

SHOEI NEWS

July 2024
Vol.292



CONTENTS

トルコ産レーズン市況
中国山東省産いちご市況
インド産アルフォンソマンゴー市況
新商品のご案内

トルコ産レーズン市況

2023年産トルコレーズンの概算収穫量は約200,000MT(前年比40%減)と大減産となりました。これは生育期間における降雨とそれに伴う病気(うどんこ病[※])の蔓延が最大の要因です。

2024年5月現在、トルコ現地におけるレーズン原料については品薄感と先高を見込んだ農家の売り控えによって供給が滞っており、サプライヤーによる新規の価格提示は困難な状況です。

トルコレーズン全体の輸出総量については前年比6%減程度で推移しており、市場に出回る原料が不足する大きな要因となっております。

2024年産の新物については昨年の病気蔓延からの木々の回復が遅れている可能性があるとの情報もあり、時期尚早ではありますが収穫量について一部では250,000MT程度と予想されております。

2023年産オープニング価格は昨年と比較し約50%高値から始まり、一時的に相場が下落した時期はあったものの、現在に至るまで歴史上昇を続けており、2024年5月現在では一昨年の現地価格帯と比べると約2倍超に達しております。

例年であれば最大需要期であるラマダン後の4月中旬以降に価格が落ち着く傾向があるものの、本年に限っては依然として原料が不足しており、直近ではTMO(トルコ穀物公社)によって政策的に放出された8,000MTの原料について、その大半がアルコール産業や仲買業者に落札されてしまい、レーズンサプライヤーによる十分な原料確保はなされませんでした。

現在の価格帯はゴールデン・トンプソン共にアメリカ産レーズンをも凌ぎ、また今後の相場動向に予断を許さないことから、当社としてはレーズン製品の安定供給、相場安定の観点からアメリカ産を始め、他国産レーズンの御提案も行ってまいります。

各産地原料の詳細につきましては、弊社営業担当者までお問い合わせさせていただきますようお願い申し上げます。

単位:MT

	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年
繰入在庫	35,000 ^{※1}	60,000 ^{※1}	50,000 ^{※1}	70,000 ^{※1}	10,000 ^{※1}
収穫量	300,000	290,000	320,000	200,000	250,000 ^{※2}
総供給量	335,000	350,000	370,000	270,000	260,000 ^{※2}
年度末在庫	60,000 ^{※1}	40,000 ^{※1}	55,000 ^{※1}	10,000 ^{※2}	10,000 ^{※2}
出荷量 (総供給量-年度末在庫)	275,000	315,000	315,000	260,000 ^{※2}	—

出典 INC各年度資料より

※1 年度末在庫と繰入在庫は統計によって差異があります。

※2 現段階での見込。



うどんこ病による果実・葉の劣化被害



天日乾燥の風景

※うどんこ病とは

植物の葉や茎、果実に白い粉状のカビが発生し、植物が衰弱し、収穫減や品質低下、果実の糖度が著しく減少する病害で一般にうどんこ病と呼ばれる病気。うどんこ病原菌を総称してうどんこ病菌という。うどんこ病菌はウドンコカビというカビの一種で、世界で約1万種の被子植物に寄生して病気を起こす。

出典:『植物防疫』第73巻第1号(2019年) 日本植物防疫協会

2024年中国山東省産いちご新物状況

— 現地相場軟調だが、為替の影響により輸入コストが増 —

日本向け中国冷凍いちご原料主要産地の山東省では、現時点では天気に恵まれ、全体的に豊作予定です。現地関係者によると、近年中国いちごの相場が高騰しているため、農家は積極的にいちごに転作する動きが見られ、作付面積も増加しているとのこと。また、中国国内では、一時期ブームとなっていたフルーツティー需要が落ち着き、例年と比べ、中国国内メーカーの引き合いが少なくなっている模様です。それに加え、スエズ運河を通過できない影響で、中国発ヨーロッパ向けの海上運賃が急騰し、ヨーロッパ需要が減少、中国国内相場が軟調となっております。

一方、日本輸入コストにつきましては、昨年いちご契約時期の135円/1ドルの日米為替が、現時点で160円/1ドル近辺と円安傾向推移にある為、輸入コストが大幅に上昇する見込みです。詳細につきましては、弊社営業担当者までご連絡くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。

～中国で栽培される加工用向けの主ないちご品種～



US13号

山東省栽培、日本に一番輸出していると言われていた加工用品種。硬さ、色、味のバランスが取れている。(収穫時期5月)



スイートチャーリー

山東省栽培、硬さが足りないが、加工用として一部日本に輸出している。甘さがあるため中国国内では生鮮にも出荷している。(収穫時期4月)



F1

山東省栽培、元々FD用、最近加工用として輸出が始まっている。果実が硬く、強い紅色と酸味が特徴。価格が少し高い。(収穫時期5月)



哈尼(ハニー)

遼寧省栽培、北の加工用品種は現時点ハニーのみ、硬くて酸味がある。気候に恵まれ虫害が少ないと言われる。(収穫時期6月)

※上記いちごは通常一般販売しているものではなく、加工用向けに使用されるいちご品種の例です。
ご興味ございましたら、弊社営業担当者までお問い合わせください。



(中国山東省地区の農園 5月中旬頃の様子)

2024年インド産アルフォンソマンゴー市況

アルフォンソマンゴーは湿度、温度が最も適しているとされるインド西海岸沿いの地域(マハラシュトラ州ラトナギリ〜グジャラート州バルサッド)で主に栽培されており、西インドのアルフォンソは最も品質が良く、価格も高いため、現地では「プレミアムアルフォンソ」と呼ばれています。

一方、ゴアよりも南部の、内陸部で栽培されているアルフォンソマンゴーは価格が安く、風味が弱いため、「サウスアルフォンソ」と呼ばれています。弊社ではより風味の強い、西インドのプレミアムアルフォンソのみを原料として使用しています。

【2024年産クロープ情報】

- 収穫数量: 開花期 / 成長期の降雨と高温の影響により、収穫量は若干増か昨年並み
- 収穫時期: 例年より若干遅く5月1週目頃より開始
- 原料価格: 終盤にかけ値上がり

一次開花(開花11月、収穫2月)は順調でしたが、二次開花(開花1月、収穫2月)が1月の雨の影響で収穫が遅れ、加工用原料となる三次開花(開花3月、収穫4月)と時期が重なり出荷が遅れた事により、生鮮用の需要が長引き、加工用の入荷も遅れました。また、今期は高温の影響で南の別品種の産地及び、北のバルサッドエリアの収穫状況が悪いため、昨年より収穫状況の良かったラトナギリエリアに買いが入り、3月以前に期待していた程の値下げとはならず、収穫期終盤は価格が高騰しました。

原料価格は昨年同等か若干値下がりしているため、価格は各社値下げでのオファーとなりましたが、今期は特に円安の影響を受けておりますため、コストとしては値上がりしております。

尚、弊社では安定供給を図るため、複数社と取引を行なっております。全体必要量に対し数量に余裕をもって買付を行なっておりますので、製品アイテムにより生産工場の切り替えをお願いする場合がございますが、2025年産の新物までの供給量に問題はございません。つきましては、今後とも弊社輸入のマンゴーピューレ製品を引き続きご愛顧いただけますよう、宜しくお願い申し上げます。



2024年5月下旬頃
収穫直前の果実



〈収穫の様子〉 棒の先端についた刃で枝を切り落とし
ネットで実を収穫する

マンゴーピューレ製品ラインナップ



冷凍
マンゴーピューレ
(加糖)
6kg(1kg×6袋)
×2合



アルフォンソ
マンゴーピューレ
(缶詰)
1号缶3,100g×6缶
(無糖・加糖)
2号缶850g×12缶(加糖)



アルフォンソ
マンゴーピューレ
(アセプティック)
215kg、20kg、
10kg、5kg×2



使用例

フルーツカレー

マンゴーブレッド

ココナッツと
マンゴーのヴェリーヌ

製菓、製パンの原料からアイス、ヨーグルト、ゼリー、飲料、デザート、料理各種幅広くご使用いただける弊社のアルフォンソマンゴーピューレ製品を是非ご活用ください。

モイストレーズンのご案内

弊社独自製法により、ソフトな食感に仕上げた高水分タイプの新しいレーズンです。



- ✓ レーズンがブロッキングしていない為、ほぐれやすく巻き込みなど成型時に生地へ散らすものは最適
- ✓ ソフトな食感でパン生地への水分移行が抑えられ、生地が締まりにくい（硬くなりにくい）
- ✓ 下処理いらずでふっくらソフトな食感
- ✓ 水を含ませる事でレーズンの風味がマイルドになりお酒や果汁、スパイスなどで味付けがしやすい



児玉シェフ監修 RECIPE

ボンヴィボンオーナーシェフ
児玉 圭介氏



モイストレーズン
プリオッシュフィユテ



モイストレーズンの
クロッカ

原材料名	レーズン(アメリカ製造)
荷 姿	12kg
賞味期限	冷蔵(10℃以下)で54日 冷暗所で20日

レシピは弊社営業担当までお問い合わせください。 ※写真はイメージです。

POCKETシリーズ 新商品のご案内

サラダからデザートまで幅広くトッピング材料としてご利用いただけるPOCKETシリーズより、新たに2品を発売いたします。

ローストココナッツ



- ✓ ココナッツの豊かな香りとサクサクした食感
- ✓ ロースト時間を調整しココナッツの自然な色を残しました

原材料名	乾燥ココナッツ(フィリピン)
荷 姿	100g×20袋
賞味期限	10ヶ月(製造日を含む)
保管方法	常温

ローストミックスナッツ



- ✓ ローストしたクルミと皮付きアーモンドをミックス
- ✓ ナッツ特有の香ばしい香りを楽しめる

原材料名	クルミ(アメリカ)、ローストアーモンド
荷 姿	100g×20袋
賞味期限	1年(製造日を含む)
保管方法	常温

POCKET シリーズ

- ✓ 100g少量パックでロス軽減
- ✓ 保管効率に優れたチャック付きスタンド
- ✓ ロースト済みで調理の手間を削減



ココナッツエビチリ



ココナッツマンゴー
パンケーキ



マンゴーヨーグルト
スムージー



ミックスナッツ白玉



ミックスナッツ
スコーン



ミックスナッツ
白和えサラダ

レシピは弊社営業担当までお問い合わせください。 ※写真はイメージです。

トルコ産スパゲッティのご案内

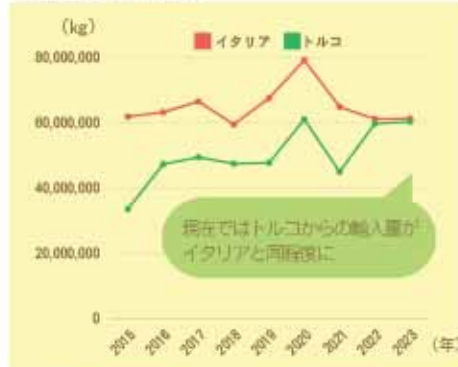
この度、「トルコ産スパゲッティ1.7mm 5kg」を新たに発売いたします。

パスタ料理がイタリアに普及して以降、「パスタ＝イタリア産」というイメージがありましたが、昨今では家庭用を中心にトルコ産パスタが日本でも浸透してきております。

原材料、光熱費、人件費、運送費と様々なコストが上昇するなか、外食レストラン、業務用食品卸、学校／産業給食関係の皆様はイタリア産ではコストが合わない案件向けには、本商品のお取り扱いをご提案いたします。



スパゲッティ輸入量



(公財) 日本関税協会 Jtrade Service 全国分貿易統計より

- ✓ 安くておいしい
- ✓ 自家製粉のデュラムセモリナを使用し製粉からパスタ製造まで一貫体制
- ✓ ゆで上がった後の滑らかさとコシの強さ

原材料名	デュラム小麦のセモリナ
荷姿	5kg×3袋
太さ	1.7mm
標準ゆで時間	8分
賞味期限	製造後3年
保存方法	常温

※写真はイメージです。

蒸しミックスビーンズのご案内

5種のお豆使用



パンや菓子づくり、調理にも最適な蒸しミックスビーンズを発売いたします。

5種類の豆を使用し、見た目にも鮮やかな彩りが特徴。蒸し豆ならではのゴロッと感がしっかりと感じられ、おいしさが際立ちます。水煮と比較して一層美味しく、食物繊維も豊富に含まれているため、栄養価が高く、ヘルシーな選択肢として人気です。たんぱく質も多く含まれており、甘くない豆として幅広いレシピに対応可能。さらに、水洗い不要で開封後そのまま使用できる手軽さも魅力です。



- ✓ 蒸し調理法による豆本来のおいしさ
- ✓ 蒸し調理法なら栄養素や機能性成分も多く残る[®]
- ✓ 開封して水切りせずにそのまま食べられる簡便さ

原材料名	大豆(国産)、青えんどう、赤いんげん、黒大豆、ひよこ豆、食塩、醸造酢／クエン酸鉄ナトリウム
内容量	500g×20袋
賞味期限	180日
保存方法	常温(開封後は要冷蔵)

※大豆製品栄養成分比較 (100g当たり)

	蒸し大豆	水煮大豆	絹ごし豆腐	豆乳	納豆
大豆たんぱく質	16.6g	14.8g	5.3g	3.6g	16.5g
食物繊維	10.6g	8.5g	0.9g	0.2g	6.7g
大豆オリゴ糖	1.42g	0.79g	0.50g	0.42g	-
葉酸	96μg	41μg	12μg	28μg	120μg
大豆イソフラボン	110mg	62mg	25mg	12mg	51mg

日本食品標準成分表(八訂) 日本食品分析センター 日本食品検査より



豆乳豆パン



ミックスビーンズのライクとタンドリーチキンのラップ

ゴロゴロとお豆の存在感食べ応え◎

※写真はイメージです。*裏表紙掲載のレシピをご覧ください

THE 21ST CHARITY WORKSHOP IN TOKYO

能登半島地震復興支援 チャリティ製パン講習会 開催される



バゲット



十勝ブリオッシュマロンと加賀椿茶もちもちロール



ソフトアメリカンクッキーとオレンジチョコケーキ



グラスフェッドバタークランブル ～メープル風味～



スペシャルランチ

講師

山崎 豊氏

元 Gerard Mukt (ジェラルド・ミュロ) シェフ

高橋 教導 シェフ

パティスリー プリーズ

割田 健一 シェフ

BEAVER BREAD (ビーバーブレッド)

井上 克哉 オーナーシェフ

Boulangerie Auvergne

(ブランジェリーオーベルニュ)

伊原 靖友 オーナーシェフ

Zopf (ツオッフ)

2024年5月22日(水)、第21回チャリティ製パン講習会が弊社の秋葉原本社2階テストキッチンにて開催されました。講師は山崎豊シェフ、高橋教導シェフ、割田健一シェフ、井上克哉シェフ、伊原靖友シェフの5名。本講習会は東日本大震災をきっかけに、発起人である山崎豊シェフの「何かできることは無いか」との声掛けによりシェフ達により開始された取組みで、コロナ禍を経て数年ぶりに、21回目の開催となりました。

今回は2024年1月1日午後4時10分ごろ最大震度7の地震が発生した能登半島地震の復興支援を目的に開催され、59名が参加されました。受講費より57万円が義援金として日本赤十字社に寄付されたとのこと。山崎シェフは「多くの企業に支えられながら続けてきた。今後もこの活動を盛り上げていきたい」と挨拶されました。

技術講習会はシェフ同士の会話のやり取りが聞かれたりと和気あいあいとした雰囲気の中行われ、受講者からは熱心に質問が挙がっていました。

講習会にて焼きあがったパンは受講者に試食品として配られるとともに、当日中に車で被災地に運ばれ、翌日には石川県輪島市役所を通じ輪島病院、輪島診療所、消防署、教習所、クリニック、避難所、幼稚園等の被災者の方々や被災者を支えるエッセンシャルワーカーの方々へ振舞われたとのこと。



(前列左より)高橋シェフ、井上シェフ、割田シェフ、山崎シェフ、井原シェフとスタッフの方々

※上記写真は講習会で披露されたメニューの一部です。

Shoei Recipe

～弊社商品をふんだんに使用したレシピをご紹介します～

ミックスビーンズのライタと

タンドリーチキンのラップサンド



つくりかた

【ミックスビーンズのライタ】

- ① ヨーグルトとサワークリームを混ぜ、調味料を混ぜ合わせる。
- ② 蒸しミックスビーンズを入れて軽く混ぜる。

【キャロットラペ】

- ① 人参は千切りにして塩をふり、しんなりしたら水気を絞る。
- ② 調味料を入れて混ぜ合わせる。

【タンドリーチキン】

- ① 鶏むね肉は1cm幅のスティック状に切る。それ以外の材料は混ぜ合わせ、鶏肉を入れて1～2時間漬け込む。
- ② フライパンで焼き目が付くまで焼く。

【仕上げ】

トルティーヤにグリーンリーフをしき、【ミックスビーンズのライタ】60g、【キャロットラペ】15g、【タンドリーチキン】45g、いんげんをのせて巻く。

【ミックスビーンズのライタ】(g)	【タンドリーチキン】	(g)
ギリシャヨーグルト 60	鶏むね肉	500
サワークリーム 30	ヨーグルト	40
蒸しミックスビーンズ 150	トマトケチャップ	20
クミンパウダー 1	パッツ エキストラバージン	8
レッドペッパーパウダー 適量	オリーブオイル	各5
塩 適量	すりにんにく・すりしょうが	15
【キャロットラペ】	ブルービューレB40	6
人参 100	カレー粉	2.5
塩 適量	ガラムマサラ	適量
レモン果汁 10	顆粒コンソメ・塩	適量
はちみつ 5	トルティーヤ	1枚
塩・こしょう 適量	グリーンリーフ	1枚
パッツ エキストラバージン	ゆでいんげん	2本
オリーブオイル 3		

商品紹介



蒸しミックスビーンズ

荷姿:500g×20袋

賞味期限:180日

保存方法:常温

(開封後は冷蔵保存)



つくりかた

【サブレ】

- ① 柔らかくしたバターに塩、粉糖を混ぜ合わせる。
- ② 全卵を少しずつ加えながら混ぜる。
- ③ ふるったAを入れてさっくりと合わせてひとまとめにし、冷蔵庫で休ませる。
- ④ 2mmの厚さに伸ばして直径4.5cmの型で抜き、160℃のオーブンで約15分焼成する。

【パートフィッグ】

フィッグペーストを柔らかくし、ナバージュヌートルと合わせる。

【ショコラビスターシュ】

パートグラッセを溶かし、ピスタチオマッセと合わせる。

【ミックスナッツ】全てのナッツを合わせ、よく混ぜる。

サブレマンディアン

【サブレ】	(g)	【ショコラビスターシュ】	(g)
NZ産食塩不使用		パートグラッセ リュクブラン [※]	150
グラスフェッドバター	50	ピスタチオマッセ	50
塩	1	【ミックスナッツ】	
正栄粉糖	28	キャンディングUSクルミLSP	40
全卵	15	キャンディングアーモンド4割皮付	40
薄力粉	80	USピスタチオ2mmオン	20
アーモンドブードル		パートグラッセ リュクブラン [※]	適量
皮無し100%	23		
ベーキングパウダー	1		
【パートフィッグ】			
フィッグペースト	50		
ナバージュヌートル	30		

※大東カカオ㈱

【組み立て】

- ① 焼成したサブレにパートグラッセを塗り、【パートフィッグ】を絞る。
- ② セルクルに置き、【ショコラビスターシュ】を絞り【ミックスナッツ】を散らす。

商品紹介



キャンディングUSクルミLSP

荷姿:1kg×6袋

賞味期限:120日

保存方法:冷暗所(10℃以下)

※赤字は
弊社商品