

SHOEI NEWS

October 2024
Vol.295



CONTENTS

SICOLY商品販売開始のご案内
セルビア ストロベリー・ラズベリー 市況
カリフォルニアクルミ 市況
トルコ レーズン 市況
中国 ぶどう・洋梨 市況
新商品ご案内

SICOLY[®] 商品販売開始のご案内



弊社は SICOLY社と総代理店契約を締結し、SICOLY ブランド商品の日本国内での販売を開始することとなりました。

SICOLY は、1962年にフランス南部・リヨン地域の果樹園農家によって設立された、フルーツ生産者共同組合です。高品質で豊富な種類の冷凍フルーツピューレ、冷凍フルーツを製造販売し、パティシエや高級レストランなどの業界内で幅広く認知されており、世界的なブランドとしての地位を確立しております。

従来の商品に加え、新商品として冷凍フルーツシートも今後発売致しますが、詳細については準備が整い次第ご案内させていただきます。

日本でも20年以上に渡って愛されてまいりましたSICOLY商品を今後とも変わらぬご愛顧の程よろしくお願ひ申し上げます。



570 ha

果樹園総面積



10000 トン

年間収穫量



100 軒

生産者



100 名

従業員



5000 トン

製品・製造・販売量

SICOLY HPより引用 (2023年時点)

冷凍フルーツピューレ

厳選された果実本来の風味を生かすために、脱気、ジュール殺菌後、すぐに冷凍しています。



使用例

IQF冷凍フルーツ

果実本来の風味を保つように、個別急速冷凍（IQF）してあります。



使用例

詳細は弊社営業担当までお問合せください。

2024年産 セルビアストロベリー・ラズベリー市況



弊社はフランスSTIBO社の販売代理店として、セルビア産の冷凍フルーツを輸入販売しています。STIBO社では農家と協力し合いながら、自社にて栽培指導、管理を行なうことで、原料からこだわった高品質なフルーツを提供しています。

◆ストロベリー(センガセンガナ種)



今年の収穫は気温が高かったことから例年より少し早い5月中旬から開始し、5月末に終了しました。この品種の生産量は、単収が良くないことから、年々作付けが減っており、栽培を続けている生産者は、収穫された少量のストロベリーを高値で買い取る生鮮市場に販売したため、加工用の原料が調達できず、昨年に続き今期も「センガセンガナ」の供給は難しいとの連絡を受けております。

◆ラズベリー(ウィラメット種、ミーカー種)



昨シーズンの価格下落が生産者の意欲をそぎ、一部の圃場では作付けを断念した農家がありました。さらに今シーズンは天候にも恵まれず、5月には霜が降り、気温が高い日と低い日が交互に訪れ、収穫が始まった6月以降も40℃近くまで気温が上がった事から、収穫量は50%以上減少する見込みです。そのため、オファー価格は、昨年比30～40%値上がり致しました。



ラズベリーの実



収穫後のラズベリー

2024年産 USクルミ最終予想数量発表



カリフォルニア現地時間の9月4日に、アメリカ農務省統計局（以下NASS）より2024年産USクルミの最終収穫予想数量が発表されました。同レポートによると、2024年産の最終予想数量は670,000ショートトン（以下ST）で、前年の収穫量（824,000ST）と比べ大幅な減産予想となりました（前年比81.3%）。

最終予想数量は、NASSが7月22日～8月22日の間に、合計711ブロックの農園より、ブロックあたり2本ずつの木からサンプリングを行い算出したものとなります。算出根拠となる収穫可能面積は370,000エーカーで、単収の良い品種への植え替えや、過去2年間の価格下落により農園経営が厳しくなった農家が他の作物への転作の為に木を伐採したこと等により、昨年に比べ15,000エーカー減少しております。また、前年は過去最大の豊作であったことから木が疲弊していた上、暖冬の影響で木が十分に休まらなかったこと、春先の豪雨により一部の木で病害が発生したこともあり、クルミの木1本あたりの平均結実数は761粒（前年比75.8%）と大幅に減少しております。主要品種における平均結実数は、カリフォルニア州で栽培されるクルミの半分以上を占めるチャンドラー種（前年比75.6%）やチュラーレ種（前年比68.2%）にて大きく減少しており、地域別では、最大の収穫可能面積を誇るSan Joaquin（サンホアキン）地区にて前年比57.0%となっております。また、7月上旬に熱波に見舞われたことで、早生品種において色調の暗いクルミの比率が高くなる等、品質面への影響が懸念されています。

◆木1本あたりの結実数の比較（主要品種別）

単位：粒数/木1本あたり

品種	2024年産	2023年産	前年比
チャンドラー種	770	1,018	75.6%
ハートレー種	640	1,204	53.2%
ハワード種	737	811	90.9%
チュラーレ種	668	980	68.2%
その他	1,057	1,123	94.1%

出典：2024 California Walnut Objective Measurement Reportより抜粋

◆木1本あたりの結実数の比較（主要栽培エリア別）

エリア	作付可能面積 (エーカー)	2024年産 (粒/木)	2023年産 (粒/木)	前年比
San Joaquin(サンホアキン)	67,864	665	1,167	57.0%
Butte(ビュート)	49,063	672	967	69.5%
Glenn(グレン)	37,394	719	833	86.3%
Sutter(サター)	36,764	664	922	72.0%
Tehama(テハマ)	32,088	535	884	60.5%

出典：2024 California Walnut Objective Measurement Report/2024 Standing Acreage より抜粋

USクルミ栽培主要エリア



2023年産は過去最大の供給量になったことで相場は軟調となり、品質も良かったことから、7月末時点での累計出荷量は、殻付で前年比134%、剥実で前年比114%と大きく伸長しており、繰り越し在庫は、100,000ST前後になる見込みとなっております。

2024年産の最終予想数量と2023年産からの繰入在庫を合算した総供給量は770,000ST程度（前年比79.8%）と見込まれていることから、2024年産USクルミの相場としては、強含みにてスタートするものと考えられます。

◆過去5年間の作付面積、単収、繰入在庫、収穫量、総供給量

※：出荷量に基づく予想

年	作付面積 (エーカー)	単収(殻付) (ST/エーカー)	前年からの 繰入在庫(ST)	収穫量(ST)	総供給量(ST)
2020	385,000	2.05	63,985	789,000	852,985
2021	395,000	1.86	98,054	735,000	833,054
2022	400,000	1.89	137,969	756,000	893,969
2023	385,000	2.14	140,805	824,000	964,805
2024	370,000	1.81	100,000*	670,000	770,000

出典：2024 California Walnut Objective Measurement Report/2023 Inventory Reportより抜粋

2024年産 トルコレーズン市況



2024年産トルコレーズンは前年の病気（うどんこ病）まん延から完全回復に至っておらず、前年収穫量20万mtに対して政府発表の本年収穫量が22.6万mt程度、業界予想は約25万mt程度と、限定的な回復に留まる予想です。価格帯についても一時期よりは下降傾向であるものの、昨年のオープニング価格と比較すると約2倍の価格帯で推移しています。

品質については連日の快晴且つ高温な気候により比較的良好な出来ばえであり、色調も明るいものが多い傾向です。実の果肉感もヒネ物より断然良い傾向にあるものの、大粒傾向であることからミディアム以下のサイズについては供給量が減少する可能性も否めない状況です。また、一部地域では収穫直前に発生した降雨により、予想よりも原料受け入れが遅れている模様です。

端境期に頻発した飲用アルコール産業によるレーズン買付け介入について、各社依然として警戒心を抱いており、買付価格については今後上昇する可能性があるとの予想があります。一方、ヨーロッパの最需要期が過ぎた年明けには落ち着くとの予想もあり、過去に無い供給不安から様々な憶測がなされており、今後の動向に注視する必要があります。

※：現段階での見込み

	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年
繰入在庫	35,000	60,000	50,000	70,000	ほぼ無し
収穫量	300,000	290,000	320,000	209,000	226,000 ※
総供給量	335,000	350,000	370,000	279,000	約250,000 ※
年度末在庫	60,000	40,000	55,000	ほぼ無し	-
出荷量 (総供給量-年度末在庫)	275,000	315,000	315,000	279,000 ※	-

出典：2020年-2022年 INC資料より

：2023年-2024年 現地聴き取り情報より分析



トンプソンレーズン乾燥工程
(開始時の様子)



サルタナ乾燥工程(収穫直前の様子)



サルタナ受入れ時サンプル
左からType8, Type9, Type10

2024年産 中国ぶどう市況

弊社取り扱いの缶詰に使用する原料の2024年産中国ぶどうは、主要産地(山東省東部)で干ばつの影響により雨が少なく、果実はやや小粒傾向、収穫量も昨年比で減少と予想されております。また国の土地管理政策の強化により、栽培面積も若干減少しており、缶詰向け原料の総数量は昨年比で約10%減少する見込みです。

ぶどうの皮剥き工程は手作業となりますが、熟練作業員の高齢化により、生産効率は以前に比べて低下し、生産コストは値上がりしている状況です。またその他の副原料やエネルギーコストについては、前年比でほぼ横ばいですが、ぶどうの缶詰の需要が減っているため、現地オファー価格は若干値下がりますが、為替相場で相殺され輸入コストは昨年とほぼ同じ価格になる見込みです。



未熟のぶどう



ぶどう畑の様子

2024年産 中国洋梨市況

弊社取り扱いの缶詰に使用する原料の2024年産中国洋梨は、5月から6月にかけて主要産地(山東省北東部)で高温・干ばつなど影響を受け、また生育期間中に一部産地では雹害があった模様です。開花状況は例年と変わらず良好、昨年と比べて小粒傾向になると見られ、大幅な減産の可能性は低いものの、収穫量は昨年比10%程減産予想となっております。

価格につきましては、需要回復に向けた政策価格として大幅に値下がりしております。副原料の価格は、他のフルーツ缶詰同様横ばい、輸入コストは昨年と比べて値下がりする見込みです。



今季の現地農園の様子



洋梨の木

ドライカンタロープのご案内



赤肉メロンの旨味を凝縮したドライフルーツのご案内です。

カンタロープとは主にアメリカや南ヨーロッパなどで親しまれている赤肉種のマスクメロンで、芳醇な香りとマイルドな甘味が特長的な果物です。

ドライカンタロープメロンはタイ産の原料を使用しフレッシュの香りと甘みを包み込み製品化した商品で鮮やかなオレンジ色がアクセントになります。

小袋ドライフルーツ包装、トレイルミックスから焼菓子・菓子パン原材料まで幅広くご利用いただけます。サンプルのご依頼は営業担当までお問合せください。



✓ 芳醇な香りとマイルドな甘味が特徴

✓ フレッシュの香りと甘みを包み込み製品化した商品で鮮やかなオレンジ色がアクセント



カンタロープの
トロピカルパウンドケーキ



原料外観



カンタロープ断面



カンタロープをカット
している様子

原材料名: カンタロープ(タイ)
荷姿: 1kg×12
賞味期限: 製造後18ヶ月
保存方法: 冷暗所



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。

Kono:me 新商品のご案内

ちょっとビターなココアの
キャンディングピーカンナッツ



内容量: 45g
本体価格: 450円

- ✓ キャンディング製法で甘くサクサクとした軽い食感
- ✓ ビターのココアを使用することでナッツの甘さ、香ばしさを引き立てました

2種のハーブ香る
ガーリックマカダミアナッツ



内容量: 45g
本体価格: 450円

- ✓ 厳選した2種のハーブ(バジル・タラゴン)を加えて味付け
- ✓ ナッツの濃厚な味わいとバランスにもごいただきました
- ✓ ガーリックにハーブを加え、香り豊かに仕上げました

9/30 (MON)
新発売

Kono:meとは…

当社商品(菓子ルート専用)のブランドです。

“きのみ。木(こ)の実(み)。私好み”をキーワードに、このブランドで発売する商品(木の実)がお客様の好みになって、生活に深く根差し、長く愛されるブランドになるよう思いを込めて名付けました。



※写真はイメージです。

クルミオイルのご案内



カリフォルニア州の協力工場にて製造したローストクルミオイルのご案内です。

一般的なクルミオイルは生のクルミをそのまま圧搾することが多いですが、本商品は、クルミの産地であるカリフォルニア州で収穫されたクルミをローストした後に搾油することで、香ばしさが引き立つオイルになっています。

ローストクルミの風味が感じられつつも、さらっとした後味で、サラダのドレッシングやバケットにつけて召し上がると、その風味が際立ち、美味しくいただけます。また、ヨーグルトにかけても、ローストクルミの風味を感じながらも、後味はさっぱりと召し上がれます。尚、加熱しすぎるとクルミ特有の苦み、渋みが出てきますので、そのまま召し上がっていただくのがおすすめです。

クルミに多く含まれる日々の美容・健康維持に大切な成分とされる“オメガ3脂肪酸”を、様々なシーンで摂取することが可能です。

プラスチックの注ぎ口付きで、酸化抑止の為に遮光性のある瓶に当社オリジナルデザインのラベルが貼られています。

商品についてご不明な点、ご質問等御座いましたら、弊社営業担当までお問い合わせください。

商品規格

製造会社：La Tourangelle, Inc.
 包装形態：瓶
 内容量：500ml(466g)/1ケース12本入り
 賞味期限：製造後2年
 保管条件：常温(※開封後は、冷蔵保管)



クルミの
香ばしい香り



※写真はイメージです。

クルミオイルの中華風カルパッチョ



材料(約2~3人分)

刺身(そぎ切り)	120g
大根	35g
人参	10g
長ねぎ	5g
あさつき	5g
スプラウト	5g
ワンタンの皮	1枚
サラダ油	適量
塩	適量
ローストクルミオイル	適量
ローストUSクルミ P 1/6	適量

【ローストクルミオイルの刺身たれ】

薄口しょうゆ	150g
上白糖	25g
米酢	40g
※ ナンプラー	50g
ローストクルミオイル	50g
ホワイトペッパー	適量

※材料すべてを混ぜ合わせる

< 作り方 >

- ① 大根、人参は千切りにし、長ねぎは白髪ねぎにして水に放ち、しゃきっとしたら水気を切る。
- ② あさつきは小口切りにする。スプラウトは根元を落とす。
- ③ ワンタンの皮は5mm幅の千切りにして、熱したサラダ油でカリカリになるまで揚げ、軽く塩をふりかける。
- ④ ボウルに刺身、【ローストクルミオイルの刺身たれ】を40g加えて混ぜ合わせ、皿に盛り付ける。
- ⑤ ①、②、③、ローストクルミ1/6を乗せて、ローストクルミオイルをふりかける。



※写真はイメージです。※赤字は弊社商品