

SHOEI NEWS

December 2023

Vol.286



商況案内
国内・海外乳製品市況
韓国栗・中国栗市況
カリフォルニアプルーン収穫・産地農園レポート
マカデミアナッツ市況



国内乳製品市況

農林水産省によりますと9月の生乳生産量は全国で前年比94.6%となり1年以上前年割れが続いています。地域別で見ると、北海道では前年比約95.3%、都府県では前年比93.6%となりました。バター、脱脂粉乳の過剰在庫へ対応する為の政府対策と、夏場の猛暑も相まって、生乳生産減少に拍車をかける形となりました。

9月末の推定在庫量はバターで約26,000トン(前年比66.6%)、脱脂粉乳で約59,000トン(前年比63.6%)となっています。また9月のバター製造量は3,000トン(前年比70.5%)と、脱脂粉乳製造量は7,942トン(前年比78.3%)と大幅に減少している事からも、バターの適正在庫水準(25,000トン~30,000トン目安)を下回りそうな状態です。加えて需要面では、特にバターに関して最需要期である年末を控え、引き合いが非常に強い事が在庫減少を加速させる要因となっています。

農林水産省が公表する大口需要者価格はバター ¥1,409/kg(税抜、前年比111.0%)、全粉乳 ¥984/kg(同110.6%)、脱脂粉乳 ¥725/kg(同111.4%)でした。12月よりバター、クリーム向け乳価改定により、バターの大口需要者価格は¥1,500を超える事が想定されています。

直近のALIC入札の結果は以下の通りになります。

引き続き倍率は高く、¥300を超えるマークアップとなりました。国産バター不足や国産乳価改定による国産バターの価格上昇により、競争も激しくなっており、今後大手乳業メーカーが参入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	2023/11/16	800	1,816	2.27倍	¥1,222	¥1,532	¥310
バター	2023/10/12	800	1,761	2.20倍	¥1,240	¥1,561	¥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》

12月14日 800トン 通常SBS



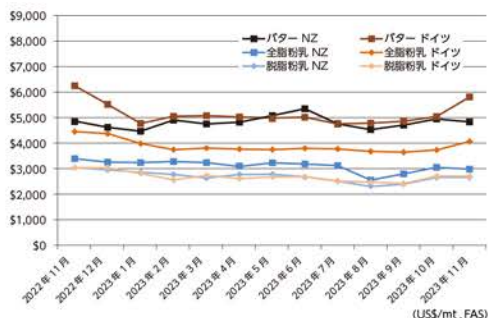
海外乳製品市況

海外乳製品相場は地域やアイテムによってばらつきがあり、まだら模様となっています。中国からの需要は未だそれほど強くないものの、アイテムによって需要が偏っている事が一因です。主要国の生乳生産量は、欧州では季節柄の減産はあるものの、2023年度全体としては前年比0.5%と微増となっています。米国は7月以降4ヶ月連続で前値割れを記録していますが、年間を通じては0.6%と僅かなプラスです。NZでは、6月からの累計で約1%の減少となっており、一方で豪州では7月からの累計で前年比0.7%の微増となっています。

製品別にみた場合、NZバターはFOB US\$4,930/mt近辺となっています。また欧州産バターはFOB US\$5,450/mt付近と、ここ2ヶ月連続で約6%ずつ上昇をしています。

季節柄の生乳生産の減少と、それによる乳脂肪のタイト感や、徐々に回復する欧州域内の需要により価格上昇を招いていると料します。全脂粉乳と脱脂粉乳は、NZと欧州では何れも上昇基調ではあるものの、NZでは歴史的に見ると、依然としてどちらのアイテムも比較的低位水準にとどまっています。NZ産全脂粉乳はFOB US\$3,030/mt近辺、NZ脱脂粉乳はFOB US\$2,620/mt近辺、欧州産全脂粉乳はFOB US\$3,960/mt近辺、欧州産脱脂粉乳はFOB US\$2,860/mt近辺となっています。

中国国内の生乳生産はここ数年での伸びが著しく、個人消費が国内産の乳製品に集中している事から、海外品への需要は限定的です。同国の経済の動向や同国内の在庫次第ではあるものの、概ね2024年後半からの海外産への需要回帰を予想しており、それまでは特にオセアニアの乳製品の値動きは上昇基調ではあるものの、比較的緩やかであると予想します。



	2022年11月	2023年5月	2023年11月
NZバター	\$4,830	\$5,070	\$4,830
欧州バター	\$6,230	\$4,980	\$5,820
NZ脱脂粉乳	\$3,060	\$2,770	\$2,660
欧州脱脂粉乳	\$3,040	\$2,680	\$2,710
NZ全脂粉乳	\$3,400	\$3,240	\$2,970
欧州全脂粉乳	\$4,450	\$3,730	\$4,070

2023年産韓国栗市況



① 作柄について

2023年産韓国栗つきまちは、収穫前は穂の数から平年作と予想されましたが、5月～6月の低温の影響及び7月～8月の猛暑障害により、平年作に対し3割程度の減産となった模様です。

また、生産者の高齢化、後継者不足、拾い手が足りない等の事情により、地域によっては8割～9割減産となった地域も出ていたとの情報もあり、昨年続き2年続きの大凶作となっています。

② 原料代、皮むき加工賃等

原料減産による原料代の上昇に加え、世界的なインフレによる韓国と中国の労務費や燃料費等の諸費用も上昇しています。

③ 為替変動(大幅円安)

昨年輸入時の平均為替約¥145に対して、今現在¥150前後に推移しており、今後の先行きも不透明です。

④ 日本国内の製造諸経費

円安と世界情勢の影響を受け、砂糖、缶、光熱費等の価格も上昇しています。

2023年産中国栗市況



2023年産中国丹東エリアの栗は気候に恵まれ、2年ぶりの豊作となりました。原料相場は下がっていますが、現地労務費アップに加え、昨年に続き砂糖代、資材、輸送コスト等経費の上昇、大幅な円安の影響により、現行価格を維持することが困難となりました。

諸般の事情より2023年産韓国栗甘露煮と中国栗甘露煮につきまして、弊社を含め、各栗業者の企業努力だけでコストアップ分を吸収しきれないため、市場価格は昨年に続き更なる値上げになると予想されます。

2023年産カリフォルニアプルーン収穫・産地農園レポート

今年の弊社農園のプルーン収穫期間は計12日間で、8月31日から開始し9月12日に終了いたしました。本年はカリフォルニア州他地域同様、気候の影響から糖度上昇が遅く、昨年より16日遅い収穫開始となりました。

今年のカリフォルニアプルーンの収穫量は72,575メトリックトン(以下、mt)と予想され、昨年同時期の予想68,000mtに対し約107%の収穫予想となっています。

2023年産のサイズ別収穫量は、2023年10月12日時点で〈表1〉の通りになっており、概ね昨年と同傾向になるものと思われまます。

また、米国カリフォルニアプルーン協会によると、今年の作付面積は36,511エーカーで、昨年比で267エーカー減少となっています。〈表2〉

2022年はカリフォルニアのグルミ・アーモンドの相場下落に対し、2020年南米産プルーンの大減産とコロナ禍のプルーン需要伸長を経て需給均衡状態に近づいた為、世界的にプルーンの相場は上昇し、カリフォルニア現地ではプルーンに転作する農家も現れていると言われております。

また、最新の世界需要は200,000~220,000MTと言われており、これは世界のプルーン総供給量〈表3〉に迫る物量となっている為、2023年産以降も供給面にはタイト感がありますが、大きな相場下落は無く推移すると思われまます。

<表1 2023年産収量及びサイズ別割合>

	2023年産		2022年産 最終	
	収量(mt)	割合(%)	収量(mt)	割合(%)
ポンド当り粒数				
60以下	5,400	55	38,080	59
61-80	3,263	34	20,838	32
81-100	806	8	4,152	6
100以上	285	3	1,900	3
合計	9,754	100	64,970	100

DFA(Dried Fruits Association)調べ_2023年10月12日時点

<表2 作付面積推移(ベアリング・ノンベアリングエーカー)>

(単位:エーカー)

収穫年	Bearing	Non-bearing	合計
2022年	36,818	4,457	41,275
2023年	36,551	3,637	40,148

米国カリフォルニアプルーン協会調べ

<表3 世界のプルーン在庫状況>

(単位:mt)

国名	2022 / 2023			2023 / 2024		
	繰越在庫	収穫量	総供給量	繰越在庫	収穫量	総供給量
カリフォルニア	33,764	68,000	101,764	33,000	68,000	101,000
チリ	4,000	67,896	71,896	5,000	68,960	73,960
フランス	20,331	16,615	38,946	13,500	40,000	53,500
アルゼンチン	3,000	18,000	21,000	3,000	25,000	28,000
セルビア	1,000	5,000	6,000	1,000	5,000	6,000
オーストラリア	0	2,700	2,700	0	2,500	2,500
イタリア	300	1,860	2,160	500	1,400	1,900
南アフリカ	0	800	800	0	800	800
合計	62,395	180,871	243,266	56,000	211,660	267,660

International Nut and Dried Fruits Council (INC)、

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

弊社農園 収穫風景



商品案内 | product |

2023年産新物 アルゴドンスペシャルプルーンのご案内

カリフォルニア州の自社・契約農園で収穫されたプルーンの中でも特に大粒のものだけを選びすぐり、収穫後すぐに独自の製法でセミドライ(通常の半分程度の乾燥に抑える)加工し、カリフォルニアプルーンの美味しさを最大限引き出した現地一貫生産の商品です。収穫時にしか作ることができないシーズンパックならではの、ほんのりと黄金色に輝く果肉、芳醇なワインの様な他とは一線を画す味わいをお楽しみください。

2020年、2021年と生産を見送っておりましたが、2022年よりアルゴドンスペシャルプルーンを製造、販売しております。

内 容 量	500 g
荷 姿	20 袋入り/ケース
保 存 方 法	常温
賞 味 期 限	製造後 12 ヶ月
原 産 国	アメリカ
区 分	種つき



 本品は、数量限定でのご案内になります。

マカデミアナッツ市況

世界のマカデミアの生産量は2018年以降、増加傾向となっており、2027年には2022年の生産量28万トン(殻付きベース)から78%増の50万トンとなる事が長期的に予想されています。

主要産地の一つであるオーストラリア(生産量第二位)では干ばつや洪水などの気候的要因で収穫量が大きく変動するリスクはあるものの、主要生産国の作付面積が軒並み増加している事に伴い、現在の需要を大幅に上回る供給が見込まれています。

2023年豪州産マカデミアに関しましても当初、2023年2月に発表された一次収穫予想では殻付きベースで60,000mt(前年の52,974mtに対し113%)と大幅な増産が見込まれていた上、長期にわたるコロナ禍や中国の経済の回復が遅れている事により需要が伴わず、繰越在庫が増加し供給過多の雰囲気となっていました。このため現地パッカーは新しい市場の創出、需要の拡大を図るべく、2023年産のオープニング相場は、2022年産に比べ弱含みでのスタートとなりました。

しかしながら、相場の値下がりに伴い農家からの原料買い取り価格も下落した事から、採算が合わずに収穫を放棄する農家や、パッカーよりも高い価格で殻付き原料を買い付ける中国人バイヤーに直接販売する農家が増えたため、当初パッカーが見込んでいたよりも大幅に受入数量が減少する事となりました。このため、豪州産の収穫予想は6月に53,160mt(前年比100.3%)、9月に48,500mt(前年比91.6%)と二度に渡って大幅な下方修正となり、一部のパッカーにおいては、先行して販売していた契約分のノンデリ(引渡し不履行)が発生している状況です。

こうした背景の中、現地相場は7月頃より値上りに転じ、8月に豪州産はほとんどのパッカーが完売状態となり、生産量一位の南アフリカへ需要がシフトしましたが、現在は南アフリカからもオファーの入手が困難な状況となっています。

詳細は弊社営業担当者まで、お問合せいただけます様、よろしくお願い申し上げます。

新商品案内 | New product |

キャンディングマカデミア製品のご案内

マカデミアは世界最大の生産国である南アフリカとオーストラリアの二ヶ国で全世界の生産量の40%以上を占めており、その他の主要生産国としては中国、ケニア、グアテマラがあります。

また、スナック、チョコレート用として世界的に需要が高まっている為にベトナムやブラジルでも生産が増加しています。

この度、マカデミアをシロップで煮詰めた後フライし、表面をコーティングしたキャンディングマカデミア製品を新発売いたします。

キャンディングマカデミアスタイル6

荷姿	10kg×1/ケース
保存方法	冷蔵
賞味期間	6ヶ月



◀商品特長▶

スタイル6は、マカデミアナッツを大きめにダイスカット(中心サイズは約6-9mm)した商品で、分散性が高くトッピング原料として使用できます。アイスクリームのトッピング、練り込み材料としても販売が可能です(アイススペック)。製菓・製パン、デザート向けの原料としてぜひご活用いただけます様、よろしくお願い申し上げます。

キャンディングマカデミアスタイル4

荷姿	10kg×1/ケース
保存方法	冷蔵
賞味期間	6ヶ月

※受注生産品



スタイル4は、ハーフサイズ(約10-14mm)の商品で、歯ごたえのある食感はチョコレートのセンターやスナックに適しています。製菓メーカー、リパッカー等へのご案内をお願いいたします。

8種のフルーツ&ナッツ 発売のご案内

ナッツ・ドライフルーツをミックスした商品はNB・PBともに多くの商品が発売されております。

弊社では2016年にナッツ・ドライフルーツをミックスした商品を初めて発売いたしました。当時はナッツ2種類とドライフルーツ3種類の計5種類をミックスした商品でしたが、この度、製造工場に導入されている8種個別計量の包装機を使用し、ナッツ3種類、ドライフルーツ5種類の計8種類をミックスした商品が発売します。

アーモンド カシューナッツ クルミ ゴールデルズン クランベリー グリーンレーズン パインアップル マンゴー

1袋に8種の素材をバランスよくミックスすることで、それぞれの味の違いを味わったり、好きな食べ合わせを見つけたりと、楽しんでお召しあがりいただける商品を目指して設計いたしました。

8種を一度にお楽しみいただける商品は少なく、これまでナッツ、ドライフルーツを召し上がっていた方にもご満足いただける商品です。是非ご拡売の程、よろしく願いたします。

8種のフルーツ&ナッツ

荷姿	85g × 12袋 × 2合 / ケース
保存方法	常温
賞味期間	6ヶ月
包装形態	チャック付きスタンド袋
内容量	85g
希望小売価格	298円(本体価格) 321円(税込)



《商品特長》

- 8種類(ナッツ3種、ドライフルーツ5種)の素材をミックスしました。
- それぞれの素材の味わいや、お好みの食べ合わせで楽しくお召しあがりいただけます。
- 外出先でも食べやすい、スリムなスタンド袋を採用しました。チャック付きで持ち歩き、保管にも便利です。

正栄だより

2023 ジャパンケーキショー東京 開催される

東京都立産業貿易センター浜松町館で10月30日(月)～11月1日(水)の3日間にてジャパンケーキショーが開催され、約14,000名が来場いたしました。(※参考:2022年12,000人、2021年10,000人)

日本最大の洋菓子コンテストで、会場には日本全国から集まった洋菓子作品約1,500点が展示されました。全国の製菓学校の学生をはじめ、洋菓子店経営者、一部製菓メーカーの皆様が来場し、昨年を上回る賑わいが見られました。

また、昨年に引き続き会場内では洋菓子関係者によるトークショーも実施され、充実感のあるコンテストとなりました。

弊社はコロナ禍を経て2年連続の出展となりました。ブースでは製菓材料の商品を中心に栗加工品、漬け込みフルーツ、チョコレート、ナッツ加工品、バター等合計49品を展示いたしました。今年は試食を提供した事もあり、特にマロンペースト類、デコールマロン、ドライフルーツファインカット、クリームチーズが好評を得ました。

また、ブースデザインについても2024年正栄展示会テーマカラーを用いた事で、華やかな印象となり、来場者様からお褒めの言葉を頂戴しました。

ご来場を賜りまして誠にありがとうございました。



弊社製品をふんだんに使用したレシピをご紹介します。

～チョコレートとオレンジのムース～

濃厚なチョコレートムースに爽やかなオレンジクリームとオレンジのジュレを合わせました。



材 料	
(グラサージュショコラ)	(オレンジジュレ)
生クリーム …………… 90g	オレンジジュース …………… 50g
水 …………… 109g	糖漬けオレンジピール Bx68 …… 100g
グラニュー糖 …………… 125g	ナパージュリュクスター …… 100g
ココアパウダー …………… 38g	(チョコレートムース)
ナパージュリュクスター …………… 100g	牛乳 …………… 153g
(オレンジクリーム)	卵黄 …………… 64g
オレンジジュース …………… 120g	グラニュー糖 …………… 14g
グラニュー糖 …………… 67g	ゼラチン …………… 10.2g
全卵 …………… 93g	チョコレート …………… 153g
ゼラチン …………… 2.3g	生クリーム …………… 435g
NZ無塩バター(フォンテラ) …… 123g	
洋酒(コアントロー) …………… 10g	

〈作り方〉

〈グラサージュショコラ〉

① Aを鍋に合わせ、100℃まで加熱。

ナパージュリュクスターを加えて溶けきるまで加熱し、裏漉し。

〈オレンジクリーム〉

① グラニュー糖と全卵を混ぜ、沸騰したオレンジジュースを加え80℃まで加熱する。

② ふやかしたゼラチンを溶かし、裏漉したら粗熱を取る。柔らかくしたバターを加えて乳化。洋酒を加え、型に流し冷凍。

〈オレンジジュレ〉 材料をすべて合わせ加熱し、ナパージュリュクスターが溶けたら、オレンジクリームの上に流し込み冷凍。

〈チョコレートムース〉 ① 卵黄とグラニュー糖を白っぽくなるまですり混ぜ、沸騰した牛乳と合わせ80℃まで加熱。

② ふやかしたゼラチンを加え、裏漉してから溶かしたチョコレートと合わせる。粗熱を取り、泡立てた生クリームと合わせる。

〈組み立て〉

① セルクルにチョコレートムースを半分流し込み、オレンジのクリームとジュレを入れ、セルクルの9分目までムースを流し、チョコレートスポンジをかぶせて冷凍。

② 温めたグラサージュショコラにハンドブレンダーをかけ、滑らかにしてから冷凍したムースにかける。



〈作り方〉

① 混捏 ①を捏ねて27℃で3時間。3時間後①に②を加え捏ねる。27℃で15時間以上。15時間後③を加え捏ねる。27℃で30分発酵

② 分割 30g 成型 ミニパネトーネ型入れ ホイロ 28℃ 75%3時間

③ 焼成 十字にカットし、広げてバターを絞る。ザラメ糖をふって焼く。200℃ 15分

～オレンジ薫るパネトーネ～

クリスマスシーズンに食べられるイタリアの伝統菓子をアレンジしました。

材料(ペーカースパーセント)	
(パネトーネ生地)	(%) ③
①	強力粉 …………… 20
	砂糖 …………… 10
インスタントドライイースト(金) …… 0.3	全卵 …………… 16
ヨーグルト …………… 10	塩 …………… 0.7
白ワイン …………… 5	水 …………… 15
②	糖漬けオレンジピール Bx68 …… 50
フレチャード発酵バター …………… 15	(仕上げ)
卵黄 …………… 13	ザラメ糖 …………… 適量
強力粉 …………… 65	
脱脂粉乳 …………… 5	
三温糖 …………… 13	
ハチミツ …………… 2	
水 …………… 15	
ヨーグルト …………… 10	

※赤字は弊社商品