

SHOEI NEWS

— Vol. 312, March 2026 —

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

STRAWBERRY COOKIE



カリフォルニアアーモンド 市況
フィリピン ココナッツ 市況
欧州 栗 市況
南アフリカ フルーツ 市況
エジプト ストロベリー 市況
国内・海外乳製品 市況
新商品のご案内
展示会出展 ご報告／FABEX東京2026 出展のご案内
2026バレンタイン トренд情報

CONTENTS

STRAWBERRY MILK PUDDING



カリフォルニアアーモンド 市況



現地時間の2月12日に発表された1月末締めアーモンドポジションレポートによりますと、2025年産カリフォルニアアーモンドの累計受入数量(期間:2025年8月1日~2026年1月31日)は1月度の1億14百万ポンドを加えて、約26億27百万ポンド(前年比98.6%)となりました。前年度は2月以降、約49百万ポンドの受入がございましたが、今年は降雨の影響によって収穫期間が長引き、ハラール・シェラー(果皮剥き・脱殻業者)の加工が遅れたことから、前年よりも受入量はやや増加するものと思われます。そのため、最終収穫量は27億ポンド超となり、ほぼ前年並み(前年度27億13百万ポンド)となる見込みです。

一方、1月単月の出荷数量は2億29百万ポンド(前年比90.1%)と前年を下回り、累計出荷数量につきましてもアメリカ国内(前年比82.1%)、輸出(96.8%)ともに落ち込みが見られます。しかしながら、単月成約数量は1月中下旬に相場がやや軟化したことで、当用買いをしなが様子見をしていた多くのバイヤーが買付を行う動きが見られたため、2億98百万ポンド(前年比124.8%)と大きく伸長しております。

産地では例年よりも1週間程度早い2月上旬から早生種ノンパレル種の開花が始まりました。序盤は天候に恵まれ快晴が続いておりましたが、2月中旬頃から広い範囲で断続的な降雨の影響を受けるものとみられ、ミツバチによる受粉活動時間が限られる模様です。

12月までの成約ペースの鈍化により市場では、相場の値下がり期待されておりましたが、1月の成約が好調であったことと、開花状況の悪天候により相場は反発しており、今後の相場動向には注意が必要です。

尚、例年であれば開花が3月上旬に終了し、その後の結実状況を見て5月に第一次収穫予想(農家への聞き取り調査ベース)、7月に最終収穫予想(農園での立入調査ベース)が米国農業統計局により発表されます。しかしながら、2025年産は最終収穫予想(30億ポンド)が大きく外れ、発表直後(2025年7月)に一時的な相場下落と市場の混乱を招くこととなりました。現地生産者側では収穫予想の算出方法に対する懐疑的な見方が強まり、カリフォルニアアーモンド協会も米国農業統計局への調査資金提供を停止することとしたため、2026年産以降、最終収穫予想は発表されない予定です。

◆1月末締めアーモンドポジションレポート内容抜粋(2月12日発表) 単位:百万ポンド

	数量	前年比	備考
前年からの繰入	483.81	96.3%	
2025年産収穫量	2,626.68	98.6%	
ロス2%差引き後	2,574.14	98.6%	
総供給量	3,057.95	98.2%	
総出荷量	1,276.65	93.0%	米国内(82.1%)、 輸出(96.8%)
現地在庫	1,781.30	102.4%	
内、成約済	588.32	102.9%	米国内(86.0%)、 輸出(116.0%)
フリー在庫	1,192.98	102.1%	

出典:Almond Board of California

◆主要各国への出荷量

	1月出荷数量	前年比	累計出荷数量	前年比
アメリカ国内	51.0	82.7%	293.7	82.1%
日本	9.4	101.2%	37.0	91.0%
中国/香港	3.4	118.7%	16.8	41.1%
ベトナム	1.4	66.4%	47.5	165.0%
インド	39.0	100.5%	171.8	87.7%
ドイツ	5.5	81.3%	39.4	92.0%
スペイン	14.3	86.7%	92.6	113.0%
オランダ	8.1	72.2%	44.8	63.8%
トルコ	12.2	155.7%	80.0	117.3%
UAE	12.0	140.9%	87.6	102.1%

単位:百万ポンド
出典:Almond Board of California



フィリピン ココナッツ 市況



～ 高値圏続くヤシ油相場、2026年は供給回復も注視が必要 ～

2025年のココナッツ相場は、年間を通して高値で推移いたしました。ココナッツ製品の価格はヤシ油の国際相場に連動しております。2025年のヤシ油の価格は、①2024年から続いたエルニーニョ現象及び台風による供給不足、②世界的なヤシ油需要の増加、③フィリピン政府によるバイオディーゼルへのヤシ油配合比率の引き上げなどを要因として、大きく高騰いたしました。2025年7月にはヤシ油の相場価格は過去最高値を記録しております。

同8月には、原料であるココナッツの供給逼迫を受け、フィリピン政府は10月に予定していた配合比率の引き上げを延期し、国内供給を優先する方針を打ち出しました。これにより、ヤシ油の相場は下落に転じ、以降は現在まで軟調に推移しておりますが、過去の価格帯と比較すると、依然として高値圏にあります。

今後の見通しとしては、2025年はフィリピンにおける台風や洪水などの大きな自然災害も少なく、ココナッツの生育は概ね順調に進んでいるため、2026年には原料ココナッツの供給回復が見込まれます。ただし、延期されていたフィリピンにおけるバイオディーゼル配合比率の引き上げが再開される可能性も高く、引き続き相場動向には注視が必要です。



欧州 栗 市況



イタリア産栗

北部および中部地域では、収穫期の天候が安定したことで、前年を上回る豊作となりました。一方、南部地域では収穫期に記録的な高温乾燥に見舞われ、平年比3割程度の減産となり、地域により収穫状況が二極化しました。また、スペイン、ポルトガル、ギリシャなど欧州主要産地の不作を受け、現在イタリア産への需要が急増しており、現地オファー価格は上昇傾向にあります。

スペイン産栗

記録的な干ばつの影響を大きく受け、スペイン全土で収穫量が例年を下回る結果となりました。品質面においては、虫食いなどの発生が抑制され、例年以上に良好な作柄となっておりますが、収穫量の減少に伴い、現地価格はやや上昇傾向にあります。

◆弊社マロンペースト製品ラインナップ

弊社のマロンペースト製品は、栗と砂糖のみで素材本来の風味を活かした商品から、ラム酒やバニラ等で香り付けしたものまで、多彩なラインナップがございます。また、お客様のニーズに合わせ、以下のような対応も承っております。

～対応例～

- ・ **食感の追求** ダイス栗の混合(サイズ・配合比率の調整)
- ・ **風味の最適化** 甘さや香りの微調整、独自レシピの開発
- ・ **物性の調整** 用途に応じた粘度の調整

詳細な仕様のご相談やサンプルのご用命につきましては、弊社営業担当までお問い合わせください。



マロンペースト アマーロ

原材料名: 栗(イタリア)、砂糖
 荷 姿: 12kg(1kg×12袋)、
 12kg(3kg×4袋)
※受注生産

賞味期限: 1年
 保存方法: 常温



マロンペースト EU100%

原材料名: 栗(スペイン※)、砂糖/
 ソルビトール

荷 姿: 12kg(1kg×12袋)
 賞味期限: 1年
 保存方法: 常温

※スペイン産、イタリア産の栗を単一もしくは混合して使用しており、一括表示における原料原産地表示は使用した原料の原産地に基づいて表示しております。



マロンクリーム

原材料名: 栗(スペイン)、砂糖、白あん、
 水あめ、洋酒/ソルビトール、
 香料、着色料(カラメル)、
 増粘剤(キサンタンガム)

荷 姿: 12kg(1kg×12袋)、
 10kg(5kg×2袋)
※受注生産

賞味期限: 1年
 保存方法: 常温



南アフリカ フルーツ 市況



弊社が輸入する、ゴールドリーフ製品の製造元である「ランゲバークフーズ社」からの情報によりますと、原料収穫地域における2025年6月から8月頃の冬季降雪量は十分であったことから、灌漑用水も確保され、果樹も十分な休眠を経て、良好な状態で収穫を迎えました。各フルーツの収穫状況は以下の通りとなっております。

あんず

今シーズンは栽培地域が天候に恵まれたことから、同社の処理量は、大幅に増加した前年同様7,000トンを超える水準となりました。製造量も前年並みを確保しており、今シーズンも安定供給が見込めます。

黄桃

昨シーズンは、一部の栽培地域で開花後に霜害及び雹害が発生した影響により、同社の処理量は30,000トンとなりました。今シーズンは天候に恵まれ、灌漑用水も十分に確保されたことから、処理量は前年より約6.5%増の約33,000トンを見込んでいます。2月中には収穫および缶詰製造の約95%が完了する予定で、今後天候に大きな変動がなければ、今期も計画通りの数量を確保できる見通しです。

洋梨

収穫時期を迎える洋梨についても、開花時期以降、生育に適した天候に恵まれ、順調に推移しております。同社における原料洋梨の処理量は、前作期比約18%減の約9,000トンを見込んでおります。



黄桃の実り



農園の様子(2026年1月撮影)

各種フルーツに関しましては、デリケートな農作物であることから、急な天候不良等の要因により供給状況が大幅に変動する場合がございます。各種フルーツ缶の最新の価格情報や在庫入荷状況につきましては、弊社営業担当までお問い合わせください。



エジプト ストロベリー 市況



エジプト産ストロベリーの収穫は、昨年12月頃より開始し、5月上旬頃まで続く見込みです。天候不良のため作付け初期に苗が枯死し、再度植え付けの為に農家は多額の投資を実施しましたが、生鮮市場の需要は落ち込んでおり、余剰分が加工用へ流れることで、原料市場価格は安値でのスタートとなりました。

しかしながら、人件費や保管料の上昇に加えて、世界的な燃料価格の高騰により輸送、包装、製造コストが影響を受けているほか、エジプトポンドの為替下落等、経済的要因から、輸出コストは値上がりしております。

農家としては、多額の投資を行ったにもかかわらず、原料市場価格が下落し、更なる投資に消極的になっていることから、例年より収穫期間を短縮させる傾向にあります。そのため、今期収穫量は減少すると予想されています。

これらの状況より、現時点での現地オファー価格は昨年と同等価格帯ですが、今後の市場価格に関しましては注視が必要です。



国内 乳製品 市況



農林水産省によりますと12月の全国の生乳生産量は前年比100.0%となりました。北海道では前年比100.3%、都府県では前年比99.6%と全国ベースで概ね前年同レベルを維持しました。

12月末の推定在庫量はバターで約29,200トン(前年比130%)、脱脂粉乳で約70,600トン(前年比140%)となっております。また同月のバター製造量は7,050トン(前年比106%)、脱脂粉乳製造量は15,059トン(前年比102%)と何れも前年を上回り増産となりました。生乳生産量は横ばいである一方で、飲用向け需要が減退しているためバター・脱脂粉乳の加工に生乳が向かっており、特に脱脂粉乳が在庫過剰となっております。

農林水産省が公表する大口需要者価格は発表が遅れており更新されていませんが、直近分の8月分としてはバター¥1,632/kg(税抜、前年比107%)、全脂粉乳 ¥1,017/kg(同103%)、脱脂粉乳¥744/kg(同102%)でした。6月の乳価改定はほぼ反映されたと推測されます。

Jミルクは1月末に需給見通しを発表し、2025年度の生乳生産量は739万トン(前年比100.2%)と予想しております。7月に発表した需給見通しより4万トン増を見込んでおります。年度末に向けて徐々に生乳生産量がマイナス圏に入る予想は変えておりませんが、下落幅は大きく緩和されました。また、2026年度の予想としては2025年度比で98%の726万トンと発表しております。減産予想ではありますが、引き続きバター・脱脂粉乳の増産が続き当面在庫に余裕はありそうです。脱脂粉乳についてはJミルクは対策として輸入飼料及び粉乳調製品との置き換えのための拠出金を2026年1月～3月の期間限定で用意しましたが、4月には新たな対策も打ち出されると見込まれております。

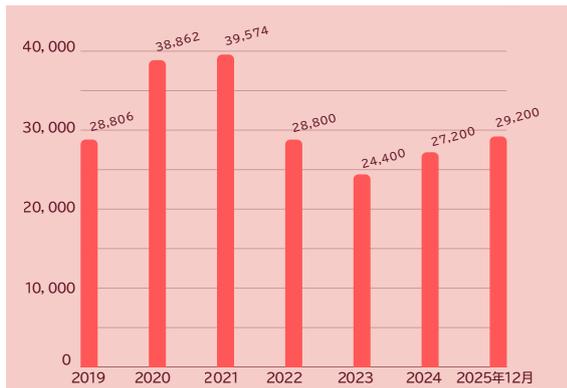
直近のalic入札の結果は以下の通りになります。

※マークアップ:alicの輸入価格と売渡価格の差額

品名	入札日	数量			価格		平均マークアップ
		入札数量	応札数量	落札数量	平均輸入価格	平均売渡価格	
バター	2026/2/10	900	1,950	900	¥1,340,110	¥1,660,428	¥320,318
バター	2026/1/15	899	2,244	899	¥1,208,015	¥1,527,728	¥319,713
バター	2025/12/11	600	1,584	600	¥1,297,608	¥1,603,651	¥306,043

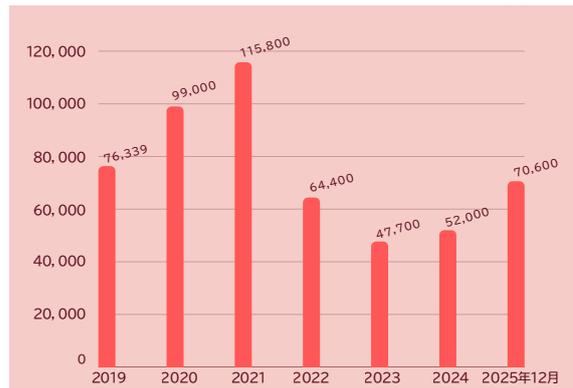
◆バター推定期末在庫

単位:トン



◆脱脂粉乳推定期末在庫

単位:トン





海外乳製品市況

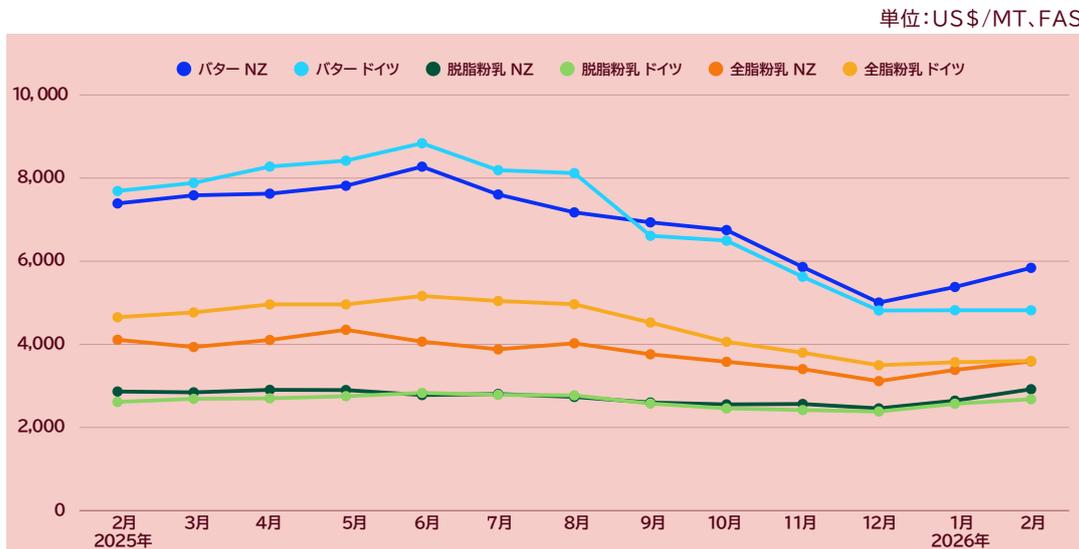


直近の海外乳製品相場は欧州バターを除くとほぼ全面高となっております。特にバターと脱脂粉乳で顕著に上がっています。後述の通り、主要生乳生産国での生産量は好調ですが需要が復調しており需給が急激に引き締まりました。乳業界関係者からも当面は軟調相場が継続すると見込まれていたため、この反転にはアナリストからも驚きの声が出ています。

地域別に生乳生産量を見ていくと前年比でNZは12月は103%、豪州は102%、欧州は105%、米国は104%となっております。豪州はマイナス圏から反転してプラスになり、結果的に全地域で大きな増産となっております。供給は潤沢となっております。

製品別にみた場合、NZバターはFAS US\$5,840/MT近辺と12月のUS\$5,000/MT近辺の直近安値から急速に反発しています。一方、欧州価格はUS\$4,820/MT近辺と12月の底値から動きがありません。脱脂粉乳もNZ・欧州共に反発して上昇トレンドに入っており、NZは12月からUS\$2,500/MT近辺からUS\$2,920/MT、欧州はUS\$2,500/MT近辺からUS\$2,700/MT近辺まで上昇しています。

今後については生乳生産量が好調に推移し供給は潤沢にありそうです。一方で需要が急回復した中国、中東、東南アジアは上昇した価格帯でも同じような買いを続けられるかが注目されます。短期的との見方もある一方で、オセアニアは乾乳期に入りつつあり自然と供給量が減るためタイト感が続く可能性もあり、目先調達分は早めの手当が必要と考えます。



国名	品名	2025年2月	2025年8月	2026年2月
NZ	バター	\$7,390	\$7,180	\$5,840
ドイツ		\$7,690	\$8,120	\$4,820
NZ	脱脂粉乳	\$2,870	\$2,740	\$2,920
ドイツ		\$2,620	\$2,770	\$2,680
NZ	全脂粉乳	\$4,110	\$4,030	\$3,590
ドイツ		\$4,650	\$4,970	\$3,600

まいにち食べたい

シリーズ 5アイテム新登場!

まいにち食べたい ブランドコンセプト

まいにち食べる野菜や果物のようにナッツやドライフルーツもまいにちの食卓に並んでほしい、そんな日常を新しい食文化にしたいという思いが込められています。



まいにち食べたい マンゴー

フィリピン産カラバオ種のドライマンゴーです。マンゴー本来の風味や色を大切に仕上げました。甘さとほのかな酸味がクセになる美味しさで、まいにちの定番の味としてぴったりです。

荷姿:10袋×2合、内容量:54g、賞味期限:製造後6ヶ月



まいにち食べたい 種つきプルーン

現地カリフォルニアで自社の管理のもと育てたプルーンをそのままの形で食卓にお届け!

1. 農園から食卓まで一貫した管理
自社農園・契約農園の原料を使用し、農園から最終製品まで全てに関わることで、そのままの形で食卓に届けます。

2. 果実本来の自然な姿と美味しさ
種つきプルーンと比べて余計な工程がなく、果実そのままの形でお届け。種ぬきによって失われた果肉にプルーンの美味しさがあります。

3. お客様が求める本物の価値
種周りの果肉としっかりとした食べ応え、そのままの自然な状態での味わいを求め本物・正統派としての価値を感じていただけます。

荷姿:10袋×2合、内容量:200g、賞味期限:製造後12ヶ月



まいにち食べたい 素焼きアーモンド 素焼きクルミ 素焼きミックスナッツ

ナッツで人気の3種の大容量パックです。身近な人たちとおしさをシェアできます。そのまま食べるのももちろん、食材として料理にご活用いただけます!

荷姿:10袋×2合、内容量:280g、賞味期限:製造後8ヶ月

「まいにち食べたい」シリーズの活用レシピページへご案内

パッケージ裏面にQRコードを記載



パッケージ裏面



レシピ29品!
料理の食材として食卓へのご提案

NEW

3種の背徳ミックスナッツ チーズ明太マヨ味 新発売のご案内

この度、「3種の背徳ミックスナッツ チーズ明太マヨ味90g(15g×6包)」を発売いたします。一度食べたなら止まらない、濃厚チーズ×明太マヨの“最強のパンチ”をナッツに閉じ込めました。まさに「背徳グルメ」を体現する、罪深いまでの味わいです。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第2弾です。ぜひお試しください。

こってり だけど ナッツ

だから食べちゃえよ!?

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!

こってりコク旨 チーズ明太マヨ味

個包装 だからって安心するなよ!?

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



KBCタウンに出展致しました！



1月18日(日)に、東京ポートシティ竹芝内 東京都立産業貿易センター浜松町館で開催された「KBCタウン」に昨年に引き続き出展致しました。

「KBCタウン」とは、株式会社東急キッズベースキャンプ主催のイベントで、同社運営の学童施設に通う児童が物販や商品開発を行い、イベントを通じて経済活動・社会活動を疑似体験をします。当日も児童自らが接客や集客活動を行ったり、館内放送のアナウンスをしたり、活発に取り組んでいる姿が印象的でした。

本イベントにて、弊社は協賛企業としてプルーンの認知度アップをテーマとしてブース出展致しました。

当日は、「プルーンってなに？」というクイズに答えていただいたお客様にハズレ無しの抽選会実施と、「プルーンを使った簡単レシピ」の掲示を行いました。

昨年に引き続き多くのお客様にお越しいただき、500セット用意した各種景品が足りなくなり、急遽追加対応をしましたが、閉会30分前には全て無くなってしまふほどの賑わいでした。

お客様からも「去年のイベントからプルーンを買うようになりました！」「どこで買えますか？」等、嬉しいお声をいただきました！

多くのお客様との出会いに感謝し、今後もプルーンの認知度向上に繋がるようプルーンの魅力を発信し続けてまいります。



賑わう会場の様子



カリフォルニアプルーン協会からノバルティを協賛いただきました。



当日のブースと正栄の企画Gメンバー



スーパーマーケット・トレードショー2026に出展しました！

千葉市・幕張メッセにて2月18日(水)～20日(金)の3日間「第60回スーパーマーケットトレードショー2026」が開催されました。

食品営業部コーナーでは今春新商品「3種の背徳ミックスナッツシリーズ」「種ぬきから12時間以内にパックしたプルーン」「おうちで簡単ポテトサラダ明太子味」「まいにち食べたいナッツ、ドライフルーツシリーズ」をメインに展示しました。

業務用食材部コーナーでは「メープルシロップ」「冷凍フルーツ」をメインに展示しました。来展されたお客様と試食を交えて行う商談の機会となり、お陰様で大変盛況なブースとなりました。

3日間の入場者は、80,922名(複数日会場9,345名含む)でした。

弊社ブースにお立ち寄り頂いた皆様はこの場をお借りし御礼申し上げます。



前ページでもご案内中！



デザート・スイーツ&ベーカリー展 出展のご案内 (FABEX東京2026内)

4月15日(水)～17日(金)の3日間、東京ビッグサイトにて開催される「デザート・スイーツ&ベーカリー展 (FABEX東京2026内)」に出展いたします。

製菓材料各種、ナッツ・ドライフルーツ製品各種、冷凍フルーツやパスタなど幅広い商品をご案内いたします。また本年度はSICOLY製品は別ブースに展示しております。詳細は弊社HPにてお知らせいたします。

ご来場の際は、下記の場所へお立ち寄りください。

日 時：2026年4月15日(水)～17日(金)
10:00～17:00(3日間共通)

会場：東京ビッグサイト
正栄ブース：F-S08(東3ホール)
SICOLYブース：F-G21(東3ホール)



昨年の出展の様子

♡ 2026 バレンタイントレンド情報 ♡

1月15日～2月15日の1ヶ月間、日本最大級のチョコレートの催事「サロン・デュ・ショコラ 2026」が今年も伊勢丹新宿店にて開催されました。帝国データバンクの調査によると、2026年のバレンタインチョコ一粒あたりの平均価格は436円となり、昨年の418円から約4.3%上昇し、過去最高水準となったそうです*。歴史的なカカオ高騰という逆境の中にありながら、サロン・デュ・ショコラの会場は価格上昇への不安を全く感じさせない熱気に包まれていました。1箱5,000円を超える輸入ブランドのチョコが並ぶ中、両手にいっぱいの紙袋を抱えた方々の姿が目立ちます。世界と日本のトップブランドが一堂に会するこのイベントは、単なる買い物場ではなく、「ここでしか出会えない希少性」や「体験」が集結しており、消費者が「真に価値がある」と見出したものには迷わず投資する時代であることを、改めて実感されられる場となっていました。

こうした「本物志向」への熱狂が続く一方、市場全体を見渡すと高騰するカカオに依存しない「代替チョコレート」の広がりを見せ始めたのも今年の特徴です。他の百貨店のバレンタイン催事では、キャロブやエンドウ豆を用いた新素材の商品が登場し、新たな選択肢として着実に浸透しつつあるようです。進化を続けるチョコレートの世界ですが、本記事では、その最前線ともいえるサロン・デュ・ショコラの会場から、2026年を象徴する注目商品をピックアップしてご紹介します。

※出典：帝国データバンク「2026年「バレンタインチョコレート」価格調査」より引用
<<https://www.tdb.co.jp/report/economic/20260202-valentine26y/>>

進化するタブレット

タブレット(板チョコ)がますます進化を遂げています。単にフィリングが詰まっているのではなく、「多層構造」や今までにない「食感」や「濃厚さ」等、見た目はシンプルでも、食べないとわからない魅力が詰まっています。

ジャリジャリ新食感タブレット



A 約4,000円

材料はカカオと砂糖だけ。なのに見た目にはまるで大きなクッキー。噛めば噛むほどカカオのフルーティーな酸味や香りが広がりにクセになるタブレット。

3層構造のタルトタン



B 約4,300円

外見からはわからない多層構造のタブレット。シナモン香るサブレ、ギモーブ、リンゴの層が美しい。甘酸っぱくスパイスが香るタルトタン味。

濃厚ピスタチオブラリネ



C 約6,500円

ダークチョコでコーティングされたサブレの上に、濃厚なピスタチオブラリネのナッツィー感を存分に感じられる。

ザクザクアーモンドブラリネ



D 約1,700円

アーモンドスリパードとオレンジピールの糖漬けが入ったバリバリザクザクのブラリネがビターチョコにのっている。

食感のコントラストが魅力 サブレが大人気

フルーツの香りはじける新食感サブレ



E 約4,300円/4粒入

噛んだ瞬間にホロリとほどけ、ザクザクとした噛み心地。焼成したサブレを砕いてからホワイトチョコレートで固めているかのような、新食感。フリーズドライフルーツの酸味や香りが華やかに広がり満足感がある。

今年も人気ののが、各ブランドが注力するチョコサブレ。口の中でほろりと崩れるサブレの軽やかさと、なめらかなチョコレートのコントラストが、最後まで飽きさせない美味しさです。1つ食べるだけでも満足感が高く、特に今年はフルーツを掛け合わせた華やかアイテムが目立っています。

ザク、とろり。際立つ酸味

F 約5,800円/18枚入

サブレ、ヘーゼルナッツのジャンドゥージャ、フランボワーズチョコの贅沢な3層構造。チョコレートが溶け出すと同時にフランボワーズの酸味、ヘーゼルナッツのコク、サブレのホロホロ食感が調和する。

カカオ料理の奥深い世界

見逃せないのが、会場でしか味わうことのできないカカオを使用した料理です。エスニック、イタリアン、フレンチなど、カカオを使用した様々な料理が提供されていました。カカオは料理素材としてのポテンシャルが高く、カカオ特有の苦味、コク、香りが驚くほど料理の味わいに奥深さを演出します。

カカオの兄弟 注目の「マカンボ」

カカオの近縁種にあたり、スーパーフードとして注目されるマカンボ。今年はマカンボを使用したチョコレートやパフェ等、新メニューが登場しました。まさにここでしか出会えない味です！

カカオが溶け出すフォー



G 約3,000円

鶏とココナッツミルクのスープにヌードル、牛や豚の煮込みやナッツ、グリーンリーフ。仕上げに削りかけるカカオペーストはスープの温かさで徐々に溶けてゆく。

カカオのバインミー



H 約2,300円

カカオと唐辛子でマリネして焼き上げたチキンとカカオの果肉ジャム、柚子果汁で和えた大根や人参をサンドし、仕上げにカカオペーストを削って提供される。

マカンボのキャラメリゼ



I 約3,500円/箱

マカンボをキャラメリゼし、マカンボで作ったチョコレートでコーティング。カシューナッツのようなやわらかい食感。

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。）



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3月発行 第312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.shoefoods.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