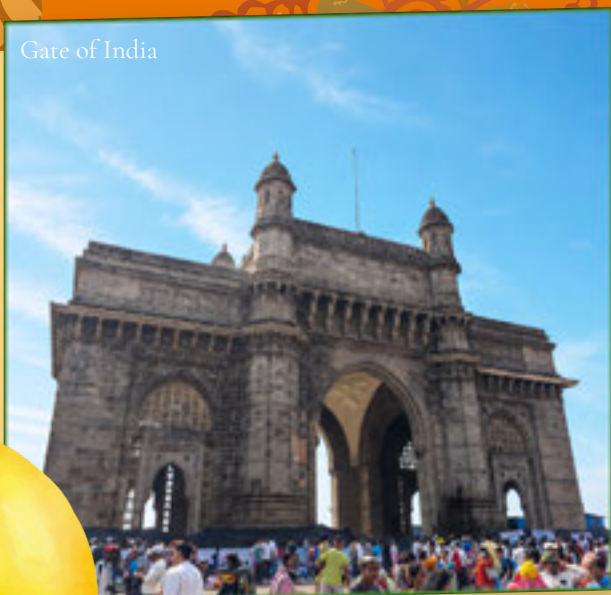


SHOEI NEWS

Vol. 316, July 2026

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

Gate of India



国内乳製品 市況
海外乳製品 市況
インド アルフォンソマンゴー 市況
ギリシャ 黄桃 市況
新商品のご案内
MicroDried®社 製品のご案内
SICOLY® RECIPE
国内お取引先のご案内【愛媛果汁食品株式会社】

CONTENTS



国内乳製品 市況



農林水産省によりますと4月の全国の生乳生産量は前年比98.7%となりました。北海道では前年比99.1%、都府県では前年比98.0%と前年割れが続いております。2025年度としては前年度比100.3%の730万トンでの着地となりました。

4月末の推定在庫量はバターで約36,100トン(前年比122%)、脱脂粉乳で約73,000トン(同130%)となっております。また同月のバター製造量は7,851トン(同101%)、脱脂粉乳製造量は15,203トン(同98%)とバターは増産となりましたが、脱脂粉乳は微減となりました。4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が続いています。

農林水産省が公表する大口需要者価格はバター ¥1,683/kg(税抜、前年比112%)、全脂粉乳 ¥1,035/kg(同105%)、脱脂粉乳 ¥746/kg(同103%)でした。

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、バターと脱脂粉乳の製造量は高水準で推移し、今後も潤沢な供給状況が続く見通しです。Jミルクは脱脂粉乳対策事業を今年度も継続して在庫低減に動いております。

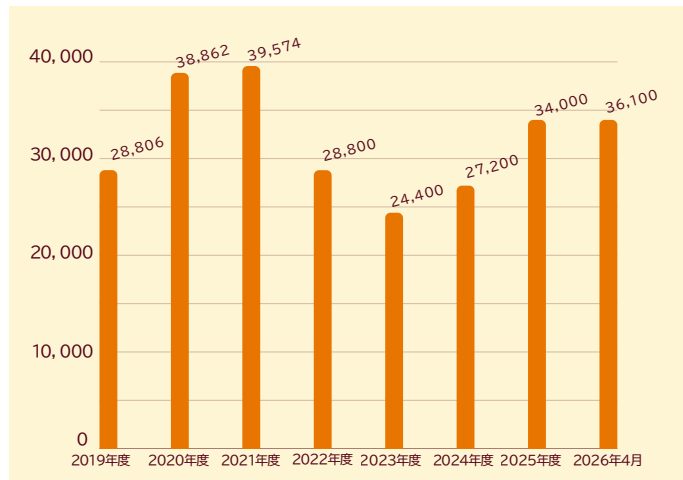
直近のalic入札の結果は以下の通りになります。

※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)					
バター	2026/6/12	900	1,902	900	¥1,342,208	¥1,569,345	¥227,137
バター	2026/5/14	900	2,286	900	¥1,341,696	¥1,568,576	¥226,880
バター	2026/4/12	900	1,349	900	¥1,298,857	¥1,521,644	¥222,787

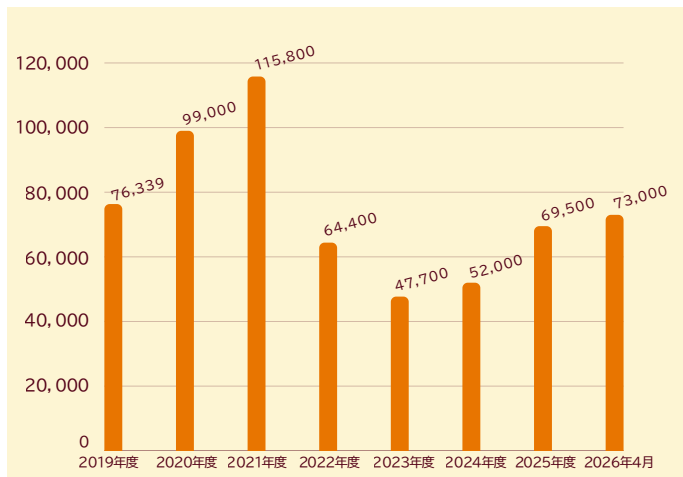
◆バター推定期末在庫

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

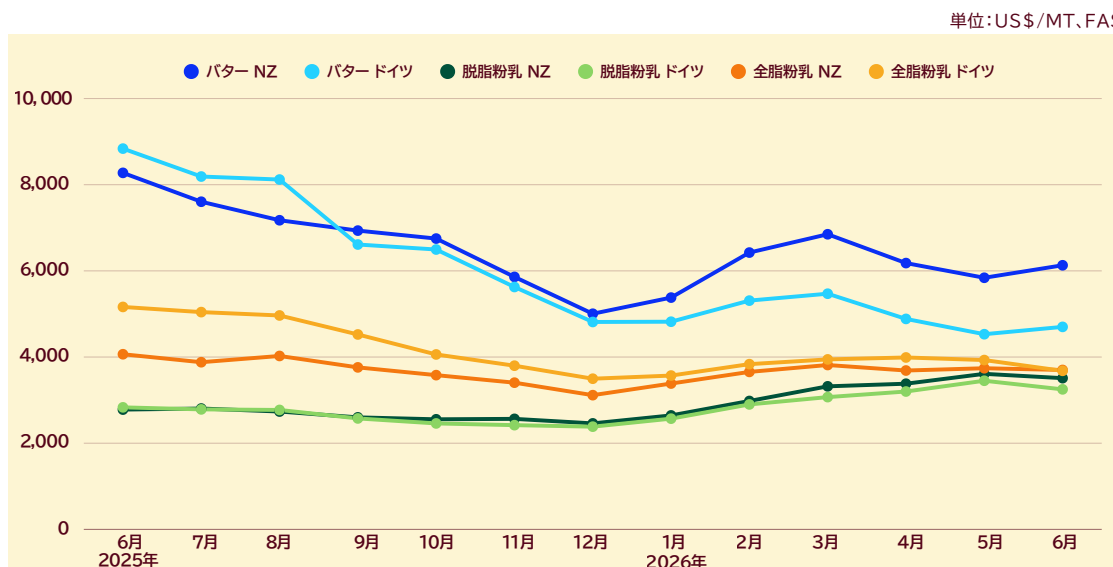


直近一カ月としては先月同様製品ごとに方向が異なっています。主要地域での生乳生産量は好調続きですが個別の事情で製品ごとに動きに違いが出ています。ホエイ系(ホエイパウダー、WPC/WPI、乳糖等)だけはタンパクの強い需要及び乳糖の供給制約から長らく一貫して上昇相場となっています。ただし価格高騰の影響により一部需要の減退も見られ、頭打ちの兆しも出ています。一方でバターは3月まで続いた上昇相場から下落相場となりましたが直近は底値感も出てきており安定しています。チーズと全脂粉乳は横ばいで方向感がない状況が続き、脱脂粉乳は1月以降上昇し高止まりとなっています。

地域別に4月の生乳生産量を見ていくと前年比でNZ106%、豪州104%、米国103%、ドイツは統計公表のサイクル上、3月で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ってお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\$6,130/MT近辺と、3月のUS\$6,900/MT近辺の高値から下がっていますが直近は横ばい傾向となっております。ドイツ価格も2月~3月にかけて上昇した価格は継続的に下落し直近は横ばいでUS\$4,700/MT近辺となっております。ただ、NZ価格がドイツ価格を大幅に上回る「異常事態」は続いており完全収束には時間を要しそうです。脱脂粉乳もNZ・ドイツ共に反発して上昇トレンドに入っており、高値は継続する見込みです。背景として、WPC80などのタンパクが急騰しているため脱脂乳を脱脂粉乳に加工せずにタンパクを取り出して活用する動きが出ているため脱脂粉乳の製造量が減少し供給が若干タイトになっている模様です。その結果、全脂粉乳との価格差は縮小し、ほぼ同水準となっています。NZ産はFAS US\$3,510/MT、ドイツはUS\$3,250/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と思込めます。ただし、前述のように製品ごとの需給環境が大きく異なり価格動向もそれに伴い異なると予想されます。ホエイ系とタンパク系(脱脂粉乳・MPC等)は引き続き上昇が続き、脂肪系(バター等)は若干下落、チーズ・全脂粉乳は大きな動きはなさそうです。他方で、エルニーニョ発生が正式に発表され、特にオセアニアでの熱波の可能性が高まっており生乳生産量の急減による相場変動が2026年後半から2027年にかけて起こり得るので注視が必要です。



国名	品名	2025年6月	2025年12月	2026年6月
NZ	バター	\$8,275	\$5,005	\$6,130
ドイツ		\$8,840	\$4,810	\$4,700
NZ	脱脂粉乳	\$2,780	\$2,460	\$3,510
ドイツ		\$2,830	\$2,380	\$3,250
NZ	全脂粉乳	\$4,065	\$3,115	\$3,700
ドイツ		\$5,160	\$3,500	\$3,680



インド アルフォンソマンゴー 市況



アルフォンソマンゴーは湿度、温度が最も適しているとされるインド西海岸沿いの地域(マハラシュトラ州ラトナギリ~グジャラート州バルサッド)で主に栽培されており、西インドのアルフォンソは最も品質が良く、また価格も高いため、現地では「プレミアムアルフォンソ」と呼ばれています。

一方、ゴア州よりも南部の、内陸部で栽培されているアルフォンソマンゴーは風味が弱く、価格が安いので、「サウスアルフォンソ」と呼ばれています。弊社ではより風味の強い、西インドのプレミアムアルフォンソのみを原料として使用しています。

2026年産クローブ情報

- ◆**収穫数量** 開花期/成長期の急激な気温差の影響により、例年より減産予想
- ◆**収穫時期** 例年より早く6月初旬頃に終了
- ◆**原料価格** 中東情勢による需要減の影響



年末から3月にかけて、急激な温度変化や降雨、朝露の影響で開花期にダメージを受けたことにより、今期は収穫量が例年と比べ減産となりました。

そのため、シーズン序盤の原料価格は高値で推移しました。しかしながらその後、中東情勢の影響により、輸出用の生鮮および加工品の大幅な需要減に見舞われたこと、また今年は収穫期に例年より気温が高かったことから、全てのエリアから原料が一度に集中し、国内生鮮向けでも消化しきれない分が、加工用に出回ることで供給過多となりました。この影響から、最終的にオファー価格は各社10%程の値下げとなりました。



◆弊社取り扱いマンゴーピューレ製品 ラインナップ



アルフォンソマンゴーピューレ (アセプティック)

荷姿：220kg、20kg、10kg、5kg×2袋



アルフォンソマンゴーピューレ(缶詰)

荷姿：1号缶 3,100g×6缶(無糖+加糖)
2号缶 850g×12缶(加糖)



冷凍マンゴーピューレ(加糖)

荷姿：6kg(1kg×6袋)×2合

製菓、製パンの原料からアイス、ヨーグルト、ゼリー、飲料、デザート、料理各種等に、幅広くご使用いただける弊社のアルフォンソマンゴーピューレ製品をぜひご活用ください。





ギリシャ 黄桃 市況



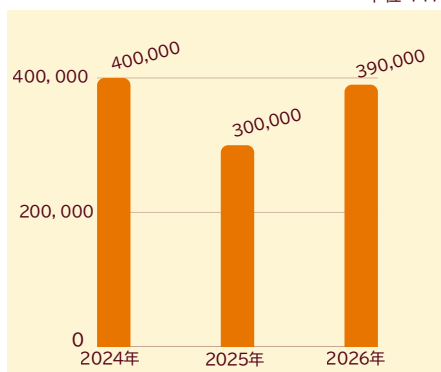
～現地価格は同価格、為替の影響により輸入コストは上昇見込～

2026年のギリシャ産黄桃は、作柄が非常に良好で、生産量は霜害により25%減産となった2025年産と比較して大幅に増加する見込みです。

ギリシャにおける桃(黄桃を含む)の作付面積は近年減少傾向ですが、品種の植え替えの進展と新たな栽培方式の導入開始で単収(1エーカーあたりの収穫量)は大幅に向上しております。

農家の経営コスト(栽培コスト)は前年並みの水準が維持されております。収穫にかかる人件費、エネルギーコストは引き続き上昇していますが、一部で再生可能エネルギーへの投資が進み、上昇率は緩和されつつあります。また、外装段ボールや空缶などの資材コストは昨年と同水準で維持されております。

◆ギリシャ黄桃収穫数量 単位:MT



出典:当社取引先サプライヤー情報より



現地黄桃農園の様子

NEW ITEMS



『4種の素焼きミックスナッツ 食べ切りパック(個包装)』新発売のご案内

商品特長

便利な個包装パック!

ナッツの鮮度を保ちつつ、持ち運びにもおすすめです。
外出先でのエネルギーチャージや小腹満たしにも最適です。
毎日1袋を目安に楽しめる7袋入り♪



好きなナッツTOP4をミックス

「好きなナッツは?」に対するアンケート調査※1によるとアーモンド(29.5%)・カシューナッツ(20.0%)・マカダミアナッツ(12.5%)・クルミ(9.3%)という順番でした。この人気上位4種のナッツを厳選してミックスしました。



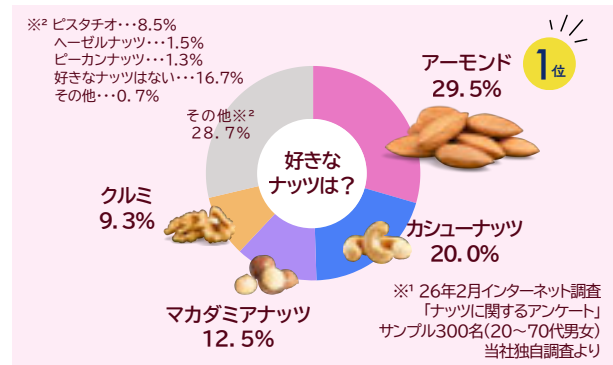
7/13(月) 発売!

- クルミ
- アーモンド
- カシューナッツ
- マカダミアナッツ

荷 姿 : 10袋×2合
内 容 量 : 140g(20g×7包)
賞味期限 : 8ヶ月
価 格 : オープンプライス

おいしく楽しく適正糖質!

一般社団法人 食・楽・健康協会より、
ロカボ商品として認定されています。
本商品は1食分20gあたり糖質量1.2gで
ロカボライフにぴったりです。



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いたい、そんな日常を新しい食文化にしたいという想いが込められています。

マイクロドライ MicroDried[®] 社 製品のご案内



日本市場では弊社のみが取り扱っているMicroDried[®]社(マイクロドライ)製品をご案内させていただきます。
アメリカアイダホ州に位置するMicroDried[®]社は、フルーツ及び野菜各種を独自の技術でマイクロドライ製品とし販売しており、米国をはじめ、世界各国からの需要は年々増加しています。

この製品は、様々な商品にご使用いただけますので、皆様の商品価値向上に寄与する新しい原材料として、是非ご検討ください。

商品ラインナップ 例

ブルーベリーホール



ブルーベリーフラグメント



ラズベリーフラグメント



※フラグメント
→ピースタイプ(不定形)



ブルーベリーパウダー



バナナパウダー

製法概要

冷凍原料を使用し、熱風乾燥することで微生物を1/100,000以下に減少させ、その後、真空環境下でマイクロ波を照射する乾燥方法(マイクロドライ)で効率良く水分だけを飛ばします。いずれの乾燥工程も短時間であることから、最終製品はフルーツ、野菜の細胞壁へのダメージが少なく、風味、色調、固形感を強く保持し、フリーズドライで見られるような経時による“色トビ”やホール製品の製造工程中で発生する”フレ・カケ”も少ない製品に仕上がります。



商品特徴 (ブルーベリーパウダー例)

優れた分散性

クリーム等に混ぜていただいても自然な青紫色と風味を表現致します

低水分活性(0.35以下)

フリング等へのご利用で保存性を高める効果も期待されます

そのまま食べられる(RTE)認証

加熱処理を行わない商品においても米国Ready To Eat(RTE)認証品追加の加熱殺菌工程等が不要で使い勝手がよい商品です



素材100%

添加糖、キャリア(賦形剤)保存料は一切使用していません

単一ラベル表示

原材料のみのラベル表示は消費者様への安心感にもつながります

米国産カルチベート種を使用

オーナー自社栽培のブルーベリー100%品質の一貫性、トレーサビリティで原料ストーリーを表現



SICOLY® RECIPE

弊社取扱ブランド「SICOLY®」の製品を使用し、「ロンボワン」の田中丸シェフ、「コンフェクト コンセプト」の遠藤シェフに特別なコラボレーションスイーツをご考案・制作いただきました。素材の魅力を最大限に引き出した至高の逸品をご紹介します。



田中丸シェフ
ピンクシトラスエリクサー

ピンクグレープフルーツとベルガモットの香りを洗練させたピンク色のカクテルです。グレープフルーツの苦みが程よく効いています。



作りやすい分量	赤字:弊社製品	(g)
カルダモン		1粒
水		110
冷凍ピューレ パンブルムース・ロゼ (ピンクグレープフルーツ)		200
冷凍ピューレ ベルガモット(ベルガモット)		25
はちみつ		40

作り方

- ① カルダモンの香りをつけるために1日水出し、又は水を沸かしてカルダモンを加え、10分香りを抽出する。
- ② 他の材料と混ぜ合わせる。



田中丸シェフ
チョコフランボワーズ

フランボワーズ味のアイスココアです。(夏でも飲めるチョコレートドリンク) カカオマスがフルーティーさを出します。



作りやすい分量	赤字:弊社製品	(g)
ココア		10
グラニュー糖		100
水		100
カカオマス		5
冷凍ピューレ フランボワーズ(ラズベリー)		75
牛乳		350

作り方

- ① ココアとグラニュー糖を一緒にすり合わせ、水を入れて沸騰させる。
- ② ①が熱いうちにカカオマス → フランボワーズピューレ → 牛乳の順に合わせる。
- ③ 最後にバーミックスでしっかりとつなぎ合わせる。



遠藤シェフ
ヴェリーヌフロマーージュブラン・
ペッシュドヴィーニュ



構成(上から)

ムースレジェソートルヌ

コンポートペッシュドヴィーニュ

パバロワーズフロマーージュブラン

冷凍アンセール ポワール

コンポートペッシュドヴィーニュ 赤字:弊社製品 <Φ6cm×H8cm/40g/8個分>

IQF冷凍フルーツ	200
ペッシュドヴィーニュ1/4カット(桃(赤))	
グラニュー糖	60
ソートルヌワイン	60
バニラペースト	0.4
冷凍フルーツピューレ グリオット(チェリー)	30
冷凍フルーツピューレ アプリコ(あんず)	30
NHペクチン	2.8
グラニュー糖	7
ピーチリキュール	3

パバロワーズフロマーージュブラン <Φ6cm×H8cm/40g/8個分>

ソートルヌワイン	60
バニラペースト	適量
グラニュー糖	12
加糖卵黄	37
ゼラチン	2
ショコラブラン	35
ヨーグルト	30
フロマーージュブラン	29
クレームフェット(35%)	135
冷凍アンセール ポワール(洋梨) (12g/1個あたり)	96

ムースレジェソートルヌ <Φ6cm×H8cm/8g/20個分>

冷凍フルーツピューレ グロゼイユ(レッドカラント)	7
ゼラチン	1.1
ソートルヌワイン	19
卵白(30℃)	48
グラニュー糖	72.5
水	24
酒石酸	適量
ピーチリキュール	1.5

作り方

- ① 前日にペッシュドヴィーニュをさらに2cm角カットし、グラニュー糖でマリネしておく。
- ② ①にワインとバニラペーストを加えゆっくり加熱し、沸く前に火を止め、蓋をしたまま置く。
※ 果肉は食感を残したいので火は入れすぎない。
- ③ 十分に水分が出たらザルで濾す。
※ 少し絞るが、柔らかいので注意する。
- ④ ③の水分とグリオットピューレ、アプリコピューレを鍋に入れる。ペクチン、グラニュー糖を合わせて入れ、沸かす。
- ⑤ とうろみがついたらザルにかけた③を戻し、少ししんなりするまで軽く炊き、最後にピーチリキュールを加える。

作り方

- ① Aでアングリーズを炊きゼラチン、ショコラブランを加え混ぜる。
- ② 粗熱が取れたらヨーグルト、フロマーージュブランを加えバーミックスをかける。
- ③ クレームフェットと合わせる。
※ ムースはゆるくなりやすいので、フェットはしっかりとたて、ベースはしっかりと冷やす。
- ④ ③に刻んだアンセールポワールを入れる。

作り方

- ① グロゼイユピューレを温めて、そこへゼラチンを加え溶かす。
- ② 熱が取れたらワインを加え、冷やしてとろみをつける。
- ③ Aでイタリアンメレンゲを作る。
- ④ ②と③を合わせ、最後にピーチリキュールを加える。

国内お取引先のご案内



愛媛果汁食品株式会社

×



JAおきなわ

×

正栄食品工業株式会社

共同プロジェクト



沖縄の未利用資源を新たな価値へ



シークワサー果皮 アップサイクルへの挑戦

沖縄県ではシークワサー果汁の需要拡大に伴い、毎年多くの果実が加工されています。一方で、果汁を搾った後に発生する果皮や果肉などについては活用方法が限られており、JAおきなわ様ではコストを伴う処理が積年の課題となっていました。

当社は関係各社との情報交換を通じてこの課題を認識し、JAおきなわ様、愛媛果汁食品株式会社様と連携のもと、これまで十分に活用されてこなかったシークワサー果皮を食品原料として再生するアップサイクル事業に取り組みました。



搾汁後の果皮

本プロジェクトでは、これまで活用用途が限られていた果皮に着目し、新たな食品素材として価値を付与することを目指し、愛媛果汁食品株式会社様の加工技術面でご協力いただき、果皮ピューレや果皮ソースなどの原料商品開発を進めました。

開発した原料は、飲料、菓子、製パン分野など幅広い用途での活用が期待されています。その取り組みの一例として、2026年6月に沖縄県地元アイスメーカーであるフォーモストブルーシール株式会社様よりシークワサーソースを使用した「まるしばりシークワサー」が発売されました。同商品は食品ロス削減および資源の有効利用に貢献する取り組みとして評価され、沖縄県農林水産部様への表敬訪問の様子が地元メディア等で紹介されています。



愛媛果汁食品(株) 古川社長(右)

未利用資源の活用は環境負荷低減や地域経済の活性化、循環型社会の実現に寄与します。

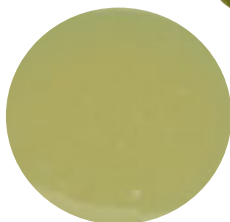
今後も、生産地と加工技術を「つなぐ」役割を果たしながら、未利用資源の有効活用を通じて環境負荷低減や地域活性化に貢献し、新たな価値を創出する商品開発に取り組んでまいります。



右から フォーモストブルーシール(株) 與那嶺様
JAおきなわ 平安山専務
フォーモストブルーシール(株) 本谷部長
沖縄県農林水産部 喜屋武部長
愛媛果汁食品(株) 古川社長
正栄食品工業(株) 九州支店 高橋

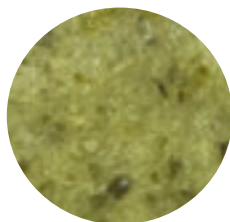
愛媛果汁食品株式会社

商品ラインナップ



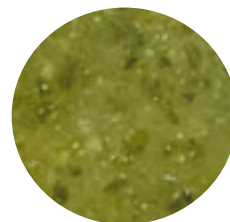
シークワサーソース(Bx20°)

荷 姿：2kg袋詰×8/ケース
保存方法：要冷凍(-18℃以下で保存)



シークワサーペースト 無糖

荷 姿：2.5kg×6/ケース
保存方法：要冷凍(-18℃以下で保存)



生シークワサーペースト

荷 姿：2kg袋詰×8/ケース
保存方法：要冷凍(-18℃以下で保存)



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7月発行 第316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