

# SHOEI NEWS

Vol. 314, May 2026

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

## Spanish Almond Powder (Powder)

USクルミ 市況  
国内乳製品 市況  
海外乳製品 市況  
Australia Day in Spring 2026 について  
ピール類 商品紹介  
スペイン産 アーモンドプードル(ペンタ)のご案内  
中国産冷凍コーンのご案内  
デザート・スイーツ&ベーカリー展 出展報告  
SICOLY® レシピ紹介

## CONTENTS

表紙写真はスペイン産アーモンドプードルを使用したフィナンシェです。  
レシピ詳細は弊社営業担当までお問い合わせください。



# USクルミ 市況



現地時間の4月8日に発表されたカリフォルニアくるみ協会の出荷レポートによると、3月末時点の2025年産のハンドラー受入れ数量は、809,445ショートトン(以下st)(前年比133.9%)に達し、2024年産からの繰入在庫を含めた総供給量は879,086st(前年比125.7%)となっております。

3月単月の出荷量は、殻付が30,450千ポンド(前年比967.9%)、剥実が57,769千ポンド(前年比120.6%)と前年を大幅に上回りました。3月末までの累計出荷量についても、殻付が252,345千ポンド(前年比196.9%)、剥実が336,767千ポンド(前年比109.5%)と、いずれも前年から伸長しています。特に殻付に関しては、昨年は主要出荷先である中東諸国が高値の米国産を敬遠し、価格優位性のある中国産へシフトしましたが、今年は豊作により米国産の価格が下がったことで中国産との価格差が縮小し、品質の高い米国産へ回帰した影響で、中東諸国向けの3月末の累計出荷量は前年比474%と大きく伸長しております。剥実においては、アメリカ農務省(USDA)による買い上げプログラム(供給過多による価格暴落を防ぎ、農家を支援する仕組み)がなく、前年割れが続いていた米国内への出荷も2月以降は前年を上回り、3月末の累計出荷量は前年比97.5%と前年並みの出荷まで回復してきております。また、高値を避けショートカバーであったドイツへの出荷(前年比153.2%)が、引き続き好調を維持しております。

ハンドラーへの受け入れ数量が最終予想数量(710,000st)を大幅に超えた2025年12月以降、相場は軟化が進んでおりましたが、2月以降は出荷、成約共に進んだことと、4月以降のUSDAによる大口入札の影響もあり下落相場に歯止めがかかり、現在、横ばいで推移している状況です。ヨーロッパや中東で需要の多いハーフ率が高い商品(LHP80%)や、日本でも製菓・製パン原料として使用されているLSP等は、徐々に在庫が逼迫していることもあり、今後の相場動向には注視が必要です。

### ◆主要出荷先別の3月末までの累計出荷量

【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	7,929	10,321	130.2%	アメリカ	115,727	112,810	97.5%	
ドイツ	8,109	3,025	37.3%	ドイツ	49,009	75,069	153.2%	
イタリア	32,417	36,022	111.1%	スペイン	24,273	24,717	101.8%	
スペイン	9,407	7,706	81.9%	オランダ	13,581	13,917	102.5%	
トルコ	22,776	105,606	463.7%	U.K.	10,013	10,456	104.4%	
UAE	4,182	18,538	443.3%	イスラエル	7,012	6,740	96.1%	
イラク	220	5,820	2,640.0%	日本	23,089	21,413	92.7%	
インド	28,705	26,351	91.8%	韓国	21,431	17,935	83.7%	
合計	128,179	252,345	198.9%	合計	307,642	336,767	109.5%	

出典:カリフォルニアくるみ協会の出荷レポート



ココア&ナッツのキャラメルクッキー



トマト&チーズのクルミバターサンドスコーン



# 国内乳製品 市況



農林水産省によりますと2月の全国の生乳生産量は前年比99.0%となりました。北海道では前年比98.2%、都府県では前年比98.7%と再び前年割れとなっております。

2月末の推定在庫量はバターで約32,700トン(前年比126%)、脱脂粉乳で約76,000トン(前年比141%)となっております。また同月のバター製造量は6,649トン(前年比106%)、脱脂粉乳製造量は13,192トン(前年比100%)とバターは増産となりました。2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、令和7年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。

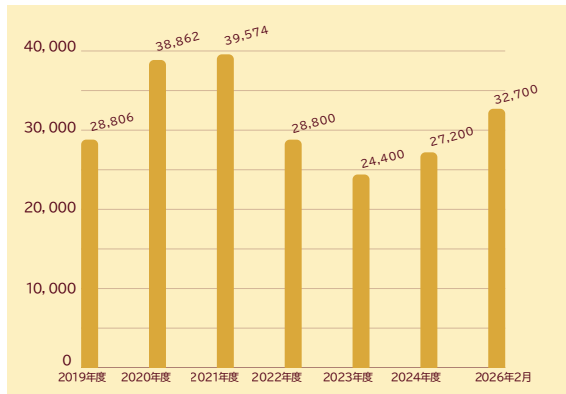
当面は生乳生産量は微減、飲用向け需要は減少、その分生乳が加工向けに回り、バターと脱脂粉乳は高水準で推移しており今後も潤沢な供給状況が続く見通しです。先月号でもお伝えした通り、Jミルクは脱脂粉乳対策事業を今年度も発動して在庫低減に動いております。

直近のalic入札の結果は以下の通りになります。

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	2026/4/12	900	1,349	900	¥1,298,857	¥1,521,644	¥222,787
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

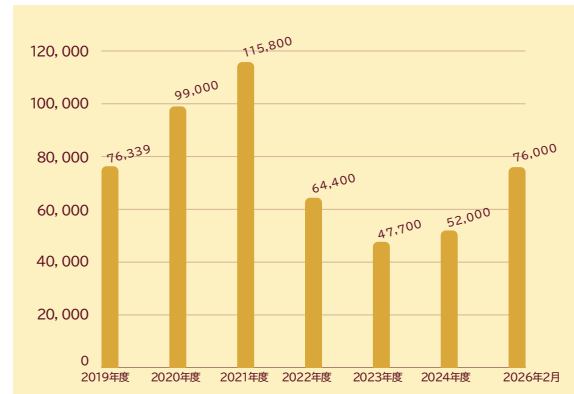
◆バター推定期末在庫

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



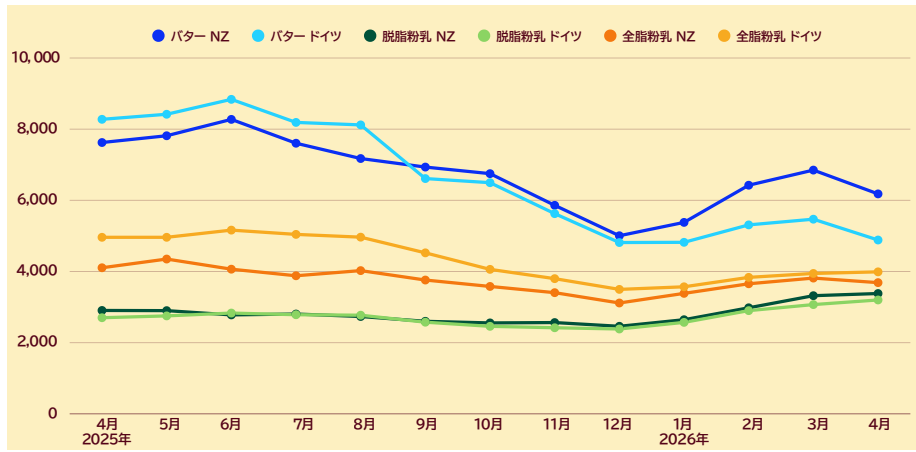
直近の乳製品相場は先月の全面高から製品ごとに方向が変化しています。ホエイ系(ホエイパウダー、WPC/WPI、乳糖等)は引き続き上昇相場となっている一方、急騰したバターは下落に転じ、チーズ・全脂粉乳・脱脂粉乳は方向性の定まらない展開となっております。ホエイ系は引き続きタンパクの強い需要及び乳糖の供給制約から上昇相場となっております。バターに関しては先月までの急騰に急ブレーキがかかり需要家の抵抗に合い急落に転じています。チーズ・全脂粉乳・脱脂粉乳は相場に大きな動きが起きておりません。

地域別に生乳生産量を見ていくと前年比で2月はNZ106%、豪州101%、米国103%、欧州は統計公表のサイクル上、1月分のデータとなりますが105%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り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\$6,180/MT近辺と、3月のUS\$6,900/MT近辺の高値から急激に下がっています。欧州バターもNZほどではありませんが2月~3月にかけて上昇した価格は下落し、US\$4,890/MT近辺となっております。ただ、NZ価格が欧州価格を大幅に上回る「異常事態」からの完全収束には時間を要する見込みです。脱脂粉乳もNZ・欧州共に、これまでの上昇トレンドから横ばいに転じました。NZ産はFAS US\$3,380/MT、欧州はUS\$3,200/MT近辺となっております。

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続く見込まれます。需要が急回復した中国、中東、東南アジアは買いは2月~3月にかけて相場を押し上げましたが勢いはなくなり、その後頭打ちの様態です。ただし、中東情勢の不安定な状況が続いており価格への影響については予測が困難です。

単位:US\$/MT,FAS



	国名	品名	2025年4月	2025年10月	2026年4月
●	NZ	バター	\$7,630	\$6,750	\$6,180
	ドイツ		\$8,280	\$6,500	\$4,890
●	NZ	脱脂粉乳	\$2,900	\$2,560	\$3,380
	ドイツ		\$2,700	\$2,460	\$3,200
●	NZ	全脂粉乳	\$4,100	\$3,580	\$3,690
	ドイツ		\$4,960	\$4,060	\$3,990

EVENT NEWS



## Australia Day in Spring 2026 について

弊社は在日オーストラリア大使館主催「Australia Day in Spring 2026」にスポンサー企業として参加し、自社製品を協賛しております。

4月2日にオーストラリア大使館内の桜の咲く庭園にて、日豪の各界関係者が一堂に会し、日豪友好協力基本条約50周年を迎えたイベントが開催されました。

会場では、弊社協賛品を使用した冷菜、デザートやスナックをはじめ、都内の名門ホテルが手がけた豪州産食材による多彩なメニューが振る舞われ、オーストラリアの食の魅力が存分に伝わるイベントとなりました。

このような意義深いイベントに協賛させていただきましたこと心より感謝申し上げます。



オーストラリア産ステーキ  
パイナップル・レズンサルサ  
(ゴールデンレズン)



チーズケーキスライス  
(サウスケープクリームチーズ)



オーストラリア産チーズ各種  
(サンマスカットレズン・マカダミアナッツ)



オーストラリア産 マカダミアナッツチョコレート  
(マカダミアナッツ)



ビーガンカプレーゼ  
(セミドライトマト・トマト・豆腐・大葉・オリーブ・ペッパーベリー)

## ピール類 商品ご案内



## 糖置換オレンジピール



弊社で取り扱っている糖置換オレンジピール製品は中国産の原料を使用し、関係会社の青島秀愛食品有限公司にて厳格な品質管理体制のもと製造しており、安心して使用できる商品となっております。



オレンジピール  
BSダイス4.8mm(ウェットタイプ)  
荷 姿 5kg×2袋、1kg×10袋  
賞味期限 18ヶ月  
糖 度 72%以上

## 商品特徴

- ✓ 果肉感をしっかりと感じられる、柔らかい食感を実現。
- ✓ 香料・着色料不使用。オレンジピール本来の風味と色味をお楽しみいただけます。
- ✓ ドライタイプは、低水分活性(Aw0.65以下)を実現。パラパラとした物性で作業性にも優れています。



オレンジのヴェリーヌ



オレンジとアールグレイのスコーン

オレンジピール  
ダイス4.8mm(ドライタイプ)

荷 姿 5kg×2袋  
賞味期限 24ヶ月  
糖 度 76%以上  
水分活性 0.65以下



パンや菓子生地への練り込みをはじめ、チョコレートとの相性にも優れており、トッピング用途など幅広くご利用いただけます。用途に応じたご提案も可能ですので、お気軽にご相談ください。

## つぶっとシリーズ(レモン・オレンジ・ゆず)

つぶっと  
レモンペーストつぶっと  
オレンジペーストつぶっと  
ゆずペースト

荷 姿 6kg(1kg×6袋)×2合  
賞味期限 1年  
糖 度 (レモン・オレンジ)45±2%  
(ゆず)45±3%

## 商品特徴

- ✓ 風味を追求したフレッシュ感ある味わい  
風味を極力損なわない製法でしっかりと味わえる酸味。
- ✓ どこを食べても果肉感  
分散性良く練りこみ用途に。“つぶっと”した食感の存在感。
- ✓ リキッド状でハンドリングが良い  
硬すぎず、柔らかすぎず、混合しやすく、絞りも可能。

## ステンスマオレンジピール・レモンピール



オランダの食品原材料メーカーであるRoyal Steensma B.V.(ステンスマ/Steensma)にて製造された糖漬けされたオレンジピール及びレモンピールのダイスカットを輸入しております。

ステンスマ  
オレンジピールステンスマ  
レモンピール

輸 入 品 12.5kg×1  
(国内リパック品 1kg×12袋)  
国内選別品 12kg×1  
賞味期限 1年6ヶ月

## あまくさ晩柑ピール



熊本県・天草地方に「晩柑」という柑きつ類があります。このフルーツは和製グレープフルーツともいわれ、柑きつ類特有の香り高い風味と上品な甘さが特長です。

3月を迎え暖かくなる頃に収穫が開始され、8月頃まで出荷されます。春先から夏に合う、爽やかな風味の果実です。カットサイズはスライス、ダイス、ミンチの3種類をご用意しております。



①スライス



②ダイス



③ミンチ

種 類 ①スライス(2mmスライス) ②ダイス(5mmダイス)  
③ミンチ(練り込み用)  
荷 姿 6kg(1kg×6トレー)  
賞味期限 10ヶ月  
糖 度 68±2%



商品名に表記しておりますサイズはカットする際のカッターの刃の間隔であり、商品のサイズ規格ではありません。



## スペイン産アーモンドプードル(ペンタ)のご案内



この度、スペイン産アーモンドの新品種「ペンタ種」を使用したアーモンドプードルの取り扱いを開始いたしました。

ペンタ種とは…スペイン国立農業研究機関 CEBAS-CSICのフェデリコ・ディセントラ博士によって開発された「晩生」「自家受粉可能」「高糖度」「高品質」を兼ね備えた新品種となります。名前の由来は、フェデリコ博士の母親「ペンタ」さんにちなんで名付けられました。また、病害への耐性の強さから、農薬使用量を抑えることができ、環境にも配慮した持続可能な品種であるため、スペイン国内で計画的に生産が拡大し、安定的な仕入が可能です。

日本に輸入されているアーモンドの約98%はアメリカ産ですが、今回は希少価値の高いスペイン産アーモンドをご紹介します。その奥行きのある味わいをぜひお試しください！



### アーモンドプードル プルミエスペインP

#### 商品特徴

- ✓ **豊富な脂肪分**  
ペンタ種ならではの豊富な脂肪分により、芳醇なコク深い甘みと豊かな香ばしさが特徴で、焼き菓子の風味を格段に引き立てます。
- ✓ **鮮度へのこだわり**  
鮮度を保つために皮付のまま輸入し、関係会社の筑波乳業㈱にて脱皮後、粉末化しています。
- ✓ **コストパフォーマンス◎**  
代表的なマルコナ種の高騰により、価格の高いイメージがあるスペイン産アーモンドですが、ペンタ種はコストパフォーマンスに優れております。
- ✓ **さまざまな製菓製パン材料に**  
製菓製パン材料の練りこみ原料として、幅広くご使用いただけます。

#### ◆栄養成分比較

	ペンタ	マルコナ	カリフォルニア
たんぱく質	18.9g	22.1g	23.1g
脂質	<b>58.4g</b>	57.2g	54.9g
糖質	6.1g	5.6g	7.0g
ナトリウム	3.1mg	9.7mg	2.9mg

※100g当たり

(分析値)

原材料名：アーモンド(スペイン)  
荷姿：1kg×10袋  
賞味期限：1年  
保存方法：冷暗所(15℃以下)

※画像はイメージです。

### SHOEI RECIPE

スペイン産アーモンドプードルを使用したレシピをご紹介します。

#### 材料(直径2.5cm 120個分) 赤字:弊社製品

		(g)
A	卵白	120
	グラニュー糖	132
B	アーモンドプードル プルミエスペインP	240
	グラニュー糖	132
	ベーキングパウダー	2
	正栄粉糖	適量

#### 作り方

- ① Aでメレンゲを作る。
- ② ふるったBと合わせて直径2.5cmに絞る。
- ③ 粉糖をふり、170℃のオーブンで約20分焼成する。





## 中国産冷凍コーンのご案内



この度、中国産原料を使用した「冷凍コーン」を新たに輸入・発売いたしました。

中国は世界有数のスイートコーン生産国であり、安定した原料供給力とコスト競争力を兼ね備えた産地です。近年の輸入統計においても、中国産冷凍コーンの日本への輸入量は着実に増加しており、日本国内においても品質・価格の両面で一定の評価が広がっております。

外食・中食・加工食品・製パン用途など、幅広い分野でご活用いただける汎用性の高い原料として、ぜひご確認ください。



### N&Dスイートコーン(冷凍)-CN

#### 商品特徴

- ✔ **甘味の強さと粒立ちの良さ**  
 収穫後速やかに加工・凍結することで、スイートコーン本来の甘みをしっかりと閉じ込めています。大きめの粒で食感も良く、メニューの仕上がりに寄与します。
- ✔ **安定した品質**  
 現地での選別工程および品質管理を徹底しており、粒サイズのばらつきや異物・夾雑物混入リスクを低減しています。
- ✔ **幅広い用途に対応**  
 サラダ、惣菜、スープ、製パン、ピザトッピング等、幅広く使えます。IQF(バラ凍結)製品のため、必要量だけ取り出して使用でき、作業効率にも優れています。本品は加熱してお召し上がりください。

原材料名：スイートコーン(スーパースイート種)  
 荷姿：1kg×10袋、10kg  
 賞味期限：製造後2年  
 保存方法：冷凍(-18℃以下)

◆輸入通関統計 冷凍したスイートコーン(調理していないもの及び蒸気又は水煮による調理をしたもの)

単位:kg

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
アメリカ	29,834,108	27,228,405	30,409,405	20,989,812	23,375,296	21,140,238
タイ	8,456,115	9,751,033	11,403,774	12,629,846	13,476,645	15,212,334
中国	3,197,395	3,246,147	3,955,857	6,019,921	7,579,600	8,038,784
ハンガリー	1,908,671	2,708,515	3,323,422	2,177,346	1,774,464	1,770,200
ニュージーランド	3,378,772	3,714,400	2,155,494	2,316,506	1,370,561	1,564,488
その他	807,619	845,015	605,120	830,982	1,580,948	1,191,655
合計	47,582,680	47,493,515	51,853,072	44,964,413	49,157,514	48,917,699

出典:財務省貿易統計

## EVENT NEWS

### デザート・スイーツ&ベーカリー展 出展のご報告 (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たFABEX2026デザート・スイーツ&ベーカリー展に出展いたしました。

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等をはじめとして多数のアイテムを試食品と合わせてご案内させていただきました。

弊社ブースには沢山の皆様にお立ち寄りいただき、展示品への高いご関心と多くのお引き合いを賜り心より感謝申し上げます。

展示会全体では3日間合計で、57,056名(合同開催展含む)の来場者を記録、大盛況のうちに閉幕いたしました。

お忙しい中、弊社ブースに足をお運びいただき、誠にありがとうございました。



ブースの様子



バターサンド  
(ラムレーズン(SP)使用)



フィナンシェ  
(3種類食べくらべ)



ミックスフルーツの  
ソルティシリアルパー



蒸しミックスビーンズの  
ミネストローネ



## SICOLY®ブース 出展のご報告 (FABEX東京2026内)

今回のFABEXでは「SICOLY®」ブースとして単独出展し、冷凍フルーツピューレ、IQF、冷凍フルーツシートなど各種商品を展示致しました。実際に商品をご覧いただきながら、風味や品質、用途について直接ご案内させていただくことで、SICOLY®ブランドの魅力と製品価値を感じていただけたかと思ます。

またブースでは田中丸博文シェフ(ロンポワン)、遠藤淳史シェフ(コンフェクトコンセプト)に考案いただいたレシピの試食品を提供させていただき、実際にドリンク、タルトなどに使用した具体的なイメージを掴んでいただく機会となり、大変ご好評をいただきました。

ご来場いただいた皆様ならびに関係者の皆様へ、心より御礼申し上げます。



ピューレ



IQF



試食品



シート

## SHOEI RECIPE

SICOLY®ブースにて提供された試食品、田中丸シェフと遠藤シェフのレシピをご紹介します！

フルーティーなカカオパルプをイメージしたトロピカルカクテルです。パッションは隠し味。  
お菓子とのペアリングをする場合は糖度を落としても◎

作りやすい分量	赤字:弊社製品	(g)
冷凍ピューレ リチ(ライチ)		160
冷凍ピューレ フリュイ・ドゥ・ラ・パッション(パッションフルーツ)		40
ノンアルコール白ワイン		40
水		350
30ボーメシロップ		60

**作り方**  
すべて混ぜ合わせる。



田中丸シェフ  
トロピカルパンチ



遠藤シェフ  
タルト  
フィグフランボワーズ

中用コンポート	赤字:弊社製品	(g)
IQF冷凍フルーツ フランボワーズモルソー (ラズベリー)		100
IQF冷凍フルーツ フィグホール(いちじく)		30
きび糖		30
バター		10

**作り方**

- ① フランボワーズモルソーとフィグホールをきび糖とバターでソテーし、水分を軽く飛ばして煮詰める。
- ② パートシュクレを敷いたタルトにクリームフランジパーヌの2/3量を敷きその上に①をのせて焼成。(1回目)  
※コンベクション160℃ 35分

上用コンポート	(g)
IQF冷凍フルーツ フランボワーズモルソー (ラズベリー)	75
白ワイン	120
バニラペースト	適量
きび糖	90
IQF冷凍フルーツ フィグホール(いちじく)	210
バター	20
レモン汁	10
オレンジリキュール	20

**作り方**

- ① Aを鍋に入れ、前日に沸かしておく。(フィグは解凍したものを入れる)
- ② 翌日ザルで濾してフィグとフランボワーズを取り出す。
- ③ ②をバター、少量の砂糖(分量外)で軽くソテーし、レモン汁、オレンジリキュールで香りと酸味をつける。
- ④ 1回目の焼成後冷ましてから残りの1/3のフランジパーヌを敷きセルクルで固めたコンポートをのせて再度焼成。  
※コンベクション160℃ 35分

★タルトレシピ(Φ18cm 1台分) (g)

<パートシュクレ>		<クリームフランジパーヌ>	
バター	50	バター、粉糖、アーモンドプードル、	各40
粉糖	30	全卵、クリームパティシエール	
アーモンドプードル	10	中力粉	4
全卵	16	ヨーグルト	20
薄力粉	81		

レシピ詳細は弊社営業担当までお問い合わせください。



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5月発行 第314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**