

SHOEI NEWS

Vol. 317, August 2026

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



Strawberry Pancakes

USクルミ 市況
カリフォルニアレーズン 市況
タイトロピカルフルーツ 市況
中国 黄桃・白桃 市況
インドネシア 海外視察レポート&商品紹介
新商品紹介
カリフォルニア・レーズン協会主催 ベーカリーセミナー
SWEETS NEWS「パティスリー エチエンヌ」

CONTENTS



Matcha Parfait



Peach Pie

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7月7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、6月末時点での2025年産のハンドラー受入数量は809,445ショートトン(以下st)(前年比133.7%)と減産であった前年度に比べ大幅に増加しました。2024年産からの繰入在庫を含めた総供給量は879,086st(同125.6%)となっております。

6月単月の出荷量は、殻付が9,611千ポンド(前年比111.8%)、剥実が39,934千ポンド(同154.1%)と、いずれも前年を上回りました。6月末までの累計出荷量についても、殻付が302,040千ポンド(同204.2%)、剥実が466,377千ポンド(同113.4%)と、こちらも前年から大幅に増加しております。

殻付では、昨年は価格差を背景に中国産へシフトしていた中東向け需要がアメリカ産へ回帰したことから、6月末までの累計出荷量は、トルコ(前年比406.2%)、UAE(同447.4%)をはじめとする中東諸国向けや、アルジェリア(同1,109.4%)への出荷が大幅に伸長しております。また、剥実では、主要出荷先の中で唯一、韓国(同90.1%)向けが前年を下回ったものの、それ以外では米国内(同103.7%)、ドイツ(同131.2%)、日本(同114.7%)、スペイン(同116.0%)、オランダ(同111.8%)、UK(同113.2%)と軒並み前年を上回る出荷となっております。

2025年産は過去2番目に多い収穫量となりましたが、5月にマカオで開催されたINC(国際ナッツ・ドライフルーツ評議会総会)で公表された見通しでは、2026年産のUSクルミ収穫量は前年比91.2%と減産が予想されております。そのため、2026年産の価格上昇を見越し、2025年産を通常より多めに確保しようとする動きも一部で見られ、すでに完売となっているパッカーも増えてきております。

2026年産のUSクルミは、現在のところ天候にも恵まれ、生育は順調に進んでおります。一方で、今後はエルニーニョ現象の影響が懸念されております。エルニーニョ現象が発生した場合、カリフォルニア州では収穫期から冬季にかけて降雨量が増加する傾向があり、収穫作業の遅延や品質への影響が懸念されます。

◆主要出荷先別の6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	10,380	14,531	140.0%	アメリカ	158,013	163,893	103.7%	
ドイツ	11,497	4,977	43.3%	ドイツ	67,758	88,915	131.2%	
イタリア	33,225	38,122	114.7%	スペイン	29,566	34,283	116.0%	
スペイン	9,881	8,668	87.7%	オランダ	16,615	18,567	111.8%	
トルコ	31,637	128,500	406.2%	UK	14,569	16,497	113.2%	
UAE	4,182	18,711	447.4%	イスラエル	7,422	8,371	112.8%	
アルジェリア	1,113	12,345	1109.4%	日本	33,656	35,236	114.7%	
インド	30,040	27,680	92.1%	韓国	29,005	26,143	90.1%	
全体	147,906	302,040	204.2%	全体	411,276	466,377	113.4%	

出典:カリフォルニア くるみ協会の出荷レポート



マロンエンガディナー



ブラウニー

※画像はイメージです。
レシピ詳細は弊社営業担当までお問い合わせください。



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年度集荷量は、6月末までの累計11ヶ月で196,666ショートトン(以下st)で前年同期比105.6%、昨秋発表された収穫量予想170,000stを15%以上上回っております。一方、出荷量は同じく6月末まで156,469st(前年同期比105.2%)となっております。出荷の70%強を占める北米向け出荷は105.9%と伸長、輸出向けも日本などが伸びて同103.5%となっております。オファー価格が下落して需要は伸びておりますが、集荷量が想定以上に増えた為、需給バランスは緩和しております。

現地では、2025年産の収穫に向けてぶどうの生育が順調に進んでおります。今年は春先の気温が高めだった影響で、生育ペースはやや早めに推移しており、8月の上中旬には天日乾燥が始まる見込みです。

また、生産量世界一であるトルコ産レーズンは、うどん粉病や霜害で不作が3年続いておりますが、今年は順調にぶどうが生育し、平年作の300,000MT前後の収穫量が期待されております。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)	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024	2024/2025	2025/2026
前年からの繰入	153,290※	87,953※	66,429※	74,040※	47,882※	47,882
生産量	192,639	183,543	180,537	166,530	187,954	198,000見込
総供給量	350,929	276,496	249,966	169,458	235,836	260,000見込
出荷量	228,798	199,985	167,482	176,473	160,919	170,000程度
繰越(入)在庫	110,593※	66,429※	74,040※	55,761※	64,643※	90,000見込

※繰越在庫は統計によって差異があります。
出典:カリフォルニア・レーズン協会



タイトロピカルフルーツ 市況



パインアップル

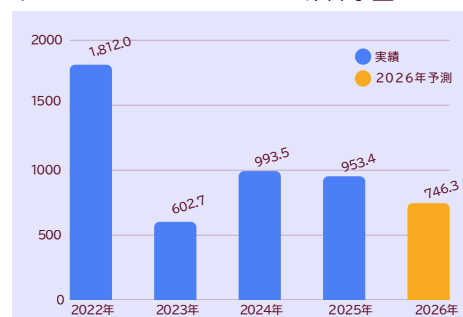


タイのパインアップルは、主に年2回の収穫時期(Summer Crop・Winter Crop)があります。2026年はスーパーエルニーニョの影響により、高温・少雨傾向となる可能性が指摘されており、今後、干ばつの発生や収穫時期への影響が懸念されております。

既にSummer Cropの収穫は例年7月にに対し6月に終了しており、Winter Cropについては、例年9月頃に収穫が開始されますが、少雨の影響により果実の生育が遅れていることから10～11月頃にずれ込む見込みです。

また、タイの主要パイン産地である中部プラチュワップキーリーカン県では、2026年の年間降水量が746.3mmと、2025年の953.4mmを約22%下回る予測となっており、生育への影響が懸念されています。加えて、EUとタイのFTA(自由貿易協定)交渉の進展に伴い、将来的な関税引き下げ・撤廃への期待から、欧州市場におけるタイ産パインアップルの需要増加が見込まれております。これらの要因により、2026年後半から2027年にかけて原料価格の上昇が予想されます。

◆プラチュワップキーリーカン県降水量



出典:現地バッカー(SAMROIYOD社)より 単位:mm

マンゴー



マンゴー農園は、カンボジア東部と接するタイ東部に多く位置しており、現在緊張が高まっているタイ・カンボジア間の紛争の影響により、国境検問所が閉鎖されている状況です。通常、タイ国内の生食需要向け原料の一部はカンボジアからの供給に依存しておりますが、紛争の影響によりタイ国内産のみで供給せざるを得ない状況となっております。一方で、タイ国内では生食用マンゴーの需要が増加していることから、現地の原料価格は上昇しております。

パパイア



高価格帯の果物への転作が進み、パパイアの作付面積は年々減少しております。一方で、健康志向の高まりを背景に需要は堅調に推移しており、原料価格は上昇しております。



中国 黄桃・白桃 市況



黄桃 ～一部産地では例年比減産、現地価格は前年並み、或いは小幅上昇～

2026年産中国産黄桃は、開花時期の天候に恵まれ良好な着果となりました。また、5月～6月にかけては、断続的な降雨もあり、樹勢は良好な状態を維持しました。

安徽省の収穫量は例年並みの見込みとなる一方、山東省の一部地域では5月に雹が降り、雹害が発生しました。また、江蘇省および山東省の一部地域では、長雨の影響により穿孔病※が発生しております。その結果、江蘇省と山東省では例年比で減産となる見込みとなり、両産地では主力品種の減産に伴い、原料価格は小幅ながら上昇いたしました。

また、2025年産新物の契約時期と比べて円安が進行していることに加え、国際的な原油価格の上昇を背景に、海上輸送費も前年同時期比で50%上昇しています。以上のことから、2026年産中国産黄桃の価格は、前年比で上昇する見込みです。

※穿孔病(せんこうびょう)とは・・・葉に小さな穴が開く症状を引き起こす果樹の病気で、症状が進むと品質や収量の低下につながります。



雹により落下した黄桃



雹害が発生した農園



白桃 ～2026年産豊作予想も減産見込み～

2026年産中国産白桃は、5月までは天候に恵まれ、豊作が期待されてきました。しかし、6月上旬に主要産地である山東省など一部地域で雹が発生し、幼果の落下などの被害が報告されています。また、台風9号の影響も一部で見られたことから、当初予想を下回る収穫量となる見込みです。

さらに、今年は例年より降水量が多く、6月には複数回にわたり雹が発生するなど、不安定な気象条件が続きました。加えて、夏季の高温多湿により、果実の落下や病害虫の発生リスクも高まっており、今後の収穫状況についても引き続き注視が必要です。

中国国内では景気低迷の影響により、白桃缶詰の需要は昨年に引き続き低調に推移しています。そのため、メーカー各社では需要回復や取引量の維持を重視しており、減産が見込まれる中でも、産地オファー価格は前年並みの水準となっています。

一方、日本向けの仕入価格については、ドルに対する円安の影響を受け、輸入コストは上昇する見込みです。

(参考為替レート:2025年7月 1ドル=145円 → 2026年7月 1ドル=163円)



<収穫・生産予定時期>

白桃(大久保種):7月15日～7月25日

白桃(北京14号種):7月28日～8月10日

白桃農園の様子(2026年7月撮影)

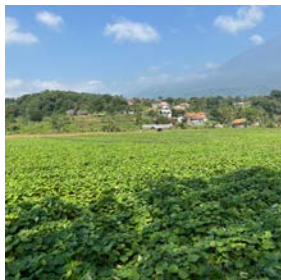


インドネシア 海外視察レポート & 商品紹介



インドネシア共和国は、東南アジアとオセアニアにまたがる世界最大の島諸国で、約17,000の島々から構成されています。人口は約2億8千万人と世界第4位を誇り、首都はジャカルタです。

公用語はインドネシア語で、多民族・多文化国家として知られ世界最大のイスラム教徒人口を有する国でもあります。近年は経済成長が著しく、豊富な農産物や天然資源を背景に食品産業も発展しています。日本企業の進出も多く、ASEAN地域における重要な生産・物流拠点として注目されています。



さつまいも農園風景



さつまいも(アセプティ種)
収穫風景

今回の出張では、私が担当するさつまいも製品の産地視察を行いました。インドネシアは赤道付近に位置する熱帯性気候のため、年間を通じて温暖で、乾季と雨季を活かした安定した栽培が可能です。

また、さつまいもは標高300～1,000m程度の地域での栽培が適しており、標高が低すぎると生育不良を起こしやすく、高すぎると生育が遅くなる傾向があります。

収量は年間約140万tにのぼり、生産量は世界第7位を誇ります。現地ではさまざまな品種が栽培されていますが、加工用に適した代表的な品種は「アセプティ」です。他品種と比較して収量(反収)が多く、白い皮と比較的控えめな甘みが特長です。収量性に優れることから多くの農家で栽培されており、安定した原料供給を支える主要品種となっています。

弊社ではインドネシア産さつまいも製品ラインアップとして、下記3種類のさつまいもペーストを取り扱っております。



ジャカルタ

インドネシア産さつまいも製品 ラインアップ

焼き芋ペーストIW

蒸し芋ペーストIW

紫芋ペースト(Violet)IW



原材料名: さつまいも
荷 姿: 10kg(5kg×2袋)
保存条件: 冷凍(−18℃以下)
賞味期限: 2年



国産さつまいも製品 ラインアップ

インドネシア産さつまいもに加え、国産さつまいもを使用したペーストも取り揃えております。また、ドリンク用途などにもご使用いただける、なめらかな食感のさつまいもソース製品についても受注生産にて対応可能です。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問い合わせください。

ねっとりしっとりした食感が特長です！

高系14号よりしっとりし、紅はるかより
ややほっくりとした食感。
鮮やかな黄色の肉質が特長です！



焼き紅はるかペースト
(茨城県産)

原材料名: さつまいも
荷 姿: 10kg(5kg×2袋)、1kg×10袋
賞味期限: 3年
保存方法: 冷凍(−18℃以下)
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

原材料名: さつまいも
荷 姿: 10kg(5kg×2袋)
賞味期限: 3年
保存方法: 冷凍(−18℃以下)
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、別途申請が必要です。

NEW

モイスト甘栗ダイス(低糖度)発売のご案内



この度、新たな栗商材として中国産甘栗を使用した、新商品「モイスト甘栗ダイス(低糖度)」を発売いたしました。

世界第一位の生産量である中国産栗は、天津甘栗、焼き栗、甘露煮など日本では古くから親しまれております。その中でも本商品の原料である中国甘栗は主に河北省で生産されており、小粒ながらも果肉が締まって強い甘みと香ばしい風味が特徴です。

本商品は、素材本来の甘さを活かせるよう低糖度で仕上げ、しっかりとした食感を残したセミウェットタイプとなっております。また、開封後そのまま使える「6.4mmサイズ」と無駄なく使い切れる「500gの少量パック」に仕上げることで、現場での作業性向上とロス削減を両立させました。

製菓製パン、デザートへのトッピングをはじめ、惣菜やサラダなどの新しいメニューの具材として幅広いジャンルで活用できる商品となっております。

サンプルのご用命、詳細につきましては、弊社営業担当までお問合せください。



原 材 料 名：栗、砂糖、食物繊維／調味料(アミノ酸等)
香料、酸化防止剤(ビタミンC)

荷 姿：10kg(500g×20袋)

賞 味 期 限：製造後30ヶ月

保 存 方 法：常温

製 造 所：株式会社京まろん 天草工場(熊本)



NEW

マロンペーストガリシア100% 発売のご案内



この度、スペイン・ガリシア州産の栗のみを贅沢に使用した、新商品「マロンペーストガリシア100%」を発売いたしました。

世界有数の栗の産地であるスペインにおいて、ガリシア州は国内収穫量の過半数を占める一大生産地です。同州は、豊富な降雨量に恵まれているとともに、干ばつや極端な酷暑がなく、有機物を多く含んだ酸性土壌や適度な平均標高により、栗の栽培に最適な好条件が揃っています。

「ガリシア州産」としての高い産地訴求力と、スペイン栗の豊かな風味を兼ね備えた本商品を、是非ご検討いただけますと幸いです。

サンプルのご用命、詳細につきましては、弊社営業担当までお問合せください。



原 材 料 名：栗、砂糖

荷 姿：12kg(1kg×12袋)

賞 味 期 限：1年

保 存 方 法：常温

糖 度：55±2%

裏ごし目開き：0.6mm

製 造 所：株式会社京まろん
水海道工場(茨城)、天草工場(熊本)



モンブランペーストご紹介

弊社では、お客様のご要望(規格、配合、荷姿等)に合わせた「モンブランペースト」のオーダーメイド製造を承っております。開発の段階から、柔軟に対応できる体制を整えておりますので、詳細につきましては、弊社営業担当までお問合せください。



カリフォルニア・レーズン協会主催 『カリフォルニア・レーズン 魅力再発見セミナー』

2026年6月30日にカリフォルニア・レーズン協会主催(運営:株式会社グローアップ)の『カリフォルニア・レーズン 魅力再発見セミナー』が弊社本社2階の講習会場にて、開催されました。

講師には株式会社フォンス ベーカリー部門統括責任者の森田良太シェフをお迎えし、パンにおけるカリフォルニア・レーズンの活用について、

① 主役 ② 名脇役 ③ 自家製種

の3つのテーマで講演中心のセミナーでした。



森田 良太シェフ



① 主役

リテールベーカリーで頻繁にパンを購入する女性を対象としたアンケート結果をもとに、消費者が求めるレーズンパンについてご解説いただきました。

② 名脇役

レーズンの漬け込みやアレンジ方法について、他の材料との組み合わせの考え方などを試食を交えてご紹介いただきました。

③ 自家製種

森田シェフ自ら仕込まれた「失敗しないレーズン酵母」と、その酵母で発酵させたパンを試食しながら、お話しいただきました。



レーズン酵母

「レーズンを漬け込む発想のバラエティが面白く、実験感覚でいろいろな漬け込みを試してみたいと、新作づくりのアイデアが湧きました。」

ご参加いただいた皆様からの感想

「副材料の組み合わせや酵母のアレンジなど、すぐに実践できそうで勉強になりました。」



ラムレーズン(R)

荷 姿 : 10kgカートン
賞味期限 : 1年
保存方法 : 冷暗所
糖 度 : 72±3%



レーズンパースト

荷 姿 : 5kg×2袋
賞味期限 : 15ヶ月
保存方法 : 冷暗所
糖 度 : 75%以上

なお、弊社では各種カリフォルニア・レーズンはもちろんのこと、自社工場にて一つひとつ丁寧に選別し加工した「ラムレーズン」や「レーズンパースト」といった加工品も多数取り揃えております。サンプルや詳細につきましては、弊社営業担当までお気軽にお声がけください。

Patisserie Etienne (パティスリーエチエンヌ)



米*ころん

- チョコナッツ
販売価格：400円(税込)
- ベリーブレーン
販売価格：400円(税込)
- アプリコットカフェ
販売価格：420円(税込)
- ピスタチオチョコレート
販売価格：430円(税込)

※商品名は時計まわりに
上記の通りとなります。



パティシエ
藤本 智美

神奈川県出身。
1990年、横浜プリンスホテルへ入社後、国内外のコンクールで、数々の優勝を重ねる。
グランドハイアット東京では、パストリー料理長として腕を振った。
2007年、洋菓子世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表として出場し、総合優勝を果たす。
2011年、新百合ヶ丘に「エチエンヌ」を開業。

「食材の声を聴きながら、お菓子を作りたい。」それが、ずっと変わらない私の考えです。

生産者さんがいて、業者さんがいて、私たちはその食材を使わせてもらっている立場です。だからこそ、素材を感覚で捉え、その持ち味をどう生かすかを大切にしています。

情報は知らないといけません。でも、情報が多すぎるのも良くない。流行を追うだけではなく、自分自身が素材と向き合い、感じることを大事にしています。

「米*ころん」という商品もそんな考えから生まれたお菓子です。米粉とスペイン産アーモンドブードルを使い、やわらかい食感の焼き菓子で、名前は米粉と、ころんとした見た目からスタッフと一緒に考えました。

ジャムも自家製で、甜菜糖を使うことで、スペイン産アーモンドブードルをはじめとした素材の風味を生かし、口当たりもよく仕上げています。

私は、素材にはそれぞれ役割があると思っています。サッカーでストライカーばかり集めても強いチームにはならないですね。それと同じで、お菓子も一つの素材だけが目立ってはいけません。

それぞれの素材が持つ個性を生かし、全体のバランスを整えることが大切です。だから、新しいお菓子を考えるときも、「作りたいものを作る」という気持ちを大事にしています。

子どものような純粋な探求心と自由な発想を大切に、時間や制限を忘れるくらい夢中になって「作りたいもの」を追求しています。

でも、作りたい材料だけを思いきり使うと、それは趣味になってしまいます。高級な材料を使えばおいしくなるというものではなく、限られた素材でどのように組み合わせれば一番おいしくなるのか。そのバランスを考えることが、お菓子づくりの面白さだと思っています。

焼き菓子には主に甜菜糖を使っていますが、全て同じではありません。お菓子に合わせ、砂糖の種類も使い分けています。

スペイン産アーモンドブードルは油脂の質が良く、特に焼きたてのフィナンシェでは、その違いが分かります。一つひとつの素材を知ることで、その素材の魅力をもっと引き出せるようになってと思っています。

これからも、生産者さんへの感謝と素材への敬意を忘れず、食材と向き合いながらお菓子を作っていきたいですね。若い世代からも多くを学び、父と娘のようなアットホームな職場で、一緒に成長していけたらと思っています。時間を大切に使いながら、自分らしいお菓子をこれからも届けていきたいです。

そして、お菓子づくりを通して根源の世界を探索していきます。ぜひ、お店でその味を楽しんでいただけたらうれしいです。



Patisserie Etienne(パティスリーエチエンヌ) 本店

〒215-0004
神奈川県川崎市麻生区万福寺6-7-13
マスターアリーナ新百合ヶ丘1F

営業時間：10:00～18:00

定休日：月曜日、火曜日 不定休

T E L：044-455-4642

F A X：044-455-4643

U R L：https://www.etienne.jp/

※米*ころんは、エルミロード店 月・火曜日のみの限定販売商品です。

Instagram



アーモンドブードル ブルミエスペイン

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)



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8月発行 第317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