

# SHOEI NEWS

February 2024

Vol.288



商況案内

国内・海外乳製品市況

インドネシア産パインアップル缶詰市況

カリフォルニア・アーモンド市況

カカオ豆市況

## 国内乳製品市況

農林水産省によりますと11月の生乳生産量は全国で前年比97.0%となり14ヶ月連続で前年割れするかたちとなりました。地域別で見ると、北海道では前年比約98.1%、都府県では前年比95.5%となりました。

11月末の推定在庫量はバターで約21,600トン(前年比63.7%)、脱脂粉乳で約50,200トン(前年比58.5%)となっています。また11月のバター製造量は4,410トン(前年比93%)と、脱脂粉乳製造量は10,605トン(前年比94.4%)と減少が続いています。バターの最需要期である12月は、各メーカーの早期からの供給制限が奏功し、大きな混乱もなく乗り切りましたが、バター在庫は約6年ぶりの低水準となっています。

特にバターに関しては不足感が依然として強くなっているものの、学校給食向け牛乳の需要が一時減少するため、その分バター・脱脂粉乳へ乳が回され、バター在庫が少し回復する可能性もあります。

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。また牛乳等の飲用向けの2024年度の乳価(卸価格)が現在の140円/kg前後で維持される事になりました。

直近2022~23年に2度の引き上げで牛乳離れへの懸念や、飼料価格の下落などを鑑み、値上げを見送るかたちとなりました。

直近のALIC入札の結果は以下の通りになります。

入札数量自体が364mtと少なく、応札数量も前月と比較し減少したものの、倍率自体は3倍を記録しました。外貨上昇の影響もあり平均輸入価格並びに平均売渡価格の上昇が見られました。結果的に平均マークアップは前月比それほど変わらなかったものの、より高値で輸入されたバターが市場に供給される事になります。2024年度の入札の予定は未確定ではありますが、現時点では年度合計では2023年度と同規模の数量となるであろうという情報です。

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	2023/1/11	364	1,096	3.01倍	¥1,421	¥1,758	¥337
バター	2023/12/14	800	1,933	2.42倍	¥1,129	¥1,465	¥335

今後の日程としては  
右記の通りになります。



## 海外乳製品市況

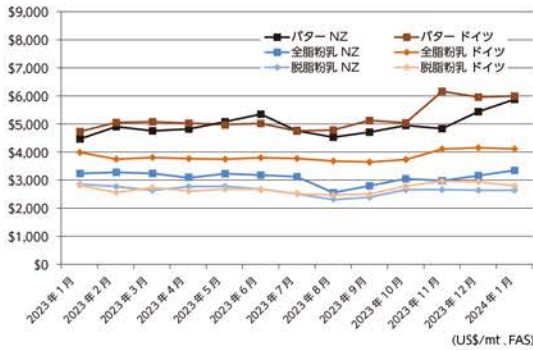
海外乳製品相場はアイテム毎にバラつきは見られるものの、概ね価格上昇傾向が見られました。主要国の生乳生産量は、欧州では2023年度全体としては依然として前年比ではプラスですが、乳価下落により9月から前年割れが続いており、恐らく11月、12月も前年割れが続く見込みです。

米国は乳牛頭数の減少と牛1頭あたりの生乳生産量の伸びの鈍化により7月以降前年割れが続いています。2024年度も、生乳生産量の増加は見込みづらい状況です。NZでの生乳生産量は、エルニーニョ現象や乳価の下落の影響で2,120万トンと前年2,129万トンと比較し僅かに減少すると予想されています。

製品別にみた場合、NZバターはFOB US\$5,910/mt近辺と10%以上の大幅な上昇となりました。Fonterra社がGDT(グローバルデーリートレード:フォンテラ社主催の電子オークション、月2回開催)で今後販売するバターの数量を引き続き減らしている事や、季節柄の生乳生産の減少時期に徐々に近づき、生乳の供給量自体が減少している事が要因です。

また欧州産バターはFOB US\$5,980/mt付近と、12月から約4%上昇しました。年末休暇間の需要が堅調に推移し、家庭用・業務用ともに在庫がタイトになっている事が要因です。全脂粉乳と脱脂粉乳は先月に引き続き、欧州では何れも上昇基調が続き、NZでは脱脂粉乳が若干弱含み、下落するかたちとなりました。NZ産全脂粉乳はFOB US\$3,350/mt近辺、NZ脱脂粉乳はFOB US\$2,640/mt近辺、欧州産全脂粉乳はFOB US\$4,130/mt近辺、欧州産脱脂粉乳はFOB US\$2,810/mt近辺となっています。1月1日より、NZから中国へ輸出される粉乳の関税が全て撤廃されたため、需要が増加することによる価格上昇を引き起こす可能性があります。

オセアニアの相場は、乾乳期の到来を意識し始め相場に徐々に上昇圧力がかかってくるものと思われます。欧州相場については、1月は生乳量がピークシーズンに向けて増加傾向にある矢先に需要が低迷する季節でもあり、こちらも新年は需給バランスが読みやすくなるまで、相場は弱含みを見せる可能性が高いと思料いたします。欧州でのスエズ運河や、豪州港湾地区でのストライキによりオセアニアでのコンテナの目詰まりによる運賃上昇と貨物の遅延に加え、米国産乳製品の相対的な安さが徐々に際立ってきており、米国産へのシフトが徐々に進む可能性が考えられます。



	2023年1月	2023年7月	2024年1月
NZ バター	\$4,450	\$4,710	\$5,910
欧州バター	\$4,730	\$4,730	\$5,980
NZ 脱脂粉乳	\$2,840	\$2,500	\$2,640
欧州脱脂粉乳	\$2,810	\$2,530	\$2,810
NZ 全脂粉乳	\$3,220	\$3,100	\$3,350
欧州全脂粉乳	\$3,980	\$3,780	\$4,130

## インドネシア産パインアップル缶詰市況

— 2024年は61万トンの収穫見込み —



弊社のサプライヤーのインドネシアのGreat Giant Pineapple Co. (GGPC)によると、2023年の同社プランテーションにおける収穫量は62万トンで、2022年の68万トンから減少。2024年は61万トンの収穫見込みで、さらに減少する事が予想されています。

これは昨年10月から今年4月までエルニーニョ現象による影響がピークを迎えると思込まれている為であり、原料価格も徐々に高騰し続けています。

現地では灌漑用水を貯水する対策を講じていますが、雨季の初め3ヶ月で降雨がなかった為、作物に大きな影響を与えています。12月中旬から降雨が確認され始めましたが、例年に比べ降水量は少ないです。その影響の為、パインアップルの大きさが加工できるサイズまで成長せず、生産量が減少しています。

今回の“スーパーエルニーニョ”とも称される同現象の影響は計り知れず、弊社が買付したパイン缶にも出船が遅れるといった影響が発生しています。

現地の想定では4月以降、状況は改善し始めるという見通しですが、雨季に十分な降雨が確認できなければ、水やりの72%を灌漑用水からの補う乾季に影響を与えます。

加えて、パインアップルの主要生産国であるタイやフィリピンも同現象の影響で、価格・需要共に上がっている為、価格はしばらく高騰するものと予想されます。

※リードタイムは受注後2~3ヶ月です。

### <生産量の推移>



### インドネシア出張時のパインアップル収穫風景と現地の様子



干上がった灌漑用水

GGP社で振舞われた料理

笑顔とスキルが素晴らしい店員

## カリフォルニア・アーモンド市況

### — 現地相場は継続的に強含み、加工用の原料も含め大幅な値上がり —

2023年産カリフォルニアアーモンドの12月末までの累計収穫量(期間:2023年8月1日~12月31日)は22億28百万ポンド(前年同期比94%)となっています。前年同時期と比較し受入数量が減少しているのは、生育期に気温が上がらずに実の成長と乾燥不足によって収穫の開始時期が例年に比べ2週間程度遅れ、同理由により収穫期間も長期化した事が影響していますが、史上例にない開花期の悪天候により単収自体が減少している事も要因として挙げられます。このため、昨年7月に発表された最終収穫予想は26億ポンドと前年並み(前年比99%)の予想でしたが、現状を鑑みると最終的な収穫量は23~24億ポンド程度(前年比で90~93%)で着地するという見方が強まっています。

一方で、同期間の累計出荷数量は11億45百万ポンド(前年比110%)と好調で、年度初月の8月こそ前年割れでのスタートとなりましたが、9~12月の単月出荷量は4ヶ月連続で二桁増(各月の前年比:9月116%、10月115%、11月117%、12月111%)となっています。12月単月の出荷量2億29百万ポンド(前年比111%)の内訳をみますと、アメリカ国内向けが57百万ポンド(前年比108%)、輸出も中国/香港向けが9百万ポンド(前年比540%)、ドイツ9百万ポンド(前年比120%)、インド39百万ポンド(前年比116%)、UAE14百万ポンド(前年比116%)、日本8百万ポンド(前年比126%)と世界的に出荷が増加しています。

現地の市場情報ですが、昨年11月に発表されたLand IQ社の報告書によると、2023年産カリフォルニアアーモンドの総作付面積は、156万エーカーと2年連続で減少となりました(前年の163万エーカーに対し96%)。2022年産と同様、ベアリングエーカー(収穫可能面積)は、137万エーカー(前年の135万エーカーに対し101%)と増加しているものの、ノンベアリングエーカー(未収穫面積)は、19万エーカー(前年の28万エーカーに対し68%)と大幅に減少する見込みです。

ベアリングエーカーの増加により短期的には収穫量の増加が期待できますが、2年連続でノンベアリングエーカーが大幅に減少しているのは、生産コストが上昇している一方で現地相場が軟調推移したためにアーモンド農家が赤字経営となり、農園の放棄や転作(野菜やピスタチオなど)が進んでいる事によるもので、長期的には収穫可能面積の減少に伴い、生産量も減少傾向になる事が予想されます。

こうした背景の中、2023年産に関しましては、単収の悪化により大粒傾向である事からノンパレル種の主要サイズである25/27や27/30はパッカーの多くが完売に近い状況となっており、また、虫害が多い事から良質な原料確保が徐々に困難となり、見た目の供給量の減少以上に良品の在庫が逼迫しつつある状態のようです。

一方で前述の通り出荷状況が好調な事から、現地相場は継続的に強含みとなっており、農家もこれまでの苦しい経営環境を改善しようと、先高観が強い中でのタイミングを窺いながら数量を限定しての販売を進めています。特に小粒サイズに関しましては、供給の問題から加工用の原料も含め大幅な値上がりとなっており、全体的な相場を底上げする形となっています。

2月中旬より2024年産の開花が始まり、天候に恵まれれば新物は先安観が出てくる可能性もありますが、足元の2023年産に関しましては供給量が限られてきている事もあり、相場は堅調に推移するものと考えられます。

<12月末締めポジションレポート内容抜粋(1月11日発表)>

(単位:百万ポンド)

	数量	前年比(%)	備考
前年からの繰入	800.29	95.6	
2023年産収穫量	2,228.12	93.8	
ロス2%差引き後	2,183.56	93.8	
総供給量	2,983.85	94.3	
総出荷量	1,144.75	109.9	米国内(100.5%)、輸出(113.6%)
現地在庫	1,839.10	86.6	
内、成約済	637.43	88.6	米国内(84.0%)、輸出(92.4%)
フリー在庫	1,201.66	85.6	

<主要各国の出荷量>

(単位:百万ポンド)

	数量	前年比(%)
アメリカ	56.7	108.0
日本	8.0	125.6
中国/香港	9.3	540.3
ベトナム	3.7	399.0
インド	38.6	115.8
ドイツ	9.5	120.2
スペイン	19.5	103.7
U A E	13.8	115.9



大東カカオ株式会社 より



## カカオ豆市況

### 1. 相場推移

2022年11月30日にICCO(国際カカオ機関)から、21/22cropの世界カカオ豆需給見通しが西アフリカの乾燥気候による減産と磨砕量の増加予想により大幅な供給不足になると発表されたため、ロンドンカカオ豆相場は上昇トレンドに転じました。

2023年初の相場は£1,991/t(ロンドンココア先物定期第2限月、以下同様)で始まり、3月1日に発表されたICCOの22/23cropの初回の需給見通しが60千トンの供給不足となった事により、2年連続の供給不足に焦点があたり£2,177/t迄上昇しました。

4月中旬に発表された23年Q1の磨砕量が事前予想よりも好調であった事に加え、エルニーニョ現象による23/24cropの減産懸念を背景に相場は続伸し、7月4日には£2,678/t迄上昇しました。7月中旬に発表された、23年Q2の磨砕量の発表内容が予想を下回った事により、14日には£2,440/t迄下落しましたが23/24cropの減産懸念は解消されず、3年連続供給不足となる見通しにより、8月7日には£2,759/t迄上昇しました。

その後、ニューヨークの投機筋によるポジションの手仕舞いをきっかけに相場は10日には£2,595/t迄下落しましたが、投機筋の新規買い及び、実需筋の値決め等より再び相場は反発し、9月14日には£3,110/t迄上昇しました。

9月中旬より£2,900~3,000/tにて推移していましたが、10月中旬に23年Q3の磨砕量が発表され、市場予想よりも減少幅が少なかった為にマーケットでは強材料と受け止められ、17日には£3,154/t迄上昇し、ロンドン相場は1977年以来的の最高値(£3,150/t)を更新しました。

更にコートジボワールの作柄不良及び、前年を下回る港湾着荷数量等の供給懸念を背景に相場は続伸し、11月30日には£3,572/t迄上昇しました。

12月は新穀の供給懸念による投機筋の買い及びポジション整理による売りが交錯し、£3,400~3,460/tの間で推移しました。

2024年1月に入り2023年Q4の磨砕量発表を控え、投機筋の大幅なポジション調整が入った事により一時的に相場は下落しました。しかし、18日に2023年Q4の磨砕量(対2022年比)が発表され、市場予想よりも減少幅が少なかったことで、31日には£3,814/tまで上昇しました。

### 2. 今後の見通し

今後の相場の見通しは、2024年Q1以降の磨砕量にてレーショニングが確認される、もしくは7月以降に24/25cropの豊作の見通しが確認され、世界的にカカオ豆の供給懸念が払拭されない限り、相場は引き続き上昇傾向を維持するものと予想されます。

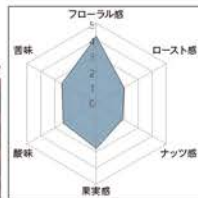
## 製品のご案内

### アンセム シングルオリジンチョコレート新発売

厳選した素材にこだわった最高級ブランドの人気シリーズ「アンセム」より

「アンセム ピュアエクアドル」と「アンセム ピュアドミニカ共和国」の2製品を発売。

#### アンセム ピュアエクアドル ANTHEM PURE ECUADOR



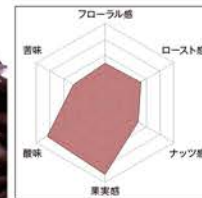
賞味期限	540日
荷姿	1kg × 5、5kg × 2
カカオ分	65%
規格	チョコレート
JANコード	4533196003020

香料不使用  
サステナブル  
カカオ原料使用

#### 製品特長

最高品質のエクアドル、ピクトリア農園アリバ種カカオ豆を使用(カカオマス中)。トップからミドルにかけて程よい甘味とともにエレガントで華やかな香りが広がります。そしてミドルからラストにかけて繊細な酸味と調和のとれたカカオの風味による優雅な香りを味わうことができます。

#### アンセム ピュアドミニカ共和国 ANTHEM PURE DOMINICAN Rep.



賞味期限	540日
荷姿	1kg × 5、5kg × 2
カカオ分	65%
規格	チョコレート
JANコード	4533196003037

香料不使用  
サステナブル  
カカオ原料使用

#### 製品特長

ドミニカ共和国より大東カカオが指定したオリジナルの発酵・乾燥条件のカカオ豆(カカオマス中)を使用し、ブラウンシュガー(砂糖中70%)を配合。コクのある甘みと豊かなカカオ感から始まり、ミドルにかけて力強くもスッキリとしたレーズン調の酸味、そしてラストにむけて重厚なカカオの風味がひろがり心地よい余韻が残ります。



# 2023年クリスマストレンド情報



## コロナ禍が明けたクリスマス

2023年は4年ぶりに行動制限がない中でのクリスマスとなりました。ようやく気兼ねなく集まることが可能となり、また24日のクリスマスイブが日曜日と週末に重なったこともあり、家族や友人等と複数回クリスマスパーティーを楽しんだ方も多いのではないでしょうか。

2023年はケーキの主な原材料価格の相次ぐ値上げに加え資材や人件費の高騰等の影響があり、民間調査会社の調査によるとクリスマスケーキの平均価格は前年より325円上昇し、4,468円と前年を上回る値上げとなりました。※1 一方、都内百貨店が実施したWebアンケート調査では、クリスマスケーキは節約を意識しないという人が7割を超え、クリスマスケーキにかかる平均予算は大幅に上昇。クリスマスは豪華で華やかなものが欲しいといった声や、パーティーシーンの増加に合わせてケーキを複数購入するといったことも予算上昇の背景として見られたそうです。※2 また、コロナ禍を通して人々の生活パターンや意識が変わったことで冷凍ケーキや生ケーキのお取り寄せ購入が伸びているのも新たなトレンドと言えます。

※1 〈帝国データバンク、「2023年冬シーズン「クリスマスケーキ」価格調査」。

<https://www.tdb.co.jp/report/watching/press/p231202.html>(参照2023-12-08)

※2 〈PRTIMES、「今年のクリスマスにかかる予算は増加傾向!華やかなクリスマスへの期待感 2023年「クリスマス」の過ごし方 意識調査」。

<https://prttimes.jp/main/html/rd/p/000000108.000067027.html>(参照 2024-1-19)



## 配送ケーキの充実・課題も

コロナ禍を通して、新たに定着した一つのケーキ購入の選択肢が冷凍ケーキや生ケーキのお取り寄せです。百貨店のクリスマスケーキ予約サイトでは全国配送可能な冷凍ケーキは充実したラインナップで、当日受け取るものと変わらない程デザインの凝った冷凍ケーキ等も見られました。各洋菓子店では自社のECサイトを新たに開設しケーキ配送を行うといった例も見られ、オンラインでの購入の選択肢も広がっています。大混雑する店頭に出向かずに自宅にいながらケーキを受け取る手軽さは忙しい現代人にとって大きな魅力。一方、注文した配送ケーキの一部が崩れた状態で届けられたという苦情が相次いだという事も報道され問題となりました。配送ケーキのニーズが高まるとともに、品質や配送の管理体制等の課題も顕在化しています。



## ケーキサイズ・価格の傾向

2023年はケーキのコスト上昇により、CVSでは仕上げのデコレーションを購入後にしてもらうというコンセプトで表面をクリームのみで真っ白に仕上げた低価格のケーキが登場したことも印象的でした。店頭販売のホールケーキは5号サイズを中心に4,000円台後半から5,000円台前半のものが多く見られました。また、1~2人用の直径10cm程度のサイズ感で、購入しやすい2,000円前後のケーキが見られるのも近年の傾向です。大き目サイズのケーキを贅沢に一人で、もしくは二人でシェアするという売り出し方も見られました。また、年に一度のクリスマスを贅沢に過ごしたいという人向けに、予約のみの販売で数量限定の一台一万円、もしくは一台2万円を超える価格帯でいちごをたっぷり使用した8号以上のショートケーキや、チョコレート細工等で華やかにデコレーションされたケーキ等が見られ、超高級ケーキを取り扱うお店やバリエーションが増えている印象です。



## フレーバーやデザイン 人気は?

定番のラインナップは、ショートケーキ、チョコレートケーキ、モンブラン等ですが、モンブランでは和栗を使用したものも目立ちました。フランボワーズや苺のムース等で表面を真っ赤に彩ったつややかなケーキや、ピスタチオクリームをクリスマスツリーに見立てて絞った緑が鮮やかなケーキなど、心が華やかようなカラフルなケーキが見られます。ヴィーガンのクリスマスケーキも取り扱いが増えていきます。米粉、豆乳ホイップ、ココナッツミルク等を使用したケーキに、アーモンドプラリネやラズベリージャム等をアクセントに使用しているものも見られました。ヴィーガンの方やそうでない方、健康を意識したい方、アレルギーを持つ方等、大勢が集まる際に皆でシェアして美味しく食べられる点もヴィーガンケーキの魅力です。



## クリスマスを楽しむアドベント用アイテムの充実

クリスマスまでの4週間は「アドベント」と呼ばれます。アドベント期間のお楽しみと言えば、シュトーレンやパネトネ。都内百貨店のベーカリーでは11月からシュトーレンやパネトネ等の伝統メニューが華やかに陳列されクリスマスに向けて盛り上がりを出していました。近年はチョコレートやクッキー等を入れたアドベントカレンダーも色々なものが登場しています。特にシュトーレンは、ドライフルーツの洋酒付けやナッツを入れた定番タイプはもちろん、各店工夫を凝らしたオリジナルシュトーレンが様々登場するようになり、年々フレーバーのバリエーション豊かになっています。正栄担当者もいくつか買い集めて試食したものの中には、生姜の効いたリンゴのシュトーレンや、コーヒーとチョコレートのシュトーレン、サングリアをイメージして赤ワインとドライフルーツを組み合わせたシュトーレン等、美味しいシュトーレンに出会い、選ぶ楽しさや新たな味わいの発見がありました。パーティー当日に食べるケーキとは異なり長い期間楽しむことが出来、熟成させるとまた違った美味しさになるシュトーレン、これからの発展がますます楽しみです。

弊社製品をふんだんに使用したレシピをご紹介します。

## ～いちごと桜葉のラングドシャ～

いちごの味がぎゅっと濃縮したストロベリーファインカットをチョコレートに閉じ込めました。桜葉の塩気がアクセント。



### 【ストロベリーチョコレート】

- ① チョコレートを溶かし、FDストロベリーパウダーと合わせる。
- ② 柔らかくしたバターを入れ、ストロベリーファインカットを合わせる。
- ③ 型にすりこみ冷やし固める。

### 【組み立て】

冷やし固めたストロベリーチョコレートにすりこみして余ったストロベリーチョコレートを溶かして塗り、桜葉のラングドシャで挟む。

材料 (4.5cm×4.5cm 厚さ1.5cm 25個分)		
<b>【桜葉ラングドシャ生地】</b>		
フォンテラバター食塩不使用	割合 (%)	配合 (g)
正栄粉糖	24.1	100.0
卵白	24.1	100.0
薄力粉	18.0	75.0
① アーモンドブードル皮無100%	7.0	25.0
桜葉パウダー	2.7	10.0
FDストロベリーパウダー		適量
<b>【ストロベリーチョコレート】</b>		
ホワイトチョコレート(ソフブラン)	73.8	150.0
フォンテラバター食塩不使用	6.2	12.5
FDストロベリーパウダー	1.3	2.5
ストロベリーファインカット	18.7	38.0

### 〈作り方〉

#### 【桜葉のラングドシャ】

- ① 柔らかくしたバターに粉糖を入れ、白っぽくなるまで立てる。
- ② 卵白を少しずつ加えながら混ぜ、ふるった①を入れ合わせる。
- ③ 型にすりこみFDストロベリーパウダーをふって、170℃のオーブンで9分焼成する。

## ～紫キャベツのラペサラダ いちごドレッシング～

フレッシュで甘酸っぱい冷凍イチゴソースをドレッシングに使った、色鮮やかなサラダです。



材料 (約 3~4人分)			
<b>配合 (g)</b>			
紫キャベツ	120g	冷凍イチゴソース	50g
人参	30g	レモン果汁	5g
アーリーレッド	15g	赤ワインビネガー	5g
塩	適量	塩、こしょう	適量
キヌア	5g	パッソ E.X. バージンオリーブオイル	10g
		カッターチーズ	40g
		POCKET ローストアーモンド皮付き	適量
		ピンクペッパー	適量

### 〈作り方〉

- ① 紫キャベツ、人参は5mm幅の千切りに、アーリーレッドは縦にスライスし、塩を振ってしばらく置く。
- ② キヌアは茹でて、水気をきる。
- ③ ①から出た水気を絞り、レモン果汁、赤ワインビネガーを混ぜ馴染ませる。
- ④ ②、イチゴソース、塩、こしょう、オリーブオイルを加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 器に盛りつけて、カッターチーズをのせ、ローストアーモンド、ピンクペッパーをふる。

※赤字は弊社商品