分に味わえます。



タルトフロマージュ
オランジェ



オレンジ
レアチーズケーキ



オレンジと
トロピカルフルーツの
ヴェーリーヌ



オレンジと
ブルンドチョコの
ティグレ



オレンジとチーズの
はちみつデニッシュ



セミフレッド
ショコラ

洋菓子、製パン、流通菓子、ドリンク、調味料等、様々なジャンルでお使いいただけます。

つぶっとレモンペースト

レモンの果肉と果皮を使用し、レモンの風味をなるべく損なわないように仕上げた粒感あるペーストです。



名称	果実加工品 (冷凍)
原材料名	砂糖 (国内製造)、レモン果皮、レモン果肉/香料、増粘剤 (キサンタンガム)
荷姿	6kg(1kg×6袋)×2合
糖度	45±2%
賞味期限	1年
保存方法	冷凍



マカロン
パルフェイトロン



レモンクッキー



レモンの焼き菓子



動画

糖漬けオレンジピール Bx68

南アフリカ産の冷凍オレンジピールを使用し、ダイスカット、糖上げを行なったシロップ入りの商品です。香料やアルコールを使用せず、オレンジ由来の色調や風味を生かしました。クリームサンドなどの洋菓子、パンにお使いいただけます。



原材料名	オレンジピール (南アフリカ)、砂糖、水あめ
荷姿	5kg×2袋
糖度	68±4%
賞味期限	1年
保存方法	冷蔵



バケットショコラ
オランジェ



オレンジ
レアチーズケーキ



オスターピンツェル



動画

商品のサンプル、レシピをご用意しておりますので、弊社営業担当者までお問い合わせさせていただきます様、お願い申し上げます。

弊社製品をふんだんに使用したレシピをご紹介します。

～オレンジフィナンシェ～

香り豊かなつぶっとオレンジペースト、ゴロっと食感の糖漬けオレンジピールのダブル使用でオレンジ感たっぷりのフィナンシェです。



材料 (フィナンシェ型 40g×約37個分)

	割合 (%)	配合 (g)
発酵無塩バター (フレチャード)	20.5	330.0
薄力粉	9.4	150.0
アーモンドプードル皮無100%	11.5	170.0
ベーキングパウダー	0.3	4.5
正栄粉糖	15.4	240.0
卵白	19.8	330.0
はちみつ	2.2	36.0
つぶっとオレンジペースト	14.6	210.0
糖漬けオレンジピール Bx68	6.4	90.0
	100.0	1,560.5

〈作り方〉

- ① 無塩バターを鍋に入れて火にかけ、焦がしバターを作る。
- ② ④をふるってボウルに入れ、人肌に温めた③を入れ混ぜる。
- ③ ②に①の焦がしバターを加えて混ぜる。
- ④ 湯せんで40℃～45℃まで温めバターを塗った型に流し、上火210℃下火170℃で約15分焼成する。

～オレンジムース～

ホワイトチョコレート入りのミルクィなムースと、酸味のきいたジュレが相性のよいケーキです。



材料 (4号 3台分)

	割合 (%)	配合 (g)
【ビスキュイアモンド】鉄板1枚分		
アーモンドプードル皮無100%	13.5	50.0
正栄粉糖	13.5	50.0
全卵	11.3	42.0
卵黄	11.9	44.0
卵白	27.0	100.0
グラニュー糖	11.9	44.0
薄力粉	10.9	44.0
	100.0	374.0
【フィアンティーヌショコラ】		
ミルクチョコレート(ラクテ)	18.0	40.0
アーモンドブラリネマッセRE	41.0	90.0
フィアンティーヌ	41.0	90.0
	100.0	220.0
【オレンジのムース】		
ホワイトチョコレート(ソワブラン)	25.6	160.0
つぶっとオレンジペースト	10.7	67.0
ゼラチン	1.6	10.0
生クリーム35%	37.1	240.0
オレンジジュース	25.0	165.0
	100.0	642.0
【オレンジのジュレ】		
オレンジジュース	69.9	233.0
グラニュー糖	4.5	15.0
ゼラチン	2.4	8.0
つぶっとオレンジペースト	15.7	50.0
レモン汁	7.5	25.0
	100.0	331.0
オレンジセグメント		適量

〈作り方〉

- ビスキュイアモンド** ① ④をふるい、③とともにミキサーで立てる。 ② ④でメレンゲを立て、①と合わせる。
③ ふるった薄力粉をさっくり混ぜ鉄板に伸し、上火210℃下火180℃で約9分焼成する。
- フィアンティーヌショコラ** ① ミルクチョコレートを溶かし、アーモンドブラリネ、フィアンティーヌを順に合わせる。
② フィルムをはさみ伸ばし、セルクルより一回り小さな型で抜く。
- オレンジのムース** ① ホワイトチョコレートを半量溶かしておく。 ② オレンジジュースを沸かし、ゼラチンを入れ溶かす。①に入れる。
③ 人肌に冷まし、7分立ての生クリームと合わせる。
- オレンジのジュレ** ① オレンジジュースの半量とグラニュー糖を沸かし、ゼラチンを入れ溶かす。
② 残りのオレンジジュースとつぶっとオレンジペースト、レモン汁を入れる。
- 組み立て** ① セルクルの底にビスキュイアモンド、その上に抜いたフィアンティーヌショコラを置く。
② オレンジのムースを流し、冷やし固める。 ③ オレンジセグメントを飾り、オレンジのジュレを流す。

※赤字は
弊社商品