

SHOEI NEWS

Vol. 311, February 2026

SHOEI NEWS, published by SHOEI FOODS CORPORATION, will be delivered to you with a new design. We hope you enjoy it!



A Slice of Winter Magic.

USクルミ 市況
カリフォルニアレーズン 市況
パンプキンシード・サンフラワーシード 市況
中国 柏葉 市況
3種の背徳ミックスナッツ～ニンニクマヨ味～ 新発売のご案内
2025 クリスマス トレンド情報
シュトーレン 最新トレンド情報
SHOEI レシピ～シュトーレンご提案～
大東カカオ株式会社より カカオ豆 市況

CONTENTS





USクルミ 市況



現地時間の1月7日に発表されたカリフォルニアクルミ協会の出荷レポートによると、12月末時点の2025年産のハンドラー受け入れ数量は、801,432ショートトン(以下st)(前年比132.9%)と過去最大であった2023年産に次いで、2番目に多い受け入れ数量となり、2024年産からの繰入在庫を含めた総供給量は871,073st(前年比124.8%)となっております。

一方、12月単月の出荷量は、殻付が43,902千ポンド(前年比189.2%)、剥実が61,073千ポンド(前年比134.5%)と、いずれも前年を大きく上回りました。また、12月末までの累計出荷量についても、殻付が154,052千ポンド(前年比142.2%)、剥実が171,794千ポンド(前年比103.5%)と、いずれも前年から増加しています。

特に、殻付に関しては、昨年は米国産が減産に伴う高値相場であったことから、価格優位性のある中国産へシフトした中東諸国が、豊作による値下がりや価格差が縮小した米国産へ回帰した影響で、トルコ(前年比319.0%)、UAE(前年比254.5%)への出荷が大幅に増加しております。また、剥実における12月末の累計出荷量は、アメリカ農務省(USDA)による買い上げプログラムが実施されなかった影響で、米国内への出荷が前年比92.3%と落ち込むものの、高値相場を避けショートカバーであったドイツへの出荷が前年比174.9%と大幅に伸長したことで、全体として前年比103.5%と微増となっております。

前述の通り、出荷量は前年を上回っている状況ですが、12月末時点での受け入れ数量が最終予想数量を大幅に上回ったことで供給のタイ感が薄れ、オープニングから横ばいで推移していた現地相場は、軟調傾向となっております。今後の需要状況により相場変動の可能性もある為、現地相場には引き続き注視が必要です。

◆主要出荷先別の12月累計出荷量

【殻付】				【剥実】				単位:千ポンド
出荷先	2024/2025	2025/2026	前年比	出荷先	2024/2025	2025/2026	前年比	
アメリカ	6,142	6,268	102.1%	アメリカ	71,252	65,789	92.3%	
ドイツ	6,060	1,532	25.3%	ドイツ	18,120	31,697	174.9%	
イタリア	28,939	29,269	101.1%	スペイン	14,806	11,527	77.9%	
スペイン	7,627	5,007	65.6%	オランダ	4,237	6,219	146.8%	
トルコ	18,057	57,596	319.0%	U.K.	5,703	5,670	99.4%	
UAE	3,698	9,413	254.5%	イスラエル	4,572	3,371	73.7%	
イラク	220	4,321	1960.0%	日本	10,194	10,066	98.8%	
インド	26,195	22,290	85.1%	韓国	11,842	8,984	75.9%	
合計	108,302	154,052	142.2%	合計	166,038	171,794	103.5%	

出典: カリフォルニアクルミ協会の出荷レポート

◆弊社取扱いクルミ製品



USクルミLHP500gパック

原材料名: クルミ(アメリカ)
 荷 姿: 500g×20袋
 保存方法: 常温
 賞味期限: 6ヶ月



クルミのデニッシュ せんべい



クルミと白菜の
シーザーサラダ



クルミ餅と
フルーツあん大福

そのままでも喫食可能です！
 サラダのトッピングや料理の素材としてもご使用いただけます。
 レシピも多数ご用意しておりますので、
 詳しくは弊社営業担当までお問い合わせください。



カリフォルニアレーズン 市況



カリフォルニアレーズンの2025/2026年度は、12月末時点で累計5ヶ月が経過しております。2025年産カリフォルニアレーズンは、天日乾燥前までは順調で良い作柄が期待されておりました。しかしながら、8月中旬から天日乾燥が本格的に始まった後、8月下旬、9月下旬、10月中旬と3度降雨に見舞われ、一転して天日乾燥が十分できずに品質面では厳しい作柄となりました。

12月末までの集荷量は127,542ショートトン(以下st)(前年同期比83.6%)と減少しております。一方で受け入れ検査で不合格となった原料レーズンは39,564st(同545.0%)発生しており、天日乾燥期の天候不順を表す結果になっております。

出荷量は、同じく12月までの累計5ヶ月で70,204stで前年同期比102.5%となっております。前年度に落ち込んでいた北米向け出荷は、関税政策の影響で、輸入品から国産品へ需要が切り替わったことにより、前年同期比101.6%と微増しました。輸出向けも、日本やフィリピン向けが好調で、前年同期比105.0%と増加しています。

カリフォルニアレーズン協会から2025年産の収穫見込が170,000stと発表され、繰越在庫約65,000stを合わせた総供給量は約235,000st程度が見込まれております。前年度の出荷量160,919stと比較すると供給量は十分な水準と言えます。

カリフォルニアでは、依然として最低賃金の上昇に伴う人件費増に加え、インフレによる資材高騰がコストを押し上げています。一方、業界全体の需給は供給優位となっており、各パッカー間で在庫ポジションにばらつきが見受けられます。

弊社では、国内・海外自社工場選別品やラムレーズンなどカリフォルニアレーズンを幅広く取り扱っております。詳しくは弊社営業担当までお問い合わせください。

◆カリフォルニアレーズンの集荷量・出荷量等の推移

単位:st

年度(8月1日～翌7月31日)	2021/2022	2022/2023	2023/2024	2024/2025	2025/2026
前年からの繰入	87,953※	66,429※	74,040※	47,882※	64,643※
集荷(収穫)量	183,543	180,537	169,459	187,954	170,000見込
総供給量	276,496	249,966	243,499	235,836	約 235,000
出荷量	199,985	167,482	176,473	160,919	—
繰越(入)在庫	66,429※	74,040※	55,761※	64,643※	—

※統計によって数字が異なる場合があります
出典:カリフォルニアレーズン協会

◆弊社取り扱いレーズン製品



レーズン農園の様子(DOV)



天日乾燥の様子(トレードライ)

カリフォルニアレーズンセレクト

原材料名:レーズン(アメリカ)
荷 姿:1kg×12袋(国内リパック)
保存方法:冷暗所
賞味期限:1年



パンプキンシード・サンフラワーシード 市況



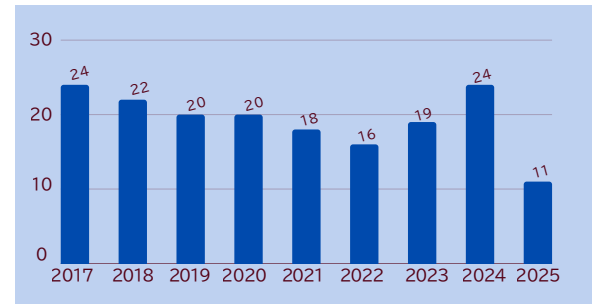
2025年中国産パンプキンシード



2025年産の西北光板種パンプキンシードは作付面積が減少し、収穫量は約11万トン(前年比46%)と大幅な減産となりました。背景には2024年産のトウモロコシは安価な価格で推移していましたが、国内の需要が増加したことで価格は上昇に転じました。また、政府からトウモロコシやその他の穀物に対して助成金が交付されることが発表された為、パンプキンに対する農家の栽培意欲が低下し、作付面積の減少、減産となりました。減産の影響を受け、2025年産は高値で取引が開始されました。2024年産の繰り越し在庫もある為、供給面に不安はありませんが、輸出向けとして農薬管理を厳しくコントロールしている原料は不足している為、価格は高値で推移しています。

◆パンプキンシード 収穫量推移

単位:万MT



※収穫量につきましては、業界内予想の数量となります。



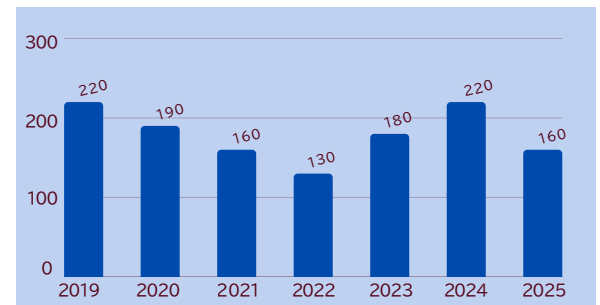
2025年中国産サンフラワーシード



中国産サンフラワーシードは穀付きスナック需要が中心となっておりますが、2025年はスナック需要が減少し、一方では輸出用の剥き実(ベーカリー向け)の需要が増加しています。2024年は一部の地域では連続降雨による被害が発生し、2025年は作付を取りやめる農家が発生しました。また、トウモロコシ等の穀物への助成金により転作する農家も増加したことにより、サンフラワーの作付面積が減少し、収穫量は160万トン(前年比73%)と減産となりました。減産の影響を受け、2025年産は高値で取引が開始されました。しかしながら、中国国内では穀付きスナックの市場が軟調に推移していることから、現地相場は軟調に推移し、現在では前年並みの価格で推移しております。

◆中国産サンフラワーシード 収穫量推移

単位:万MT



※収穫量につきましては、業界内予想の数量となります。



2025年ブルガリア産サンフラワーシード



ブルガリアは世界有数のサンフラワーシードの生産国で、全土での栽培面積は90万ヘクタールあり、総収穫量は約200万トンです。2023年産は約160万トン、2024年産は130~140万トンと夏場の猛暑と干ばつにより減産が続きました。2025年産は約160万トンと前年に対して収穫量は回復しましたが、前年までの減産の影響を受け、繰り越し在庫が少ないことから総供給量は不足している状況です。ヨーロッパにおけるサンフラワーシードの主要生産国はロシア・ウクライナ・ルーマニアとブルガリアの近隣国となっておりますが、ロシアやウクライナにおいても夏場の猛暑の影響を受け収穫量は減少し、ヨーロッパ全体におけるサンフラワーシードは供給量が限られていることから価格は前年より高止まりしています。今後の相場動向には注視が必要です。



中国 柏葉 市況



「こどもの日」の「端午の節句」に欠かせない和菓子といえば、柏餅です。平たく丸くした餅で餡を包み、さらに柏の葉で包んだ柏餅は、日本の伝統を今に伝える代表的な和菓子の一つです。

柏の木は、古い葉が落ちる前に新しい葉が芽吹く特性を持ち、「葉が落ちない」ことから「子孫繁栄」や「家系が途絶えない」という縁起の良い意味が込められています。そのため、子どもたちの健やかな成長と長寿を願って柏餅を食べる習慣が受け継がれてきました。

弊社の真空柏葉は、中国遼寧省・河北省の豊かな自然環境の山々に自生する柏葉を使用しています。収穫後は、弊社協力工場にて一枚一枚丁寧に洗浄し、異物除去を徹底。さらに、サイズ・色調・形状に至るまで厳格な選別を行い、製品化しております。厳しい管理基準のもとで製造された安心・安全な柏葉は、品質の安定性と使いやすさにご好評をいただいております。茶色・緑色の葉を各サイズ取り揃え、用途に応じたご提案が可能です。

2025年産柏葉は天候に恵まれ、収穫量は概ね平年並みとなっております。原料価格は昨年同等水準ですが、人件費および包装資材費の上昇、ならびに昨年の輸入時期以降の円安進行の影響により、製造・輸入コストは上昇しております。価格、サイズ、供給可能数量等につきましては、弊社営業担当者までお気軽にお問い合わせください。

◆柏葉サイズ

サイズ	幅(cm)	長さ(cm)	荷 姿
ML	14.5~15.5	17~18	3000枚 (100枚×6束×5袋)
M1	13.5~14.5	16~17	
M2	12.5~13.5	16~17	
M3	11.0~12.5	15~16	
S	10.0~11.0	14~15	
SS	9.0~10.0	13~14	4500枚 (50枚15束×6袋)
型抜き	8.9	10.5	



画像はイメージです。

NEW ITEMS

3種の背徳ミックスナッツ ~ニンニクマヨ味~ 新発売のご案内



この度、「3種の背徳ミックスナッツ ニンニクマヨ味90g(15g×6包)」を発売いたします。

パンチの効いた味付けや大盛りなどで市場を盛り上げる「背徳飯(グルメ)」に着目した商品で、健康イメージの強いナッツにあえて、こってり味を融合させることで、ヘルシーさと罪深さの矛盾を楽しむような新感覚ナッツです！ぜひお試しください。

商品特徴

✓ **こってり** だけど **ナッツ** だから食べちゃえよ！？

✓ **こってりマシマシ** ニンニクマヨ味

✓ 味付けした **バターピーナッツ** **アーモンド**

カシューナッツ の3種のミックスナッツ！

✓ **個包装** だからって安心するなよ！？



裏面

荷 姿 : 8袋/ケース
保存方法 : 常温
賞味期限 : 8ヶ月
包装形態 : 個包装入りスタンド袋
内 容 量 : 90g(15g×6包)
価 格 : オープンプライス



～2025 クリスマストレンド情報～

2025年のクリスマスは24日が水曜日、25日が木曜日と、昨年同様に平日となりました。ケーキ配送の普及が進み、平日クリスマスに備え事前にケーキを購入するという人も増加している中、クリスマス当日の都内の百貨店では、ケーキを購入する人で大変賑わいを見せました。やはり「当日ケーキを購入してお祝いする」という根強いニーズがうかがえます。

ホールは3号～4号の小型サイズ、プチガトーが人気

当日販売されているホールケーキは、3～4号サイズ(直径9～12cm)が主。ショーケースはプチガトーの占める面積が大きいと感じられました。平日のクリスマスということや、世帯人数の減少という背景に合わせ、家族で食べきれ「ちょうどいいサイズ」「小さめサイズ」がトレンドとなっています。



平均価格は上昇、需要は二極化

帝国データバンクの調査によると、2025年のクリスマスの平均価格は4,740円(税抜)で、主要な原材料費の高騰を受け前年比3.9%の上昇となったそうです(※)。これに伴い、消費のスタイルも二極化しているようです。

店頭で特に行列が目立っていたのは、ボリュームと華やかさを備えつつ、シンプルな構成で価格を抑えたプチガトー。安心感を求め定番のシンプルなケーキが人気を集めていました。

一方、7,000～8,000円程の有名パティスリーのホールケーキや、苺がたっぷり載った10,000円前後のホールケーキも定着しており、年に一度のクリスマスは贅沢にお金をかけたいという一定のニーズもあるようです。

※出典：帝国データバンク「(2025年冬シーズン「クリスマスケーキ」価格調査)」より引用

王道は「いちごのショートケーキ」、「チョコレートケーキ」 次いで「モンブラン」が人気

王道のショートケーキと並び、根強い人気を誇るのがチョコレートケーキです。カカオの価格高騰が続く中、ショートケーキと同等の価格帯を維持する店舗が多く、各社の並々ならぬ企業努力が感じられます。

また、プチガトーでは和菓を謳ったモンブランをラインナップに並べている店舗が多く、モンブランの需要の高さが感じられました。



店頭を彩る鮮やかなケーキ

定番のフランボワーズやピスタチオを使用した赤や緑のケーキに加え、今年はアプリコットやマンゴーで表面を黄色やオレンジに仕上げたイエロー系カラーのケーキが並ぶなど、彩りの幅が広がったように感じられました。



ベーカリーや和菓子店のクリスマス

ベーカリーでは本格的なパネトネの販売に力を入れたり、和菓子店ではポインセチアやクリスマスツリーをモチーフにした練り切りの販売も見られ、ケーキ以外のクリスマスアイテムも充実。クリスマスの楽しみ方は、ジャンルを超えて広がっています。



～各店が趣向を凝らす、シュトーレンの最新トレンド情報～

11月に入ると都内の洋菓子店やベーカリーでは欠かせない存在となったシュトーレン。年を追う毎にその浸透ぶりは強くなっていると感じられます。2025年の大きなトレンドは、何と言っても「栗」や「和素材」を使用したタイプが急増したことです。日本に馴染みのある素材を使用することで、より幅広い層に受け入れられるのではないのでしょうか。

また「スイーツ」をシュトーレンに組み込んだハイブリッドタイプや、断面が美しい2層生地タイプ、マジパンの代わりにチョコレートガナッシュや餡子を使用したもの等、その進化は様々で各店の創造性が光ります。「少しずつ食べる」という伝統的なスタイルに加え、最近では2週間程度の賞味期限内で半生菓子のような小ぶりなタイプも増えており、その在り方は多様化しています。

さらに興味深いのは、シュトーレンがもはや1つのフレーバーとして定着していることです。伝統的なシュトーレンの味である、ドライフルーツやスパイスを使用し、ラム酒が香る「シュトーレン味のスイーツ」が登場し、伝統を超えた新たなトレンドが生まれています。

次ページにて最新トレンドをふまえた
レシピのご提案をさせていただきます。
是非ご一読ください！

和のシュトーレン

あ



「あんこ」を取り入れた
和風のシュトーレンが
最近のトレンド！

粒あん、青豆、柚子ピール、ピーカンナッツを、ふわっとした生地で巻き込んでいる。表面はきび糖で仕上げ、全体的にしっとり食べやすい和のシュトーレン。

い



ふかふかの生地にピスタチオがゴロゴロ、いちじくや干し柿が入り、センターにはこしあん。表面をきな粉で仕上げるのが珍しい。具が詰まっていて食べ応えのあるシュトーレン。

2層生地のシュトーレン

う



「バウンド型」が増加傾向です。

2種の生地を使用した
「2層タイプ」も登場。

センターには和菓の渋皮栗甘露煮。外側は、安納芋、いちじく、ピーカンナッツの生地。内側は、ラム酒漬けカシス、ラムレーズン、スパイスのパンチが効いた生地。複雑な味の組み合わせだが、コントラストが楽しい大人向けシュトーレン。

モンブランのシュトーレン

え



「モンブラン」をシュトーレンで再現

栗甘露煮とクルミを練り込んだ香ばしい生地に、ラム酒の香るマロンペーストがたっぷり詰まっている。モンブランケーキを連想させるスイーツのようなシュトーレン。

掲載情報は弊社商品の採用と関係はございません。弊社独自の視点で精選した魅力的な市場品をご紹介します！(本情報の詳細は弊社営業担当までお問合せください。)

シュトーレンご提案

ShoEiアイテムを使用した
クリスマス向けシュトーレンのご提案です。



あまくさ晩柑と栗の「和」シュトーレン

あまくさ晩柑入り白あんを、しっとりとした栗入りの抹茶生地で包んだ
和風のシュトーレンです。
クルミ、松の実の食感や、ほろ苦いあまくさ晩柑ピールがアクセントに。
仕上げにメープルシュガーを贅沢にまぶし、リッチに仕上げました。



マロングラッセ
コンステレーション
1kg×10袋



あまくさ晩柑ピール
スライス
1kg×6トレイ



メープルシュガー
極粉末
1kg×10袋

材料 赤字:弊社製品

シュトーレンベース生地

《中種》	(パーカース%)
強力粉	48
インスタントドライイースト金	4
生クリーム(42%)	14
水	20
《本捏》	
ローマジパンSP	15
NZ産フォンテラ	50
食塩不使用バター	
砂糖	10
蜂蜜	8
塩	1.6
全卵	10
強力粉	52
バナナペースト	0.4
山椒	0.05
カルダモン	0.1
アニス	0.1

A

抹茶生地

シュトーレンベース生地	1000
Jupe極香味抹茶(対生地3%)	30
(餅ナリツカコーポレーション)	
マロングラッセコンステレーション	350
クルミLMP	120
特選松の実	60

晩柑あん

白練(白あん)(餅ナニワ)	100
あまくさ晩柑ピール スライス	40

仕上げ

NZ産フォンテラ	適量
食塩不使用バター	
グラニュー糖	適量
メープルシュガー極粉末	適量

作り方

シュトーレンベース生地

- ① 《中種》の材料をすべて入れ混ぜ合わせ(低速3分・中速2分)、発酵をとる。
(38℃/60分)
- ② 《本捏》ローマジパン、バター、砂糖、蜂蜜、塩、全卵の順に加え滑らかにし、
強力粉、A、中種を加え混ぜ合わせる。(低速3分・中速10分)
- ③ 30分間生地を休ませる。

抹茶生地

シュトーレンベース生地にJupe極香味抹茶を混ぜ合わせ、
マロングラッセコンステレーション、クルミ、松の実を加えて合わせる。

成型・焼成

- ① 抹茶生地进行を250gに分割し、晩柑あんを60g巻き込む。皮生地40g
(シュトーレンベース生地)で全体を包みナマコ型に成型し10分間休ませる。
- ② 表面に溶かしバターを塗って焼成する。(180℃/30分)
- ③ 焼成後、溶かしバターを塗り、グラニュー糖、メープルシュガーの順に
まぶして仕上げる。



ベリーとバイクドチーズケーキの スイーツシュトーレン

ストロベリー、クランベリー、プルーン、いちじくを練り込んだ
ピンクカラーの生地で濃厚なバイクドチーズケーキを包みました。
甘酸っぱくジューシーな食感が
バイクドチーズケーキのkokを引き立てるスイーツシュトーレンです。



糖置換ドライストロベリー
ダイス6.4mm粉糖掛け
1kg×6袋



ドライクランベリー
(ソフトモイスト)
1kg×12袋



SICOLY
冷凍フランボワーズホール
500g×12袋

材料 赤字:弊社製品

パウンドケーキ型:7.5cm×15cm×高さ6cm

シュトーレンベース生地

※同上

フランボワーズ生地

シュトーレンベース生地

糖置換ドライストロベリーダイス6.4mm

ドライクランベリー(ソフトモイスト)

選別トルコダイスドフィッグ

SSピッテッドブルー50/60S

ホワイトラム

SICOLY 冷凍フランボワーズホール

ローストアーモンドホール23/25

バイクドチーズケーキ

※作りやすい分量（パウンド型2台分）	
サウスケーキクリームチーズ	288
グラニュー糖	60
全卵	60
生クリーム	120
薄力粉	11
仕上げ	
NZ産フォンテラ	適量
食塩不使用バター	
グラニュー糖	適量
粉糖	適量

作り方

バイクドチーズケーキ

- ① クリームチーズにグラニュー糖、全卵、生クリーム、ふるった薄力粉を順に入れる。
- ② 260gずつパウンド型に流し焼成する。(170℃/45分)
- ③ スティック状になるよう縦に3等分にカットする。

フランボワーズ生地

- ① ドライストロベリー、クランベリー、ダイスドフィッグ、粗く刻んだブルーを
ホワイトラムにまぶす。
- ② シュトーレンベース生地に冷凍フランボワーズホールを加え、ミキサーにかける。
- ③ フランボワーズが潰れ生地全体がピンク色になったら、
①とアーモンドを加えて練り込む。

成型・焼成

- ① フランボワーズ生地进行を250gに分割し、バイクドチーズケーキ1本を巻き込む。
皮生地40g(シュトーレンベース生地)で全体を包みパウンド型に入れ、
10分間休ませる。
- ② 表面に溶かしバターを塗って焼成する。(180℃/30分)
- ③ 焼成後、溶かしバターを塗り、グラニュー糖をまぶし、粉糖を掛けて仕上げる。

大東力カカオ株式会社より カカオ豆 市況



1 <需給見通し>

【24/25crop】

11月末の国際ココア機関(ICCO)の発表では、24/25cropの供給量は、ガーナが600千トン(前年比+151千トン)、コートジボワールが1,681千トン(前年比+7千トン)、その他産地が2,417千トン(前年比+175千トン)、合計で4,698千トン(前年比+333千トン)となりました。

磨砕量については、4,602千トン(前年比▲208千トン/前年比95.7%)となり、需給のバランスは+49千トンのサ surplus となりました。

【25/26crop】

ロイター発表のコートジボワールの港湾着荷数量は(10月1日~1月18日)は1,162千トン(前年同期比97.6%)と、前年の数量を下回る結果となりました。

2 <価格推移>

12月中旬のロンドンカカオ相場は、クリスマス前のポジション整理による投機筋のショートポジションの圧縮と、1月のBCOM指数(※1)組み入れを前にロングポジションが増加したことにより、11日には£4,616/tまで上昇していました。

その後は、市場参加者が少ない中、£4,200/t~4,500/tの間で揉み合いを続けました。

1月9日には「buy the rumor, sell the fact(噂で買って、事実で売れ)」という典型的な展開となりました。BCOMでの上昇を期待しロングポジションを取っていた投機筋は、急落を受け売らざるを得なかったことから、15日には£3,588/tまで下落しました。その後は2025年Q4の磨砕量の発表を受け続落し、19日には£3,650/tにて推移しています。

(※1:Bloomberg Commodity Indexはブルームバーグが提供する商品指数です。)

3 <今後の見通し>

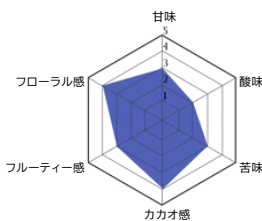
生産量は、2025年8~9月にかけての降雨不足の影響により、港湾着荷数量は前年比をわずかに下回っていますが、西アフリカで12月に降雨が確認されたことに加え、1月初旬時点でハルマツタンの影響は穏やかであることから、今後のカカオポッドの生育には良好な天候であるという見方が多いです。

磨砕量については、1月15日と16日に25/26cropの第一四半期となる2025年Q4の磨砕量(対2024年比)が発表され、欧州は▲8.3%(予想▲2.7%)、北米は+0.3%(予想▲3.9%)、アジアは▲4.8%(予想▲12.1%)、3エリア合計の加重平均では▲5.8%(予想▲4.2%)という結果となりました。2026年Q1の磨砕量をQ4と同様の下落率とし、Q3とQ2は前年比100%とすると、通期では▲3.0%の予想となります。上記により、生産量が好調であること、また需要の減退が確認されていることから、25/26cropの需給バランスは大きなサ surplus になると思われる、24/25cropの需給バランスの49千トンとあわせると23/24cropの需給バランスの▲489千トンデフィシットをほぼ取り戻すこととなります。

今後生産量が更に増加し、在庫率が40%を越える場合には、更なる大きな下落を予想します。

製品のご案内 厳選した素材が奏でる "贅沢な逸品" アンセムシリーズ シングルオリジンチョコレート

◆アンセム ピュアエクアドル ANTHEM PURE ECUADOR



香料不使用

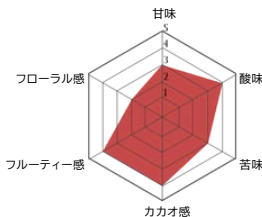
サステナブル
カカオ原料使用

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(1kg)	4533196003020

製品
特徴

最高品質のエクアドル、ビ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事ができます。

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



香料不使用

サステナブル
カカオ原料使用

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(1kg)	4533196003037

製品
特徴

ドミニカ共和国より大東力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パリとしたレーズン調の酸味、そしてラストに向けて重厚なカカオの風味が広がり心地よい余韻が残ります。



SHOEI NEWSの配信登録は弊社営業担当又は、弊社HPお問合せフォームへ

紙冊子は発行月の中旬以降のお届けとなります。タイムリーに情報を受け取っていただけるよう、メルマガ配信切り替えをおすすめいたします！

令和8年2月発行 第311号 編集:正栄食品工業株式会社 © SHOEI FOODS 2026

東京都台東区秋葉原5-7 お問い合わせ: <https://www.shoeifoods.co.jp/contact>

本社外報の内容は、著作権法により保護されています。無断での複製、転載、改変、再配布、または他の目的での利用を固く禁じます。許可なく本内容を利用した場合、法的措置を取る場合があります。

Shoei