

SHOEI NEWS

March 2023

Vol.277



商況案内

国内・海外乳製品市況
南アフリカ産フルーツ市況
中国柏葉市況
カリフォルニア・アーモンド市況

国内乳製品市況

農林水産省によりますと12月の生乳生産量は全国で前年比96.2%となり5ヶ月連続の前年割れとなりました。地域別で見ると、北海道では前年比約95.4%、都府県では前年比97.1%となりました。減産となった背景としてバター及び脱脂粉乳の過剰在庫の更なる重荷となっていました。生乳を処理し切れず廃棄の可能性も出ていたこともあり、政府および酪農団体は生産者に苦渋の選択として減産への協力を呼びかけ、生産コスト高で苦しんでいた一部酪農家も応えた形となりました。

また、農林水産省は3月より57億円の予算を設け、経産牛4万頭の早期リタイア奨励金1頭15万円を交付するとともに脱脂粉乳の長期保管への補助金を出す内容となっています。今後も継続的に生乳生産量は減少すると予想されます。

12月末の推定在庫量はバターで約30,800トン(前年比82.9%)、脱脂粉乳は約82,400トン(前年比87.1%)となっています。直近1年の輸入からの国産へのシフトによりバターは適正水準(25,000トン～30,000トン目安)に向かっていたましたが、生乳生産量減少により一気に需給が引き締まり、2023年度は国産の不足が予想されます。

一方で脱脂粉乳は在庫減少が当面見込まれないことから2023年度も2021年度及び2022年度に続き国からの補助金と生産者・乳業からの資金拠出による在庫削減策が実施されます。過去の補助金の効果も出始めており、更に生乳生産量減少により2023年度には一部の乳業会社からの供給はタイトになる見込みとなっています。

また一方で飲用乳価改定の値上げ要望が一部生乳販連団体から出ており、¥15/kg～¥20/kgの内容となっています。

仮に値上げとなった場合、牛乳価格が上昇し、消費量の減少につながる可能性もあります。その場合、生乳はまた加工向けに振り向けられバター・脱脂粉乳の製造量が増加する可能性もあることから注視が必要になります。



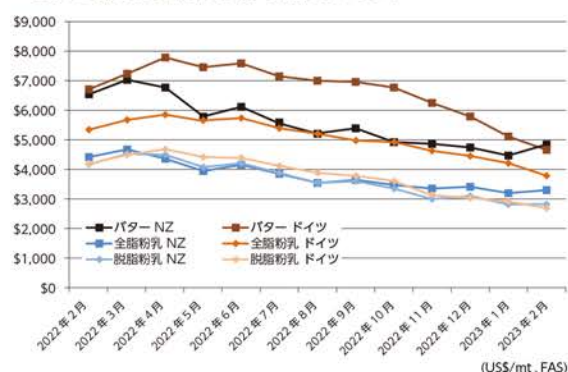
海外乳製品市況

海外乳製品相場はNZ・欧州ともに反転傾向となっている一方で他の製品は概ね下落傾向となっています。供給側では豪州では今シーズン(2022年7月より)は累計▲6.1%と大幅減産となっている一方、NZは11月まで減産だったのが反転してプラス圏に戻り、欧州及び米国はプラス圏を保っていることから潤沢にある状況になっています。需要側では中国で行動制限解除となりましたが市場ではまだ動きは見られず、世界的な景気後退リスクが意識され他の国の買いも弱く、バター以外は軟調な価格動向となっています。

製品別にみた場合、バターはNZは大きく上昇しました。FOB US\$4,830/mt近辺で2022年3月以降の下落からようやくの反転の兆しとなっています。欧州はFOB US\$4,660/mtと単月で下落続きとなっていますが直近数週間で反転傾向となっておりNZと共に上昇する可能性もあります。全脂粉乳と脱脂粉乳はNZと欧州ともに概ね下落となっています。

NZ産全脂粉乳はFOB US\$3,300/mt近辺と若干の上昇をしていますが直近はまた停滞、脱脂粉乳はFOB US\$2,800/mt近辺、欧州産全脂粉乳はFOB US\$3,790/mt近辺、脱脂粉乳はFOB US\$2,710/mt近辺となっています。中国の需要の回復によりある程度の上昇も期待されていましたがNZ産全脂粉乳の若干の上昇以外は下落となり様子見が続いています。

世界的な生乳生産量は微増続きとなっており全体として引き続き価格が若干緩む可能性が高くなっています。需要面を見ると中国の需要の回復次第では相場上昇の可能性もありますが非常に緩やかな動きと現段階で予想され、全体相場の反転につながる動きは時間を要する見込みです。



	2022年2月	2022年8月	2023年2月
NZ バター	\$6,520	\$5,200	\$4,830
欧州 バター	\$6,700	\$6,990	\$4,660
NZ 脱脂粉乳	\$4,170	\$3,520	\$2,800
欧州脱脂粉乳	\$4,190	\$3,870	\$2,710
NZ 全脂粉乳	\$4,410	\$3,480	\$3,300
欧州全脂粉乳	\$5,340	\$5,190	\$3,790

直近のALIC入札の結果は以下の通りになります。

今後国産バターが逼迫していく上に値上げも実施される事からALIC入札の需要が大幅に増え、マークアップも急上昇しています。また、1月23日に放送されたNHK「クローズアップ現代」で国内の生乳の余剰と脱脂粉乳の在庫過剰について取り上げられ、ALIC入札は義務ではなく見送りも可能との発言が波紋を呼び国会でも審議された事から、一時入札も見送られました。結果的に今年度分は実施される事となりましたが、来年度分はいまだ流動的な部分がございますので、ご入用の方は早めの調達を推奨いたします。

品 目	入札日 2023年	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
		(mt)			(/kg)		
バ タ ー	1/26	1,000	2,990	1,000	¥1,077	¥1,295	¥218
バ タ ー	12/15	1,000	2,389	999	¥1,112	¥1,191	¥79
バ タ ー	11/17	1,000	1,911	1,000	¥1,164	¥1,207	¥43

南アフリカ産フルーツ市況

2023年南アフリカ産フルーツ缶詰は、包材費や輸送費の上昇、砂糖類の世界的な需要拡大等を背景としたコスト高の状態により、現地オファー価格は値上がりしています。

ゴールドリーフ製品の製造元である「ランゲバーク&アシュトンフーズ」からの情報では、2022年5月から8月頃の降水量と冬季の積雪量が十分ではなく、灌漑用水として必要な水は最低限の水準となりました。

各フルーツの収穫状況は以下の通りとなります。

【あんず】 今期のあんずは、天候にも恵まれ着果数が多い年となりました。粒数は多いものの、1粒当たりが大きくなり小玉傾向となり、弊社通常取扱いグレードであるMサイズ(粒数目安90～115粒)は一部供給が制限されました。代替品として、小粒であるSサイズ(粒数目安115～150粒)をご用意し、前年並みの供給量を確保しております。

【黄 桃】 黄桃は、開花時期から生育に適した天候で、例年通り12月下旬から収穫および加工が開始しました。一部の栽培地域では12月頃に雹が降ったとの事ですが、現状は収穫に大きな影響はないとの事です。

ランゲバーク&アシュトンフーズにおける原料黄桃の処理量は、今年も昨年並みの約36,000トンの処理量を見込んでおり、2月中に90%の収穫および製造が終了する予定です。今後の天候に異常が無ければ、今期の製造予定数量を十分に賄うことができる見込みです。

【洋 梨】 収穫時期をこれから迎える洋梨についても、開花時期から生育に適した天候で推移しています。ランゲバーク&アシュトンフーズにおける原料洋梨の処理量は、昨年の約11,500トンに対し今年は約13,000トンの見込みと微増の見通しです。

南アフリカ産の各種フルーツにおいて、果樹の樹齢が高くなった事を機に、元々植えていた「黄桃・洋梨・あんず」から、「柑橘類・りんご・ワインの原料ぶどう」へ植替える農家が増えており、栽培面積も年々減少傾向にあります。

尚、各種フルーツに関しまして、他産地の供給状況等により需要変動が発生する場合があります。各種フルーツ缶の最新の価格情報や在庫状況、新規お引き合いや数量増加のご希望につきましては、弊社営業担当者までお問い合わせくださいます様、お願い申し上げます。



黄桃



黄桃



洋梨

2022年産中国柏葉市況

— 例年と同等品質の仕上がり —



2022年産柏葉は天候に恵まれ、まとまった積雪及び降水により原料葉の成長期において水不足等も発生せず平年作となりました。

収穫後の加工は、弊社中国現地スタッフが生産立ち合いを行ない、例年と同等品質の仕上がりとなっております。

近年小さめの柏葉を使用し、餅を見えるように巻いた製品が増加傾向にあります。

しかしながらS～SS等小型サイズの自然発生割合が元々15%～20%と少なく、降雨に恵まれた年は、葉っぱの成長がよく更に少なくなります。2022年産柏葉は十分な降雨に恵まれ、小型サイズは例年より若干少ない収穫となりました。

新物価格につきましては、現地人件費、燃料価格の上昇、円安などの影響を受け輸入コストが大幅に上がり、価格改定を検討せざるを得ない状況となっております。

弊社の真空柏葉は中国遼寧省、河北省の山々に自生している柏葉を採り、弊社協力工場で一枚一枚の葉を洗浄して異物除去、サイズ、色調、形状等について徹底した選別を行ない、製品化しています。厳しい管理基準に基づいて製造された安全・安心な商品で、茶色と緑色の葉を各サイズご用意しております。

詳細につきましては弊社の営業担当者までお問い合わせいただけます様、お願い申し上げます。

サイズ	幅(cm)	長さ(cm)	荷 姿
M L	14.5～15.5	17～18	3,000枚 (100枚×6束×5袋)
M 1	13.5～14.5	16～17	
M 2	12.5～13.5	16～17	
M 3	11.0～12.5	15～16	
S	10.0～11.0	14～15	
S S	9.0～10.0	13～14	4,500枚 (50枚×15束×6袋)
型抜き	8.9	10.5	

カリフォルニア・アーモンド市況

現地時間の2月9日に発表された1月末締めのアーモンドポジションレポートによると、2022年産カリフォルニアアーモンドの累計受入数量(期間:2022年8月1日～2023年1月31日)は24億75百万ポンド(前年比87.5%)となりました。果皮剥き/脱殻業者の加工は12月で大半が終了しており、1月のハンドラー受入数量は99百万ポンド(前年比57.9%)まで減少している事から、最終収穫量は昨年7月に発表された最終予想の26億ポンドを若干下回る25億50百万～70百万ポンドで着地すると予想されています。

一方で累計出荷数量は12億72百万ポンド(前年比102.6%)と前年を上回っており、特に1月単月の出荷量は2億30百万ポンド(前年比129.6%)と大きく伸長し、1月度としては過去最多となりました。出荷の内訳を見ますと、アメリカ国内向けは67百万ポンド(前年比99.9%)と前年並みですが、輸出が1億63百万ポンド(前年比147.5%)と大幅に増加しています。国別では、ゼロコロナ政策が緩和された中国/香港が増え始め(前年比189.7%)、欧州ではスペイン産アーモンドの減産による影響やEU域内の対米関税軽減により出荷が増加(前年比158.7%)したほか、ラマダンに向けUAE(前年比157.7%)などの中東地域も前月に引き続き好調となっております。

また、1月単月の成約数量が3億50百万ポンド(前年比168.6%)と、過去の単月成約最多記録(2019年9月/22億99百万ポンド)を大幅に更新した頃から、現地側では需要の急激な回復と捉える見方が広がっています。

カリフォルニアアーモンドは2020年産の大豊作(31億ポンド)以降、繰り越し在庫を多く抱える状況が続く現地相場は軟調推移となっていましたが、1月末締めポジションレポートの発表以降、先高観が強まっている事から、パッカー各社はオファー価格の提示に消極的となり、一部のパッカーによる極端な上値を探る動きが見られます。このように市場が不安定な中、産地は2月中旬より2023年産の開花時期を迎えていますが、開花中盤となる2月23日に州南西部が降雪に見舞われた他、産地の多くが防風雨の被害を受けるなど悪天候が続いている事から、来期の供給量への懸念も高まっており、今後の相場動向が心配されます。

<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9日発表)>

(単位:百万ポンド)

	数 量	前年比(%)	備 考
前年からの繰入	836.81	137.6	
2022年産収穫量	2,475.03	87.5	
ロス2%差引き後	2,425.53	87.5	
総 供 給 量	3,262.34	96.5	
総 出 荷 量	1,271.60	102.6	米国内(92.7%)、輸出(107.2%)
現 地 在 庫	1,990.73	93.0	
内、成 約 済	840.17	99.8	米国内(103.1%)、輸出(97.7%)
フ リ ー 在 庫	1,150.57	88.6	

<主要各国の1月単月の出荷量>

(単位:百万ポンド)

	数 量	前年比(%)
ア メ リ カ	66.5	99.9
日 本	7.7	93.0
中国/香港	5.8	189.7
ベトナム	1.8	110.8
インド	34.8	152.3
ドイツ	10.8	173.5
スペイン	19.4	178.3
U A E	9.3	157.7



カリフォルニア・レーズン協会主催
**第31回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー
 新製品開発コンテスト**
 ～ アイデアあふれる長く愛されるパンを大募集 ～



応募資格/ 全部門共通	①日本国内でパンの開発・製造・人材育成に携わるプロフェッショナルな方(国籍不問) ②歴代入賞者は受賞作品の販売実績がある者のみ応募可能で、審査基準が異なる(得点ハンディキャップ) ③作品応募に際して、所属先(会社、店舗、育成機関)の事前承諾が必要
部門別 応募資格	① 量販製品部門 委託者ブランドで製品生産するOEMや委託者ブランドで製品開発・生産するODMの専門事業者は応募不可 ② オールスクラッチ製品部門 製パン関連事業者(製粉/油脂/加工食材/機械/OEM・ODM等)、ホテルや外食産業等の製パン部門を含む ③ 育成機関部門 育成機関所属の専任教員/教師に限る 当コンテストの審査員経験者もしくは学生の応募は不可
応募締切	2023年4月17日(月) 当日消印有効
作品必須 規定	① カリフォルニア・レーズンを、粉100%に対し25%以上配合した作品 ② カリフォルニア・レーズンペーストは、上記の25%に含まれる ③ カリフォルニア・レーズン濃縮果汁は使用できるが、上記25%には含まれない ④ カリフォルニア産(アメリカ産)以外のレーズンは使用不可とし、競合と成り得るドライフルーツ類の使用は控えること ⑤ 応募作品は応募者自身が開発した作品とし、作品制作は応募者自身が行なうこと ⑥ 商品化、および商品提案して販売する事が大前提のため、第三者が再現できるもの ※ その他詳細は下記カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト事務局までお問合せ いただくか、カリフォルニア・レーズン協会公式ウェブサイト(https://www.raisins-jp.org)をご覧ください。
応募方法	規定応募用紙に、必要事項を全て正確にご記入の上、応募作品の指定写真2枚を貼り、郵送でコンテスト事務局までご送付ください。複数作品を応募する場合、規定応募用紙はコピーして使用するか、カリフォルニア・レーズン協会の公式ウェブサイトからダウンロードしてください。規定応募用紙の郵送をご希望の方は、コンテスト事務局までFAXまたはE-mailでご依頼ください。なお、お電話での依頼は受け付けておりません。
審査・発表	一次書類審査/実物試食審査 2023年5月中旬 事務局より郵送で結果通知 ※但し、育成機関部門の入賞者のみ個別連絡 最終審査 2023年6月9日(金)、10日(土) 2部門ファイナリストによる作品制作とプレゼンテーション、および試食審査(都内) 表彰 2023年6月10日(土) 審査後、発表・表彰(都内)
賞	カリフォルニア・レーズン大賞を含む受賞者11名 量販製品部門/オールスクラッチ製品部門 副賞:米国研修旅行にご招待(実施日程)2023年秋(予定) 育成機関部門 副賞:賞金15万円(ギフト券)を贈呈
ご応募/ お問い合わせ先	カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト事務局 株式会社ジェイブレイン内 担当:竹内様宛 〒101-0061 東京都千代田区神田三崎町3-2-15 オリエンビル2階 TEL:03-6256-9778 FAX:03-6256-9776 E-mail: contest@raisins-jp.org 公式ウェブサイト:カリフォルニア・レーズン協会 https://www.raisins-jp.org



ロカボプラス シリーズ 新商品発売のご案内

弊社では昨秋よりロカボプラスマークを使用した商品を2品発売いたしました。ロカボプラスマークは従来のロカボ(糖質量の基準)に加え、タンパク・食物繊維・良油脂・減塩・良糖質の5項目においてそれぞれ定められた基準を満たす商品である事を示す認証です。

このたび、同シリーズ商品として「良油脂」「タンパク」を訴求した新商品「4種のロカボプラス ソイ&チーズミックス7」を発売いたします。

当商品はたんぱく質を摂取できるよう、煎り黒大豆(北海道産原料使用)、フリーズドライチーズ、アーモンド、クルミの4種類の素材をミックスしております。「たんぱく質」関連の食品の販売は増加しており、前年比約2倍と大幅に伸長しております。(飲料、栄養補助食品、健康食品等除く)

これまで主力であった筋肉・からだ作りのための粉末・飲料「プロテイン」等以外のアイテムが販売を伸ばしていることから、一般的な食品からもたんぱく質を摂取したい消費者の意向が伺えます。当商品は手軽にそのままたんぱく質をとる事ができるため、「健康に気遣いたい」と感じている幅広い世代の需要にこたえることができると考えております。

ロカボプラス基準

良油脂:(1)酸価1.6mg以下 もしくは(2)過酸化物質価20mEq以下であること、且つトランス脂肪酸が0.5g未満であること。

タンパク:1食あたり10g以上(し好品は5g以上)であること。

4種のロカボプラス ソイ&チーズミックス7



荷 姿	175g×12袋 / ケース
保 存 方 法	常 温
賞 味 期 限	7ヶ月
包 装 形 態	個包装・縦ピロー包装 外 装・横ピロー包装
内 容 量	175g (25g×7包)
希望小売価格	798円(本体価格) 861円(税込)

＜商品特長＞

- 糖質2.2g(1食分(25g)あたり)、ロカボプラス「良油脂」「タンパク」の基準を満たす商品です。
- 北海道産黒大豆、アーモンド、クルミ、フリーズドライチーズの4種類をミックスしました。
- 持ち歩きにも便利な、1食分の個包装を7包(1週間分)パックしました。

姉妹品



3種のロカボプラス
ミックスナッツ



4種のロカボプラス
ミックスナッツ7

全3品となった
ロカボプラスシリーズを
是非ご拡売の程
よろしくお願い申し上げます。

3種のクラッシュナッツ発売のご案内

弊社では、特にカット野菜との使用を想定したサラダ用トッピング「ちょい足しデリサラダ」を発売しております。ちょい足しデリサラダはサラダとの相性を考慮し、ベーコン風味フレークやクルトン等をミックスして、サラダへのトッピング用商品として2016年の発売以降、長くご好評いただいております。

そこで、この度トッピング用としてより汎用性をもたせた「3種のクラッシュナッツ」を発売いたします。当商品には、細かなサイズのローストピーナッツ、ローストアーモンド、ローストクルミの3種をミックスしております。

また、全て素焼きですので、お好みのドレッシングを合わせてサラダにトッピングしていただくほか、お料理やお菓子作りにも幅広くご利用いただけます。トッピングをはじめ、製菓・調理向けのナッツは多く販売されておりますが、細かなサイズの原料がミックスされた商品は少なく、当商品は1袋で3種のナッツ系素材を使用していることから、利便性・汎用性の高い商品となっております。

ご家庭での使用はもちろん、店頭での少量使用にも手軽にご利用いただける商品です。是非ご拡売の程、よろしくお願いいたします。

3種のクラッシュナッツ



荷 姿	42g×12袋×2合 / ケース
保 存 方 法	常 温
賞 味 期 限	8ヶ月
包 装 形 態	チャック付きスタンド袋
内 容 量	42g
希望小売価格	168円(本体価格) 181円(税込)

＜商品特長＞

- 細かなサイズのピーナッツ、アーモンド、クルミの3種ミックスです。
- 素材はすべて素焼きで、香ばしい風味と食感がアクセントになります。サラダ以外のお料理やお菓子作りに幅広くご利用いただけます。
- 袋は保管に便利なチャック付きです。

スーパーマーケットトレードショー2023 開催される

千葉市・幕張メッセにおいて2月15日(水)～17日(金)の3日間、「第57回スーパーマーケットトレードショー2023」が開催されました。弊社は今春新商品「4種のロカボプラス ミックスナッツ7」、「4種のロカボプラス ソイ&チーズミックス7」、「3種のクラッシュナッツ」をメインに展示、「ソイ&チーズミックス」の分包サンプルを配布しました。そして菓子売場の専用新ブランド「Kono:me 殻付きピスタチオ-ほんのり塩味-」、「Kono:me 深煎りカシューナッツ -ほんのり塩味-」をKono:meのお揃いジャンパーを着てアピールし、商品説明をさせていただきました。また、パッケージリニューアルをした「デーツ」、「カリフォルニアブルーベリー 種めき個包装」も同時に展示し、多くのお客様にお立ち寄りいただきました。



乳製品コーナーでは、グラスフェッドハーフポンドバター227g(加塩、無塩)、PRESIDENT 発酵バター125g(加塩、無塩)、ココアパウダー3種(ハイファット、ナチュラル、ブラック)、筑波乳業株式会社の新商品「濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維1000ml、125ml」をご案内いたしました。



最終登録入場者数は、62,525名(2022年42,885名)でした。人と人との接触が制限されるコロナ禍において、試食やサンプリング等のデモンストレーションの実施が難しい状況が続いておりましたが、感染防止策チェックリストに沿って安全対策を講じ、今回は試食・試飲・サンプリング等の提供が多く行われていました。また、入場者数も2020年(80,428名)には及びませんが、徐々に回復傾向にある事がうかがえます。弊社ブースにお立ち寄りいただいた皆様、この場をお借りし御礼申し上げます。

ファベックス2023 開催のご案内

国内最大級の惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食に特化した業務用専門展FABEX2023(併設和菓子・洋菓子・中食・外食産業に特化した商品開発専門展デザート・スイーツ&ベーカリー展)が4月12日(水)～14日(金)まで開催されます。同展示会は、スーパーマーケットトレードショーと同じく食品業界では最大規模を誇ります。

期 間	4月12日(水)～14日(金)
場 所	東京ビッグサイト 東ホール
開場時間	10時～17時 ※3日間共通
出展場所	東5ホール<FS-56>



2019年の出展の様子

弊社は4年ぶりの出展となります。業務用食品、製菓・製パン原材料を中心に新商品を各種、4小間で展示する予定です。ご多忙中とは存じますが、是非とも弊社ブースにお立ち寄りいただきます様、お願い申し上げます。

弊社製品をふんだんに使用したレシピをご紹介します。

～チキンパキスタンカレー～

スパイス、油、トマトをたっぷりと使い、素材の水分のみで作るパキスタンカレーは、今 流行りの無水スパイスカレー。砂糖の代わりにパキスタン産のデーツピューレを使用することで、コクのあるフルーティーな甘さが加わります。



材料(約3～4人前)

鶏もも肉	400g	玉ねぎ	200g
塩	適量	すりんにく	7g
パッソ ピュアオリーブオイル	50g	すりしょうが	7g
コリアンダー(ホール)	1.5g	アセプティックチョップドトマト	250g
クミンシード(ホール)	1.5g	ウスターソース	10g
カレー粉	5g	ナンプラー	7g
ガラムマサラ	2g	デーツピューレ	50g
粗挽きブラックペッパー	1g	ローストカシューナッツペースト	8g
④ クローブ	0.5g	塩	適量
カルダモン	適量		
オールスパイス	適量		
シナモン	適量		

〈作り方〉

- ① 鶏もも肉は大きめのぶつ切りにし、塩を多めに振る。玉ねぎはみじん切りにする。
- ② フライパンに鶏もも肉、オリーブオイル、コリアンダー、クミンシードを入れて、蓋をして弱火にかける。
- ③ 鶏肉を返しながら、1時間煮込む。
- ④ Aを入れ、更に1時間煮込む。
- ⑤ 玉ねぎ、んにく、しょうがを入れて、玉ねぎが透き通るまで煮る。
- ⑥ アセプティックトマト、ウスターソース、ナンプラー、デーツピューレ、カシューナッツペーストを入れて5～10分煮込む。
- ⑦ 塩で味を調える。

～マロンラムボール～

濃厚な風味のマロンペーストに相性の良いラムレーズンとチョコレートを合わせ、高級感のあるお菓子に。ふっくらジューシーなラムレーズンがアクセントです。



材 料

チョコレート	40g
生クリーム35%	30g
マロンペーストアマロ	150g
ラムレーズンSP	50g
正栄 純ココアパウダー ハイファット	適量

〈作り方〉

- ① チョコレートを半分溶かし、沸騰した生クリームを加えて、チョコレートガナッシュを作る。
- ② マロンペーストアマロをほぐし、ダマにならないように①に合わせる。
- ③ ラムレーズンSPを加える。
- ④ 棒状に成形し、冷やし固める。
- ⑤ 15gに分割し、丸めたらココアパウダーをまぶす。

※赤字は弊社商品