

SHOEI NEWS

March 2024

Vol.289



代表取締役社長交代のお知らせ

商況案内

国内・海外乳製品市況

オリーブオイル市況

イタリア栗市況



代表取締役社長交代のお知らせ

このたび、2024年(令和6年)1月30日をもちまして、本多 市郎が代表取締役社長を退任し代表取締役会長に就任するとともに、本多 秀光が代表取締役社長に就任いたしましたことをご報告申し上げます。



正栄食品工業株式会社

退任のご挨拶

謹啓 時下ますますご隆昌のこととお慶び申し上げます
平素は格別のご高配を賜りまことに有難く厚く御礼申し上げます

このたび代表取締役社長を退任し 代表取締役会長に就任いたしました
社長在任中は公私ともに格別のご懇情を賜り心より御礼申し上げます
後任には 本多 秀光が就任いたしましたので 私同様ご支援ご鞭撻を
賜りますようお願い申し上げます

敬具

代表取締役会長 本多 市郎

就任のご挨拶

謹啓 時下ますますご隆昌のこととお慶び申し上げます
平素は格別のご高配を賜りまことに有難く厚く御礼申し上げます

このたび本多市郎の後任として 代表取締役社長に就任致しました
まことに微力ではございますが 社業ならびに業界の発展の為一層の
努力を致す所存でございます
前社長同様 格別のご指導とご支援を賜りますようお願い申し上げます

敬具

代表取締役社長 本多 秀光

国内乳製品市況

農林水産省によりますと12月の生乳生産量は全国で前年比98.1%となり前年比で減少したものの5ヶ月ぶりに60万トンを上回りました。地域別で見ると、北海道では前年比約99.2%、都府県では前年比96.6%となりました。

12月末の推定在庫量はバターで約20,300トン(前年比65.9%)、脱脂粉乳で約50,200トン(前年比58.5%)となっています。また12月のバター製造量は6,190トン(前年比98.3%)、脱脂粉乳製造量は14,480トン(前年比100.9%)と脱脂粉乳については1年半ぶりに前年を上回りました。1月は学校給食が休みの期間が長く、且つ12月に比べ需要が落ち着いたため、生乳がバターと脱脂粉乳に回り両製品の製造量が一時的に増加しました。

バター在庫は引き続き減少したものの、12月からの国産バター価格の上昇に伴う需要の減退から、4月からのバターの数量制限の緩和を検討している乳業メーカーもあります。

農林水産省が公表する大口需要者価格はバター¥1,435/kg(税抜、前年比113.1%)、全脂粉乳¥984/kg(同110.6%)脱脂粉乳¥726/kg(同111.5%)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/kgを超えることが想定されましたが、改定時期を1月からに後ろ倒しにしたメーカーもあり、前月からの値上幅は¥36/kgと小幅となりました。

直近のALIC入札の結果は以下の通りになります。

入札数量自体は1,000mtと平均的でしたが、オセアニア産バターの外貨の上昇から、国産バターに対し割高となりマークアップの減少が見受けられました。ただ依然として¥200/kg以上のマークアップが平均となっており、海外産バターの高値はしばらく続くものと思われます。

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	2024/2/15	1,000	2,277	2.27倍	¥1,456	¥1,670	¥213
バター	2024/1/11	364	1,096	3.01倍	¥1,421	¥1,758	¥337

また、現在開示されているバターの入札予定は以下です。

2024年3月14日 SBS入札により1,000mt 引渡期限:2024年 9月30日

2024年4月11日 SBS入札により1,000mt 引渡期限:2024年10月31日



海外乳製品市況

欧州産原料は比較的落ち着いていますが、オセアニア産相場はほぼ全商品で上昇し、特に乳脂肪原料の上昇が顕著でした。主要国の生乳生産量は、2023年11月欧州では主要生産国のほとんどで前年比を割るかたちとなりました。生産コストの上昇、規制の強化、酪農人口の高齢化により、2024年の欧州全体として生乳生産量は微減となる可能性があるかと予測されています。米国は2023年を通して比較的収益性の低い年となり、6カ月連続の生乳生産量の減少となりました。NZでの生乳生産量は比較的好調に推移し、エルニーニョ現象の懸念は徐々に薄れ、現在は乾燥状態も広がっておらず昨シーズン並みの着地が見込まれています。

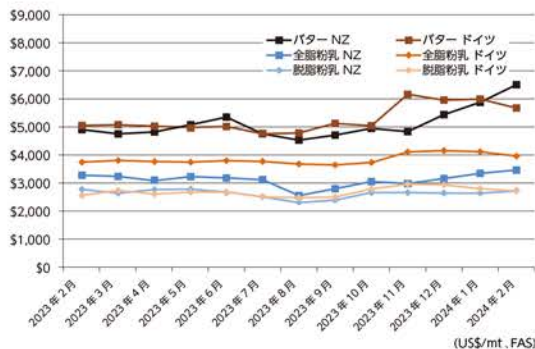
製品別にみた場合、NZバターはFOB US\$6,530/mt近辺と先月に引き続き大幅な上昇となりました。Fonterra社がGDTで今後販売するバターの数量を引き続き減らしている事や、季節柄の生乳生産の減少時期に徐々に近づき、生乳の供給量自体が減少している事が要因です。また欧州産バターはFOB US\$5,700/mt付近と、1月から約6%下落しました。

生乳生産のピークシーズンに向かい生産量が増え、NZ産と相場が逆転するかたちとなりました。全脂粉乳と脱脂粉乳は、欧州では一転して下落相場となりました。NZでは全脂粉乳と脱脂粉乳はそれぞれ安値圏を抜けて上昇が続きました。NZ産全脂粉乳はFOB US\$3,390/mt近辺、NZ脱脂粉乳はFOB US\$2,790/mt近辺、欧州産全脂粉乳はFOB US\$3,990/mt近辺、欧州産脱脂粉乳はFOB US\$2,740/mt近辺となっています。

商況案内 | Market report |

オセアニアの相場は、乾乳期での生乳の供給量が少なくなる影響により通常上昇相場が予想されますが、商品によって欧州産より高価になっているため、過去1ヶ月経験したような大幅な更なる上昇の可能性は少ないと思われます。

一方で欧州相場は、オセアニア原料に代わる原料として購入される事で、相場が反転し上昇する可能性があると思料いたします。



	2023年2月	2023年8月	2024年2月
NZバター	\$4,920	\$4,540	\$6,520
欧州バター	\$5,060	\$4,800	\$5,670
NZ脱脂粉乳	\$2,770	\$2,330	\$2,760
欧州脱脂粉乳	\$2,550	\$2,480	\$2,730
NZ全脂粉乳	\$3,260	\$2,550	\$3,460
欧州全脂粉乳	\$3,750	\$3,700	\$3,950

オリーブオイルの市況

<オリーブオイルの概要>

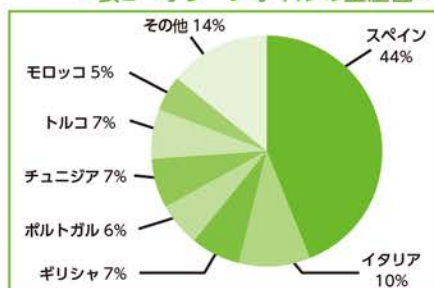
オリーブは比較的乾燥に強い事から、スペインやイタリア、ギリシャ、トルコといった地中海沿岸地域で多く栽培されています。オリーブは5月頃に花を咲かせ、その後実をつけていきます。オリーブの実の収穫は11月頃から翌年の3月頃まで行なわれ、年をまたいで収穫になります。実を収穫した後、すぐにオイルに加工されタンク等で保管されます。オリーブオイルの主要生産国は下記の通りとなっており、スペインが世界の総生産量の40%~50%を占めています。

<表1 主要生産国のオリーブオイル生産量 推移> (単位:千トン)

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24
スペイン	1,789.9	1,125.3	1,389.0	1,491.5	665.8	766.4
イタリア	173.6	366.5	273.5	329.0	240.9	288.9
ギリシャ	185.0	275.0	275.0	232.0	345.0	195.0
ポルトガル	100.3	140.5	100.0	206.2	126.0	150.0
チュニジア	140.0	440.0	140.0	240.0	180.0	200.0
トルコ	193.5	230.0	193.5	235.0	380.0	210.0
モロッコ	200.0	145.0	160.0	190.0	107.0	106.0
総生産量	3,304.0	3,269.0	3,020.5	3,422.5	2,569.5	2,407.0

IOCデータを基に作成

<表2 オリーブオイルの生産国>

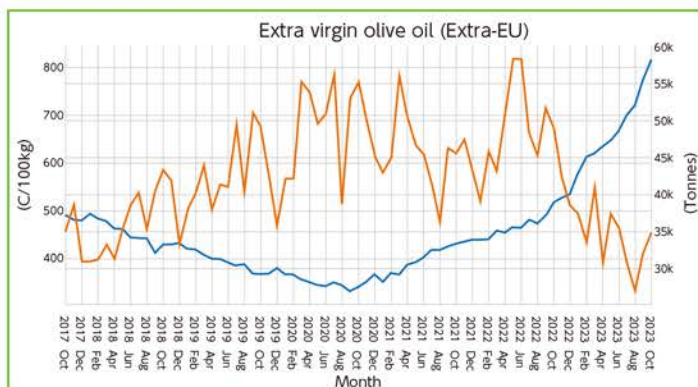


IOCデータを基に作成

<オリーブオイル市場の現状>

オリーブオイルは相場物のため、日々価格が変動します。下記の表の通り2022年の秋以降相場の上昇が続き、現在も高値で推移しています。相場が高値で推移している要因は①2022/23年産の主要生産国の大幅な減産、②今年のキャリーオーバーの減少と2023/24年産の不作が起因しています。2022/23年産は全世界の4割以上の生産量を誇るスペインにおいて、干ばつや熱波の影響により実りが悪く大幅な減産となりました。その結果オリーブオイルの相場が上昇していきました。今年は2022/23年産の生産量が少なかった事を受け、繰越在庫が例年に比べると少ない状況です。一部の報道によると、前年は67万トンのオリーブオイルの在庫がある中で2022/23年産の新物を迎えたが、今年は30万7千トンの在庫の中で2023/24年産の新物を迎える必要があります。

また表1の通り、2023/24年産の収穫量も回復が見込めない事から相場の高止まりが予想され、一部の報道の通り各社オリーブオイルの製品価格を50~80%値上げする事も想定されます。



オレンジ線:EUからEU域外への輸出量 / 青線:価格

IOCデータを引用

2023年イタリア産栗市況

— 収穫量は前年対比約60%の28,000トン見込み、相場は上昇 —



2023年産のイタリア栗は、例年よりも10～15日ほど遅い10月20日前後から収穫が開始されました。春先にヨーロッパ全土で寒気と長雨に見舞われた影響により受粉活動が十分に行なわれず、収穫量は前年対比約60%の28,000トンとなる見込みです。

また、夏から秋までの収穫期は猛暑が続いた事により、内部腐敗が多く発生しており、現地皮剥きパッカーへ皮栗が入荷されても製品化出来ない品質が多く発生し、加工歩留が低下しています。

同様の状況は、他のヨーロッパの産地である、スペインやポルトガルでも発生しており、ヨーロッパ全体で在庫がひっ迫し、相場が上昇しています。

正栄だより

スーパーマーケットトレードショー2024 開催される

千葉市・幕張メッセにおいて2月14日(水)～16日(金)の3日間「第58回スーパーマーケットトレードショー2024」が開催されました。弊社は今春新商品「さくさく和風ミックス」「Kono:me ドライフルーツミックス」をメインに展示しました。

さらに「Kono:me」シリーズも当商品で5品目となる事から、よりブランドコンセプトを広く知って頂くために商品サンプルの配布も行ないました。

乳製品コーナーでは、焼成するだけですぐに食べられる冷凍アメリカンクッキーや、フランスの家庭で多く食べられているPRESIDENT発酵バター等海外乳製品、筑波乳業株式会社の濃いアーモンドミルクたっぷり食物繊維(125ml/1000ml)をご案内し、多くのお客様にお立ち寄り頂きました。

3日間の入場者は、75,858名(複数日来場8,429名含む)でした。2023年5月から新型コロナウイルス感染症の位置づけが「5類感染症」となってから初めての開催となり、来場者数が回復している事が伺えました。弊社ブースにお立ち寄り頂いた皆様、この場をお借りし御礼申し上げます。



乳製品コーナー



さくさく和風ミックス



Kono:me ドライフルーツミックス

2024年 バレンタイントレンド情報

白熱するバレンタイン、サロン・デュ・ショコラ2024は初めての3部開催

全国百貨店では1月中旬～2月にかけてバレンタインイベントが開催される中、日本最大級のチョコレートの祭典、サロン・デュ・ショコラ2024が今年も新宿伊勢丹にて開催されました。大人気イベントの為、入場は容易ではありません。今年は、開店時間に入場する為の抽選制の事前申し込みを取り入れた事や、初めての3部構成で約1ヵ月のロングラン開催となるなど進化を遂げています。パート1はカカオ産地発のビントゥーパーブランド、パート2は海外の有名ブランド、パート3は世界と日本で活躍するブランドが集結。期間毎に出店が総入れ替えである為、全ての商品を見る為には3回は足を運ぶ必要がありました…!

平均購入金額は「自分用」が1位 高くても、関係無い!

新型コロナウイルス感染症が5類へと移行してから初のバレンタイン、4年ぶりに海外から出店したというブランドも見られました。今年はカカオ豆の高騰や円安の影響もあり一段と値上がりを実感したバレンタインでもありました。サロン・デュ・ショコラの会場内に陳列されるハイブランドのボンボンショコラ粒あたりの価格は500円前後のものも多く見られ、一粒800～1000円を超えるものも。しかし、高級なチョコレートが並ぶ中一箱5,000円程度以内の価格帯であれば売り切れている商品が多く見られました。沢山のショップ袋を抱えている方も少なくなく、ひとりで数万円分は購入されているのではと推測されます。今年のバレンタインギフトについての意識Web調査の結果では、購入予定のバレンタインギフトの個数、平均予算は、ともに「自分用」が1位となり、チョコレートを自分への「ご褒美」として楽しむ人が多いという最近の傾向を裏付けています。※株式会社ハースト婦人画報社、「バレンタインギフトに関する意識調査 2024」. <https://fujingaho.ringbell.co.jp/contents/fg-article/blog/b20776/>(参照2024.2.18)

年々進化するタブレット

タブレット(板チョコ)なのに、割ると表面のチョコはパリッと薄く、モンブランをイメージしてマロンクリームを閉じこめたもの、タルトタタンをイメージしたもの、とろりとしたフルーツジュレやキャラメル、サブレやナッツ、ギモーブの食感を加えたもの等、まるでボンボンショコラのように工夫を凝らしたタブレットが各店で見られます。ピーカンナッツのプラリネ入りガナッシュを閉じこめたタブレットは、ピーカンナッツ特有の香ばしさや渋み、プラリネのシャリシャリとした食感が感じられ感動の美味しさでした。

大きなマカロンに注目

サブレやケーキ等ボンボンショコラ以外のチョコスイーツも毎年人気のあるアイテムですが、チョコレートガナッシュ等をサンドしたチョコマカロンも見られます。特に直径6～7cmくらいの大判サイズのマカロンサンドが目立っていました。あるブランドでは、フレーバーの異なる5種類のキャラメルとガナッシュをたっぷりサンドしたアソートを販売。ボンボンショコラよりも大きいサイズで食べ応えやお手頃感があり、見た目も可愛らしく魅力的でした。



サステナブルなチョコレート

最近見られるようになったヴィーガンチョコレート。イギリス発、オーツミルクを使用したヴィーガンチョコレートブランドのタブレットは、ミルクィで滑らかな口溶け。プレッツェルを砕いて加えたものや塩キャラメルフレーバーなど、バリエーションが豊富で満足感が高いものでした。

アニマルモチーフ/ミニチュアチョコ

日本の老舗チョコレートメーカーからは動物を可愛らしく表現したアニマルモチーフのチョコレートや、スイーツをミニチュアで再現したチョコレート等、とにかく可愛いチョコレートが見られました。細かい部分まで繊細に作られており思わず手に取りたくなる完成度。完売商品も見られる程人気の様子です。

会場で食べる限定メニュー

サロン・デュ・ショコラといえば、会場内で食べることができるイトインメニューが大人気です。デザート系だけではなく、カカオバターをサンドしたハンバーガーや、カカオを使用したピザ、パスタ等、会場内は料理の良い香りに満ちていました。カカオパルプ使用のソフトクリーム、フレッシュ苺とチョコレートのホットサンド等ワン手で気軽に食べられるメニューも人気でした。今年はイトインメニューや実演販売を強化している百貨店が多く、出来立てならではの魅力が味わえるイトインメニューは今後ますますパワーアップする予感です。

今後も楽しみな奥深いチョコレートの世界

年々盛り上がりを感じるバレンタインイベント。通常は日本に店舗がなくこの時期だけしか購入できないブランドがほとんどであり、チョコレートだけでなく会場でしか食べられない限定メニュー等、この時期ならではの魅力が盛り沢山です。4年ぶりの出店や、今年初出店といったブランド等も多数見られ、各百貨店の力の入れようも強く感じられ、今後も盛り上がっていく事は間違い無いのでは。来年のバレンタインも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。

～セミドライマトとチキンのバゲットサンド～

トマトのkokと風味が濃縮されたセミドライマトがたっぷり入った、サンドメニューです。



材料 (1個分)

	配合(g)
ミニバゲット	1本
バター	適量
ローストチキン	3切
冷凍セミドライマト	10g
レタス	20g
スナップエンドウ	2本
ルッコラ	5g
ブラックオリーブ スライス	3個
パルミジャーノチーズ	適量
【ドレッシング】	
シェリービネガー	30g
パッソ E.X. パージンオリーブオイル	50g
塩、こしょう	適量

〈作り方〉

- ① 【ドレッシング】の材料を混ぜ合わせる。
- ② 切れ目を入れたバゲットにバターを塗り、野菜類を盛り付け、①を適量かける。
- ③ ローストチキン、パルミジャーノチーズを盛り付けてサンドする。

～クルミと春野菜のパスタ～

春野菜と魚介のパスタに、クルミをプラス。ひと皿で様々な栄養成分が摂れるパスタメニューです。



材料 (1人分)

	配合(g)
プリモドーロ スパゲティーニ	80g
キャベツ	50g
菜の花	25g
しらす	10g
桜エビ	3g
にんにく	5g
パッソ E.X. パージンオリーブオイル	20g
鷹の爪(輪切り)	適量
アンチョビ	5g
白ワイン	15g
POCKET ローストクルミ	8g
塩	適量

〈作り方〉

- ① キャベツ、菜の花はひと口大に切り、にんにくはスライスにする。
- ② 桜エビは10gのぬるま湯に浸して戻す。
- ③ スパゲティーニを茹で始める。
- ④ フライパンにオリーブオイル、にんにく、鷹の爪を入れて火にかけ、香りがたってきたらアンチョビを加えて軽く炒める。
- ⑤ ③のゆで汁を少し加えて乳化させる。

- ⑤ 白ワイン、しらす、②を入れて混ぜ合わせ、キャベツ、菜の花を入れてしんなりするまで炒める。
- ⑥ 茹で上がった③の水気をよく切ってから加え、クルミを加えて軽く炒める。
- ⑦ 塩で味を調える。

※赤字は弊社商品

2024

4.23_火.24_水

東京ドームシティ
プリズムホール

10:00 ~ 17:00

最終受付 16:30

ShoEi 創業120周年記念展示会

おいしい
うれしい

おかげさまで 創業120周年

あたららしい

新しいおいしさを探し求めさらなる安全・安心を追求します
“ShoEiの進化”と“変わらない姿勢”をお届けします

7年ぶりの開催です!
来場者事前登録・トークショーを
申し込みたい方はこちら



あたらし

<https://www.tenjikai-uketsuke.com/form/shoei2024/>

スペシャルゲストによる トークショー 開催します!

予約制・先着順

世代・トレンド評論家
牛窪 恵



24_水

グルメ業界トップクラスの
インフルエンサー
りょうくんグルメ



23_火

ベーカリー
セミナー



23_火

24_水

シェフズ
セッション



23_火

24_水

私たちの
クープ・デュ・モンド・
ドゥ・ラ・パティスリー



23_火

※録音・録画・撮影禁止

都合により予告なく内容が変更となる場合がございます。ご了承ください。

ご来場には上記のQRコードより来場者事前登録が必要です。

本展は商談のための専門展示会につき、業界関係者以外の方(16歳未満、乳幼児のご同伴含む)のご入場はご遠慮ください。ご来場は公共交通機関でお越しください。駐車場については、直接プリズムホールをHPご確認ください。