

SHOEI NEWS

Vol. 313, April 2026

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

マカダミアナッツ 市況
タイ コーン 市況
カリフォルニアレーズン 市況
南アフリカレーズン 市況
国内乳製品 市況
海外乳製品 市況
さつまいもペーストのご案内
新商品のご案内
デザート・スイーツ&ベーカリー展 出展のご案内

CONTENTS



Fruit Caramel Sand "Framboise"

Fruit Caramel Sand "Bapamanga"



表紙写真はSICOLY®冷凍フルーツピューレを使用したキャラメルサンドクッキーです。
(左: フランボワーズ 右: パパマンガ)
レシピ詳細は弊社営業担当までお問い合わせください。



マカダミアナッツ 市況



3月4日にAMS(オーストラリア・マカダミア協会)より、2026年産の第一次収穫予想が発表されました。同レポートによると、2026産の収穫予想は59,080トン(殻付き、水分値3.5%ベース)で、前年の収穫量43,800トンに比べ大幅な増産予想となりました(前年比134.8%)。増産の要因として、開花時に天候に恵まれ受粉が順調に進んだことに加え、2019年～2022年の間に大規模に植栽された農園において生産量が増加する見込みであることが挙げられます。一方で、AMSからは「2025年産は主要産地におけるサイクロンの直撃や継続的な降雨により大幅な下方修正となったことを受け、今回の予想数量は、順調に収穫が進むことを前提に発表された数字であり、今後の状況を見ながら、数量は変動してくるものと考えられます。」との慎重な見方を示すコメントも出ています。

マカダミアナッツは、木の上で十分に完熟し、自然に落果した実を収穫するため、収穫期間は3月～8月と長期にわたります。また、天候要因により作柄の影響を受けやすく、引き続き注視が必要です。収穫期の中盤にあたる5月～6月には、第二次収穫予想が発表される見込みです。

南アフリカ産に関しましては、SAMAC(南アフリカマカダミア生産者協会)より2026年産の収穫予想数量が96,700トン(殻付き、水分値3.5%ベース)と発表されました。2025年産の収穫量83,400トンと比べ115.9%と増産予想となっております。近年、作付面積が増加傾向にありながらも、天候不順により減産となった昨年にに対し、今期は天候が安定していることから収穫量が増加する見通しです。

中国でも2014年以降に雲南省でのマカダミアナッツの植樹が加速し生産量が大幅に増加しております。元々、中国では殻付きナッツスナック(殻付きのナッツを消費者が割って食べる)の市場規模が大きく、2023年度には豪州、南アフリカ、ケニア他からの殻付きマカダミア輸入量が90,000トンを超え、最大のマカダミア需要国でもあります。これまで、中国産のマカダミアに関しましては自国消費が中心で、また、統計資料が少ないことから実際の生産量は不透明とされておりましたが、生産量の増加により中国産のマカダミアを国際市場で見かける機会が増えてきており、今後は輸出向けの積極的な販売が期待されます。

このように世界的にマカダミアナッツの作付面積が増加していることを受け、2026年産は主要産地の多くで増産予想となっております。しかしながら、現在は主要国(豪州・南アフリカ)の2025年産の減産と世界的な剥き身需要の増加で、ホール品などの大粒サイズは繰り越し在庫が少ない状況です。このため、ホール品は昨年さらに値上がりしており、そのほかのサイズについても昨年並みの相場でのスタートとなっております。

◆国別マカダミア生産量(殻付きベース)推移

国名	2022年	2023年	2024年	2025年	2026年 (予測)
オーストラリア	52,974	48,000	53,950	43,800	59,080
南アフリカ	68,840	79,700	89,200	83,400	96,700
中国	62,500	67,900	69,500	98,000	108,000
ケニア	41,500	42,500	44,000	47,500	51,850
その他	73,100	76,925	67,600	68,350	77,350
合計	298,914	315,425	324,250	341,050	392,980

単位:トン
出典:INC(国際ナッツ・ドライフルーツ協議会)資料より



タイ コーン 市況



タイは世界有数のスイートコーン輸出国であり、缶詰や冷凍カーネルなどの加工品を中心に、国際市場において重要な供給国となっています。またタイ産スイートコーンは品質面においても評価が高く、日本、韓国、台湾をはじめ、オセアニアや欧州など幅広い地域で採用されています。

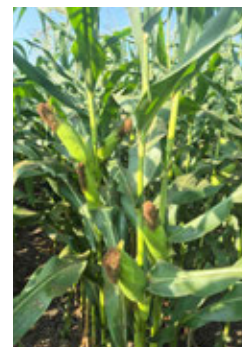
年間を通して栽培・収穫が可能なタイ産スイートコーンですが、現地では2月下旬頃から暑季に入り、収穫量が増加してきています。タイ気象局によると、今年の暑季は例年より約2週間長く、5月中旬頃まで続く見込みで、全体として高温・干ばつ傾向になると予測されています。

特に北部地域では平均最高気温が36～37℃程度と平年を上回る見込みで、一部地域では42℃以上の猛暑となる可能性も指摘されています。また、降雨量は平年より30～40%少ない予測となっており、暑季特有の猛暑と雷雨が交互に発生したり、局地的な突風や雹を伴う強い雷雨が発生する可能性もあると予測されています。

今後の気象条件の影響によっては、コーンの粒の不揃いや未成熟果、水分量の低下などが発生し、原料供給が一時的に不安定となる懸念もございりますが、2026年3月現在、現地パートナー各社からの報告によると、スイートコーンの生産量は例年よりやや多く、粒揃い、色味、品質ともに良好との情報が入っており、現時点では供給は安定しております。

価格につきましては、為替(THB高)の影響による価格変動や、中東情勢の悪化による包材コストおよび海上運賃の上昇などが挙げられ、今後の動向には注視が必要です。

弊社としても、現地パートナーとの連携のもと継続的に情報収集を行いながら、今後も安定した品質と供給の維持に努めてまいります。



農園の様子
(2026年3月中旬撮影)



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、2月末時点で累計7ヶ月が経過致しました。2月末までの集荷量は159,183ショートトン（以下st）で前年同期比91.6%となっております。また、受入検査で不合格となった原料レーズンは19,979stで同481.0%と昨秋の天日乾燥期間に3度降雨に見舞われたことが依然として集荷実績に表れております。

一方で出荷量は、累計7ヶ月で98,435stで前年同期比103.7%となっております。出荷量全体の70%以上を占めるカナダを含む北米向けが72,243st、輸出向けが26,192stでいずれも前年同期比約104%となっております。北米向けの増加は、米国の関税政策により、アルゼンチンなどの輸入レーズンが自国（カリフォルニア）産に対してコストメリットを失い、その需要が置き換わったことが背景です。また、日本を筆頭とする輸出向けの増加は、競合産地であるトルコの値上がりにより需要が回帰したことが背景です。

パッカー各社は、2026/2027年度への繰越在庫が過剰にならないよう拡売を狙ってオファー価格を軟化させましたが、今のところ期待されたほど出荷量は伸びておらず、今後米国農務省の買い上げなど出荷動向の変化に注視が必要です。

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合せください。

◆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※
生産量	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



南アフリカレーズン 市況



南アフリカはレーズン生産量世界6位を誇る一大産地であり、今後も更なる増産が期待できるレーズン新興産地です。昨シーズンは天候に恵まれ、約92,000トンという記録的な収穫量となりました。2月頃より収穫が始まり、従来の主要産地である北ケープ州オレンジ川流域以外の地域でもレーズンの生産が増えつつあることから、今シーズンは更なる豊作が見込まれておりました。しかし、天候不順による病害発生などの影響で収穫予想量は約86,500トンへと下方修正されております。予想より収穫量が下回る見込みではありますが、世界的にレーズンの供給が過多傾向にあることから、市場価格は安定傾向にあります。

◆南アフリカレーズンの収穫量等の推移

単位:MT

	2022	2023	2024	2025	2026
繰越(入)在庫	4,000	7,430	6,000	0	10,000
生産量	65,000	62,700	90,220	92,060	86,500
総供給量	69,000	70,130	96,220	92,060	96,500

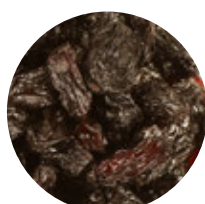
※INC資料及び現地聴き取り情報より抜粋

◆弊社取り扱い南アフリカレーズン製品 ラインナップ



トンプソンレーズン(JUMBO)
オイルコート

南アフリカ産ナチュラルシードレス種のぶどうを天日にて乾燥させた強い甘みが特長のレーズンです。



SAフレイムレーズン(JUMBO)
オイルコート

南アフリカ産フレイム(赤ぶどう)シードレス種のぶどうを天日乾燥させた、酸味より甘味を強く感じるレーズンです。



SAトンプソンレーズン
ノンオイル

南アフリカ産ナチュラルシードレス種のぶどうを天日乾燥させた、強い甘みが特徴のレーズンです。



SAサルタナレーズン
オイルコート

南アフリカ産ナチュラルシードレス種のぶどうを天日乾燥させた、サルタナタイプのレーズンです。



国内乳製品 市況



農林水産省によりますと1月の全国の生乳生産量は前年比98.9%となりました。北海道では前年比98.9%、都府県では前年比98.9%と再び前年割れとなっております。

1月末の推定在庫量はバターで約31,700トン(前年比123%)、脱脂粉乳で約75,000トン(前年比142%)となっております。また同月のバター製造量は7,320トン(前年比98%)、脱脂粉乳製造量は15,070トン(前年比100%)と何れも前年とほぼ同水準となりました。1月は生乳生産量が減少しましたが依然としてバター・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。Jミルクは脱脂粉乳について、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月以降分として新たな対策も打ち出されました。1万3,000トンの在庫削減を対象とし、2025年度に新設された21億円規模の基金を活用し、在庫の低減を継続します。内訳としては飼料向けとして5,500トン、輸入粉乳調製品置き換えとして6,000トン、輸出1,500トンとなります。

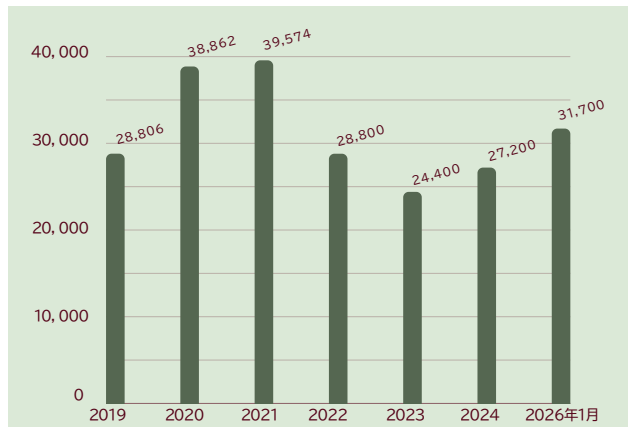
直近のalic入札の結果は以下の通りになります。

※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	入札数量	応札数量	落札数量	平均輸入価格	平均売渡価格	平均マークアップ
		(トン)			(/トン)		
バター	2026/3/12	900	1,743	900	¥1,388,269	¥1,622,304	¥234,035
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

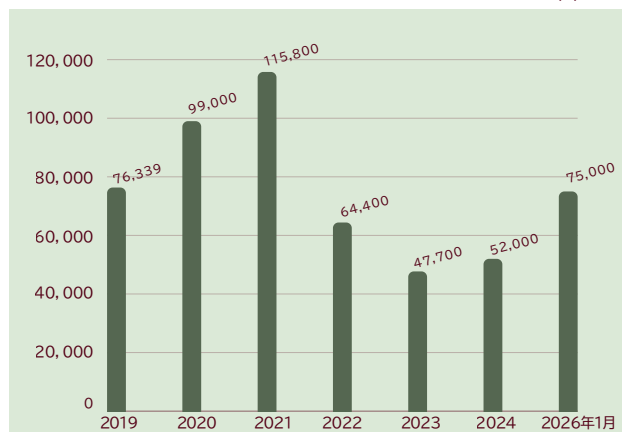
◆バター推定期末在庫

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

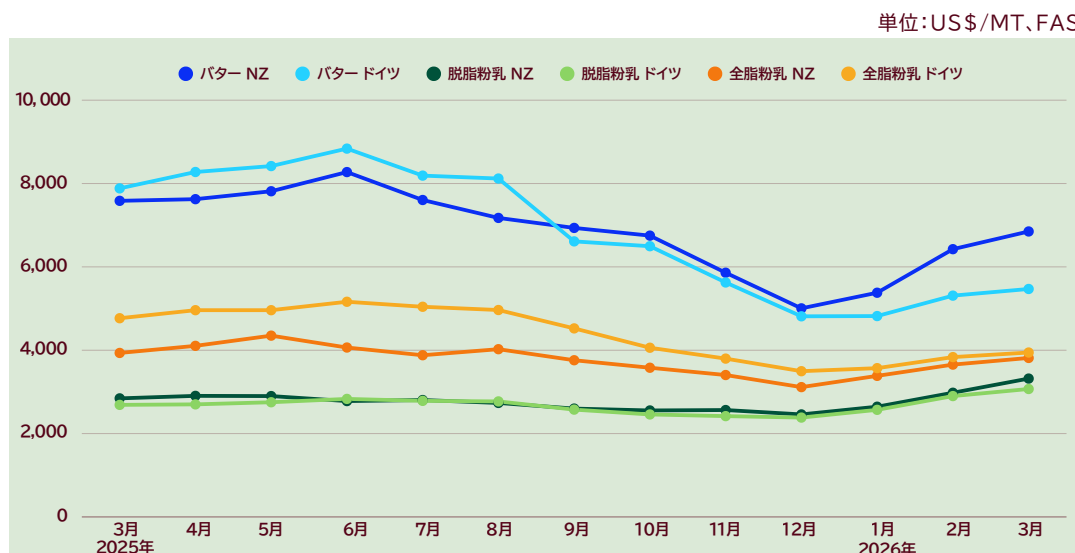


直近の海外乳製品相場はほぼ全面高となっております。特にバター、脱脂粉乳、全脂粉乳が顕著に上がっています。後述の通り、主要生乳生産国での生産量は好調ですが需要が復調しており需給が急激に引き締まりました。乳業界関係者からもこの反転は予想外でアナリストからも驚きの声が出ていますが、依然として中国・東南アジア・中東からの需要が強く相場上昇が続いております。

地域別の生乳生産量を見ると、前年比で1月は、NZ102%、豪州101%、米国103%、欧州は統計公表のサイクル上、12月分のデータとなりますが106%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\$6,850/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1月に底を打ってから動きがありませんでしたが直近2ヶ月で上昇となり、US\$5,470/MT近辺と12月の底値のUS\$4,800/MT近辺から大幅に動きました。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\$3,320/MT、欧州はUS\$2,500/MT近辺からUS\$3,070/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。需要が急回復した中国、中東、東南アジアは買いが続くか注目されますが現段階はまだ勢いがあります。一方で中東情勢が不安定となり、海上輸送に支障が出始めているため中東向けの輸出が止まり一時的に在庫滞留が発生し値下がりが起こる可能性もございます。



	国名	品名	2025年3月	2025年9月	2026年3月
	NZ	バター	\$7,585	\$6,935	\$6,850
	ドイツ		\$7,880	\$6,610	\$5,470
	NZ	脱脂粉乳	\$2,850	\$2,600	\$3,320
	ドイツ		\$2,690	\$2,580	\$3,070
	NZ	全脂粉乳	\$3,940	\$3,760	\$3,950
	ドイツ		\$4,770	\$4,520	\$3,950



さつまいもペーストのご案内



弊社では、日本のさつまいも品種「べにはるか」を使用したさつまいも商品を中心に取り扱っております。

さつまいもは、貯蔵することで熟成が進み、甘みが増すという特性があります。そのため弊社では、収穫後2ヶ月以上貯蔵した原料を使用し、甘みを引き出した状態で加工し、ペースト商品に仕上げております。

また昨年より、「栗かぐや[®]」という商標を持つ新品種のさつまいもを使用したペーストの取り扱いも開始いたしました。

「べにはるか」がねっとりとした食感を特長とするのに対し、「栗かぐや[®]」は、ねっとり感とほくほく感の中間に位置する食感を持ち、両方の良さを兼ね備えている点が魅力です。

さらに、鮮やかな黄色の色味も特長で、製品に加工した際の見た目にも優れており、幅広い商品開発にご活用いただけます。



焼き紅はるかペースト(茨城県産)

ねっとりしっとりした食感が特徴の
焼き芋ペーストです。

原 材 料 名	さつまいも
荷 姿	10kg(5kg×2袋)、1kg×10袋
保 存 方 法	冷凍(−18℃以下)
賞 味 期 限	3年
製 造 所	株式会社京まろん 天草工場(熊本)



蒸し芋ペーストかぐや

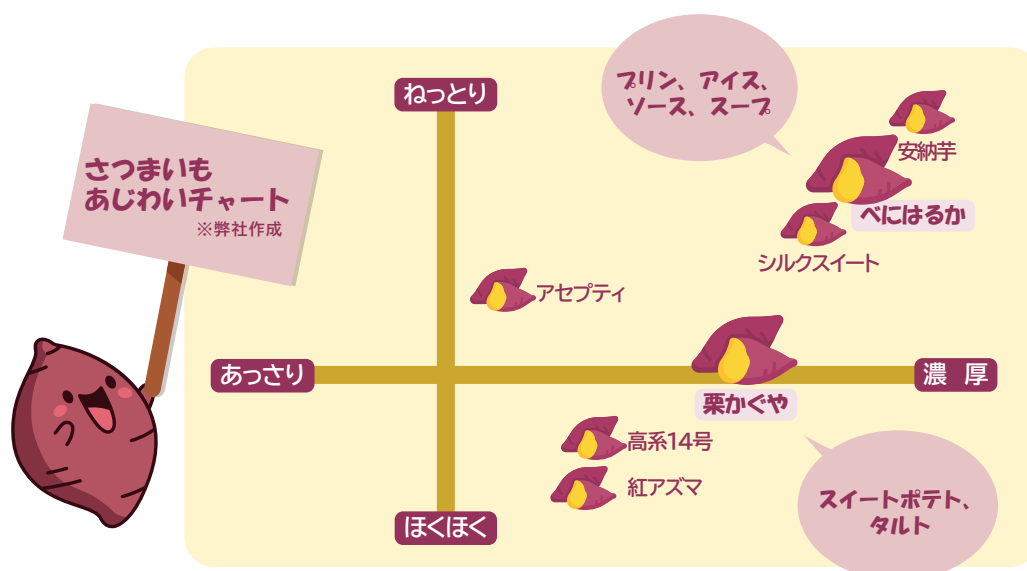
高系14号よりもしっとりした味わいで
紅はるかよりもやや粉質な食感です。
あざやかな黄色の肉質も魅力です!

原 材 料 名	さつまいも
荷 姿	10kg(5kg×2袋)
保 存 方 法	冷凍(−18℃以下)
賞 味 期 限	3年
製 造 者	株式会社京まろん 水海道工場(茨城)



栗かぐや[®]とは

2023年春に登場した新しい
さつまいもです。
カネコ種苗株式会社の登録商標
です。
商標名を謳う場合は、別途
申請書が必要です。弊社営業
担当迄お尋ねください。



又、今回ご紹介した商品に加え、ドリンク用途にもご使用いただけるなめらかなタイプのソースや、コストを抑えた海外(インドネシア)産のペーストなど、お客様の用途やご要望に応じた商品提案も可能です。

さつまいもペーストをご検討の際は、弊社営業担当者までお気軽にお問い合わせくださいますようお願い申し上げます。

なお、さつまいも市況につきましては「SHOEI NEWS 2026年1月号」に掲載しておりますので、併せてご参照ください。

NEW

種ぬきから12時間以内にパックしたプルーン 新発売のご案内



4/6 発売!



内 容 量 : 180g
 荷 姿 : 12袋×2合
 賞味期限 : 製造後12ヶ月
 価 格 : オープンプライス

12時間以内、理想のやわらかさ

種を抜いてから12時間以内にパッキング。プルーンの美味しさを、最適なタイミングで閉じ込めました。独自の製法と緻密な水分調整により、「ふっくら、しっとり」としたやわらかさを実現。こだわりの食感に仕上げました。



① 種抜き後、12時間以内にパック

一般的な国内製造品は海外で種を抜いた原料を輸入し、改めて国内でパッケージングを行い製品化。輸送の保存性を高める為、種抜き後加工が行われます。対して本製品は、種ぬきからパッケージングまで連続した工程を行うことで、工程間の果実のダメージを最小限に抑えます。



② 徹底した水分調整

プルーンを含め農産物は個体ごとにそれぞれ固さや水分値等、個体差があります。一般的なプルーン製品では、原料の状態に関わらず一定量の水を加える製法が採用されています。本製品は1時間毎に原料の水分値を測定し、そのデータに基づいた最適な加水調整を行っています。この加水コントロールにより均一した美味しさと品質を実現しています。

NEW

おうちで簡単ポテトサラダ! 明太子味33g 新発売のご案内

3/2 発売!

この度新商品といたしまして、「おうちで簡単ポテトサラダ 明太子味33g」を発売いたします。

じゃがいもの皮をむく、ゆでる、つぶす手間を省くことができ、時短につながる商品です。あとひとつ、副菜が欲しい食シーンに活躍します。ぜひ一度お試しください。

お湯を加えて
まぜるだけ!



商品特徴

- ✓ お湯を加えるだけで、あっという間にマッシュポテトが出来上がります。
- ✓ じゃがいもの皮をむく、ゆでる、つぶす手間が省けて、時短につながります。
- ✓ 出来上がったマッシュポテトに、お好みの野菜、マヨネーズを入れるだけでポテトサラダの出来上がり。付属の明太子パウダーを加えると明太子味のポテトサラダになります。
- ✓ 当製品のポテトフレーク30gに対して、お湯120mlをご用意ください。
- ✓ 出来上がり約2~3人前想定です。
- ✓ あとひとつ、副菜が欲しい、そんなときに。常温保管可能なので、おうちの食品ストックの1つに。



おうちで簡単ポテトサラダ!
商品キャラクター
ポテールさん



画像はイメージです。

荷 姿 : 10袋/ケース
 保存方法 : 常温
 賞味期限 : 6ヶ月
 包装形態 : スタンド袋
 内 容 量 : 33g(ポテトフレーク30g、明太子パウダー3g)
 価 格 : オープンプライス

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。詳細は下記「SICOLY®社(シコリ社)ブース出展のご案内」にてご確認くださいませ。

ShoEiブースへご来場の際は、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
ShoEiブース : F-S08(東3ホール)



昨年の出展の様子



SICOLY®社(シコリ社)ブース出展のご案内 (FABEX東京2026内)

上記デザート・スイーツ&ベーカリー展において、フランスの冷凍フルーツブランドSICOLY®の単独ブースを出展いたします。弊社は2024年よりフランスのパティシエ・シェフに支持される冷凍フルーツブランドSICOLY®社の輸入代理店として、冷凍フルーツ及び冷凍フルーツピューレの販売を行っております。

ブースでは、IQF冷凍フルーツ14種、冷凍フルーツピューレ33種に加え、昨年より日本での取り扱いを開始した冷凍フルーツシート「アンセール」6種など、現在取り扱っている全商品を展示致します。また、これらの商品を使用した用途提案として、専門店のシェフにご考案いただいたドリンクやお菓子の試食もご用意しております。ご来場の際は、ぜひ弊社SICOLY®社ブースへお立ち寄りください。

ブースでは弊社取扱いのSICOLY®全商品をご試食いただけます。是非お立ち寄りください！

冷凍フルーツシート「アンセール」



※画像は展示品の一部です。

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
SICOLY®ブース : F-G21(東3ホール)



Collaborate with

ブースではSICOLY®製品を使用した専門店のシェフご考案のスイーツやドリンクをご用意してお待ちしております。



CONFECT-CONCEPT

シェフ 遠藤 淳史 氏



ロンボワン

ROND-POINT
シェフ 田中丸 博文 氏



※画像はイメージです。



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4月発行 第313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