

SHOEI NEWS

April 2023

VoL.278



商況案内

国内・海外乳製品市況
カリフォルニア・アーモンド開花予想

国内乳製品市況

農林水産省によりますと1月の生乳生産量は全国で前年比96.0%となり6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95.3%、都府県では前年比96.9%となりました。国内乳製品在庫減少のための政府および酪農団体にによる減産への協力呼びかけ、生産コスト高で苦しんでいた一部酪農家の離農が主な原因となっています。

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15万円を交付する策を打ち出しており、今後も継続的に生乳生産量は減少すると予想されます。

1月末の推定在庫量はバターで約31,900トン(前年比81.2%)、脱脂粉乳は約81,900トン(前年比82.9%)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年度は国産品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2022年度の在庫削減策の期限が2024年3月まで延長になる事が決定しました。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。

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、6月頃から¥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、生乳は再び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

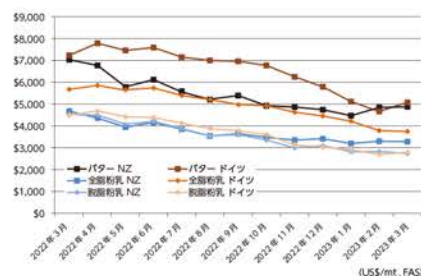
海外乳製品相場はNZ・欧州ともにバターは一部価格は反転していますが他の製品は概ね下落となっています。ただバターも瞬間的な上昇で既に下落に再び転じており市場に勢いはありません。供給側では豪州では今シーズン(2022年7月より)は累計▲7%と大幅減産となっている一方、NZは11月まで減産だったのが反転してプラス圏に戻り、欧州及び米国はプラス圏を保っていることから潤沢にある状況になっています。需要側では中国で行動制限解除となり一時的な需要の回復は見られましたが長続きせず再び落ち着いています。また、世界的な景気後退リスクが意識され他の国の買いも弱く、結果的にバター以外は軟調な価格動向となっています。

製品別にみた場合、バターはNZは上昇幅は鈍ったものの値上がりしFOB US\$4,900/mt近辺となっています。ただ直近は一部下落も見られ今後勢いは続かない見込みです。欧州はFOB US\$5,070/mtと価格を戻してきましたがNZと同じく直近は再び下落も見られ力強さはありません。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\$3,280/mt近辺と微減、脱脂粉乳はFOB US\$2,740/mt近辺、欧州産全脂粉乳はFOB US\$3,750/mt近辺、脱脂粉乳はFOB US\$2,810/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が期待されましたが長続きはせず再び軟調となっています。

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。

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うえに値上げも実施されることからALIC入札の需要が大幅に増え、マークアップも上昇しています。NHKの「クローズアップ現代」で国内の生乳の余剰とバター・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により国会でも取り上げられ、一時入札も見送られましたが結果的に実施される事となりました。



	2022年3月	2022年9月	2023年3月
NZ バター	\$7,020	\$5,360	\$4,900
欧州 バター	\$7,240	\$6,950	\$5,070
NZ 脱脂粉乳	\$4,510	\$3,560	\$2,740
欧州脱脂粉乳	\$4,490	\$3,760	\$2,810
NZ 全脂粉乳	\$4,680	\$3,670	\$3,280
欧州全脂粉乳	\$5,680	\$4,980	\$3,750

品 目	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
		(mt)			(/kg)		
バ タ ー	2023/ 2/28	300	1,432	300	¥1,392	¥1,679	¥288
バ タ ー	2023/ 1/26	1,000	2,990	1,000	¥1,077	¥1,295	¥218
バ タ ー	2022/12/15	1,000	2,389	999	¥1,112	¥1,191	¥79

カリフォルニア・アーモンド開花予想

弊社ニュース3月号でお伝えしました通り、カリフォルニア・アーモンドは2023年産の開花期間中盤(2月23日～26日)に州南西部を中心とした産地広域で降雪や暴風雨に見舞われていましたが、後半の3月7日にも北部で降雪や雹に見舞われる事となり、全般的に気温が上がらないまま3月中旬に開花は終了しています。

今年の開花の特長として、序盤は天候に恵まれたものの中盤以降は悪天候の日が多く、ミツバチによる受粉活動の時間は昨年に比べ大幅に減少しましたが、低温により開花期間はここ数年で最も長く、ほとんどの地域で1ヶ月続く事となりました。現在は結実のステージに進んでいますが、開花期間が長かった事により受粉状況の良い農園も見られ、農園や地域によって差が見られるようです。アーモンドの木には1本あたり25,000～30,000の花が咲きますが、受粉・結実のステージにおいて自然落下するものが多く、最終的に実として成熟するのは20～30%と言われています。このため、結実状況に関しましては4月以降の木の状態を見るまで見極めが困難ですが、上記の通り地域差がみられる事や、近年はインディペンデンス種のような自家受粉品種の栽培も徐々に増えてきている事もあり、極端な悲観論は減少しつつあります。

2023年産の収穫量を予想するのは時期尚早ではありますが、業界内では22億～26億ポンドとの見方が多く、米国農務省による5月12日の第一次収穫予想(主観的予想)が注目されます。

こうした開花期の混沌の中、現地時間の3月9日に2月末締めのアーモンドポジションレポートが発表されました。2月末時点での2022年産の累計受入数量は25億23百万ポンドで、今後はほぼ追加受入れがないことから、年度末(7月末)の最終受入数量は25億50百万ポンド程度(前年最終実績の29億22百万ポンドに対し87.3%)で着地するものと思われます。

一方、出荷量は1月の2億30百万ポンド(前年比130%)に引き続き2月も2億45百万ポンド(前年比123%)と好調で、2022年8月1日から2023年2月28日までの7ヶ月間の累計出荷量は15億17百万ポンド(前年比105.5%)まで回復しています。

このように出荷が伸長していることから現地相場が強気となっている中で、開花期間の悪天候により2023年産の作柄が不透明であることから、2月後半よりオファーの入手が困難な状況が続いています。2月末時点での現地成約数を見ると、成約ペースの鈍化により前年同期比で91.5%となっていますが、現地側に焦りはなく5月に発表される第一次収穫予想までは、オファーの入手が困難な状況が予想されます。

<2月末締めアーモンドポジションレポート内容抜粋(3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	2,522.92	87.2	
ロス2%差引き後	2,472.46	87.2	
総 供 給 量	3,309.27	96.1	
総 出 荷 量	1,517.34	105.5	米国内(94.5%)、輸出(110.4%)
現 地 在 庫	1,791.93	89.4	
内、成 約 済	784.69	91.5	米国内(94.8%)、輸出(89.3%)
フ リ ー 在 庫	1,007.23	87.8	

<主要各国の2月単月の出荷量> (単位:百万ポンド)

	数 量	前年比(%)
ア メ リ カ	57.5	107.6
日 本	8.6	83.0
中国/香港	21.9	542.2
ベトナム	1.2	56.5
イ ン ド	34.2	168.9
ド イ ツ	9.1	82.8
ス ペ イン	17.6	83.7
U A E	14.5	228.8

<受給バランス> (単位:百万ポンド)

生産年度	2020年度	2021年度		2022年度	
繰 入 在 庫	450	608	135.1%	837	137.6%
収 穫 量	3,107	2,922	94.1%	2,550(予想)	87.3%
収穫量(ロス差引後)	3,056	2,864	93.7%	2,499(予想)	87.3%
総 供 給 量	3,506	3,471	99.0%	3,336(予想)	96.1%
出 荷 量	2,898	2,634	90.9%	2,690(予想)	102.1%
繰 越 在 庫	608	837	137.6%	646(予想)	77.2%

ナッツ本来の美味しさを追求！ 「Kono:me (コノミィ)」3月27日発売

— 製法や味付けにこだわったカシューナッツ・ピスタチオを第一弾商品として発売 —

ナッツ・ドライフルーツ類を中心とした原料の調達・生産・加工・流通・販売を一気通貫で行なう事を強みとする弊社は2023年3月27日(月)より、弊社初の菓子ルート向けナッツ・ドライフルーツブランド「Kono:me (コノミィ)」「深煎りカシューナッツ -ほんのり塩味-」と「殻付きピスタチオ -ほんのり塩味-」の販売を開始いたします。

専門商社でありながら製造工場を有している弊社の強みを活かして、原料・製法・味付けにこだわって製造した商品です。

また、キッチンや食卓・オフィスなど日々の生活に馴染むようなパッケージにするため、山本寛斎氏の哲学を継承し「デザインのうちからで世界を元気にしたい」をコンセプトに活動する株式会社寛斎スーパースタジオと共にブランド開発を行ないました。

最先端のナッツ専用工場によるこだわりの製法

2021年7月より稼働がはじまった新工場の株式会社京まろん坂東工場(弊社100%子会社)で選別～焙煎～包装までを一気通貫で行なっています。この工場では、アーモンド・クルミ・カシューナッツ・ピスタチオをはじめとした様々なナッツ類の製造を行なっています。それぞれの原料特性にあった焙煎機を使用し、特に焙煎時間・焙煎温度にこだわりました。

味付けについても、まろやかな口当たりのイタリアの岩塩「サレー・ディ・ロッチャ」を使用し、しょっぱすぎず素材の甘みや香ばしさを感じられるような「ほんのり塩味」を意識した味わいになっています。

もっと多くの方に弊社のナッツをお届けするために

弊社はナッツ・ドライフルーツの専門商社として、菓子メーカー様やパンメーカー様をはじめとした多くのユーザー様にご愛顧いただいております。その中で、ナッツの焙煎についても日ごろから研鑽を重ね、それぞれの原料特性にあった焙煎機を使用しながら、適正な温度や時間を研究し、より良い商品のご提供に努めております。

2021年の新工場稼働に伴い、オリジナルの焙煎機の導入を行ない、量だけでなく質も上がった弊社のナッツを、より多くの方に召し上がっていただきたいという気持ちが強くなり、弊社としては新規ルートとなる、菓子・加工食品チャネル商品として、新ブランド「Kono:me」を立ち上げる事となりました。

今後の展望 — 真に美味しいナッツ&ドライフルーツを日常に —

弊社はこのブランドのミッションを「真に美味しいナッツ&ドライフルーツを日常に浸透させ、より身近なものに。」と決めました。

安心安全はもちろん、美味しいナッツ・ドライフルーツをおやつやおつまみ、料理へのチョイ足しやパン・デザート作り等に活用していただき、皆様の生活に取り入れていただければと考えています。また、今までナッツ・ドライフルーツを購入した事がないお客様にも手に取っていただけるような商品作りをしていきたいと考えています。順次新たな切り口のナッツ・ドライフルーツ新製品を発売し、皆様に愛されるブランドとなるべく活動をしてまいります。

コノミィ Kono:me とは…

弊社商品(菓子ルート専用)の新ブランドです。

“きのみ。木(こ)の実(み)。私好み”をキーワードに、このブランドで発売する商品(木の実)がお客様の好みになって、生活に深く根差し、長く愛されるブランドになるよう思いを込めて名付けました。

① 深煎りカシューナッツ -ほんのり塩味-

<内容量77g・本体価格450円(税込486円)>

●深煎りでローストの香ばしさを出しながら、カシューナッツ本来の甘みを引き立てるやさしい塩味で仕上げました。

② 殻付きピスタチオ -ほんのり塩味-

<内容量71g・本体価格450円(税込486円)>

●ピスタチオの緑色を損なわず、素材本来の風味と調和のとれた仕上がりこだわってローストしております。





ニュージーランド産 フォンテラ社 ハーフポンドバター ご案内

— いま大注目のグラスフェッドバターです！ —



このたび小売需要増加に伴い、ご家庭向けサイズの「ニュージーランド産ハーフポンドバター（食塩不使用・加塩）」の小売用（ラベル・シュリンク包装）と業務用（ラベルなし）の取り扱いを開始いたしました。

1. NZ産 食塩不使用バター



2. NZ産 加塩バター



商 品 名	1. NZ産 食塩不使用バター A ラベル・シュリンク包装 B 冷凍
	2. NZ産 加塩バター A ラベル・シュリンク包装 B 冷凍
原 材 料 名	生乳
原 産 国	ニュージーランド
荷 姿	227g × 40個 (9.08g/ ケース)
JANコード	1. A 4570012797039
	2. B 4570012797015
保 存 方 法	A 冷蔵
	B 冷凍
賞 味 期 限	A 182日間
	B 547日間
アレルゲン	乳

＜商品特長＞

- ラベル・シュリンク包装商品は小売 冷蔵 販売可能
- 冷凍品は業務用向けのラベルなし商品
- 牧草のカロテンが脂肪分に移るのでグラスフェッドバター特有の濃い黄色に
- 風味豊かで濃厚なのにクセがなく後味すっきりで、どんな料理、製菓・製パンにも良く合い、なめらかで口当たりが軽い

※弊社から出荷の際は、ケース売りとなります。（バラ売りは不可）

＜販売先＞

- 全国スーパー、C&Cの店舗、インストアベーカリー、ドラッグストア、EC販売事業者、卸問屋等



世界で高く信頼される乳製品サプライヤー「フォンテラ」

フォンテラは生乳取扱量約2,200万トン、140カ国に約300万トンの原料乳製品販売を誇る、世界最大の乳製品輸出企業です。日本の輸入バターでもトップシェアを維持しています。

長きに亘り続けられてきた牧草飼育こそが、私たちのルーツで、常に飼育方法の改善やより良い乳製品原料の生産を目指し、新しい発想も積極的に取り入れています。

フォンテラのバターは、ニュージーランドの雄大な自然の中でのびのびと飼育された牛のミルクを原料に徹底した品質管理のもとに作られます。

＜グラスフェッドバターとは？＞

放牧を中心として飼育されている牧草を食べて育った乳牛から搾られる生乳が原料です。

温暖なニュージーランドは乳牛の放牧に最適。乳牛は自由に移動しながら1年の97%^{*1}を牧草地で過ごし、年間を通じて食べる飼料の平均96%^{*2}は牧草です。

ニュージーランドの乳牛にとって、牧草こそが自然な食べ物なのです。Anchorのグラスフェッドバターは、牧草でのびのびと育った乳牛の生乳のサステナブルなバターです。



※1 搾乳時間を除いた時間のうち、牧草地で過ごす割合。年間平均97%を牧草地で過ごします。

※2 消費量ベースでの牧草飼料割合の平均値。一部補助飼料を与える事があります。

新商品案内 | New product |

あけてポン!

FMD デザートゼリー

袋から出すだけで
簡単デザートゼリー!!

袋から出すだけで簡単に美味しいゼリーが味わえるFMDデザートゼリーシリーズに、新たなラインナップとして「デザートゼリー イチゴ味 500g(イチゴピューレ入り)」を新発売いたします。韓国産の雪香(ソルヒョン)種のイチゴピューレを使用する事により、濃厚な味わいで酸味と甘みのバランスが良い商品となっております。従来同シリーズ商品が1kgに対し、500gにすることで使い切りやすいサイズとなっております。

デザートゼリー イチゴ味

イチゴピューレ入り



500g袋

荷 姿	500g × 12 袋
保存方法	冷暗所
賞味期限	製造後 180 日

飲むいちごゼリーみるく



イチゴのピューレがたっぷり入ったフルーティーなゼリーをクラッシュし、練乳で甘味を付けた牛乳と混ぜて楽しむドリンクメニュー。
ゼリーのちゅるんとした喉ごしが楽しい、人気のいちごみるくの新しいドリンクです。

材料(約1人分)

デザートゼリーイチゴ味(ピューレ入り)	100g
牛乳	70g
コンデンスミルク	3.5g

作り方

- ① 材料全てを冷蔵庫でよく冷やしておく。
- ② 牛乳にコンデンスミルクを加えて、混ぜ合わせる。
- ③ グラスに砕いたイチゴゼリーを入れて②を注ぐ。

他にもレシピがございます。お問い合わせください。

FMDデザートゼリー(出来合いゼリー)の特長

- ・加熱調理等が無く、袋から出すだけで簡単にぶるん食感のゼリーが食べられます。
- ・袋から出してそのままサーブしたり、好きな大きさや形にカットしたり、袋の中で製品をクラッシュさせて取り出したりと、様々な形状・食感が楽しめます。
- ・1～2時間冷蔵庫で冷やしていただくと更に美味しくお召し上がりいただけます。

**FMD
デザートゼリー
ラインナップ**

果汁感あふれる甘味

白桃味

ほどよい酸っぱさ

イチゴ味

みかん果汁入酸味と甘みのバランスが程よい

みかん味

さわやかな甘味と酸味が特長

赤ぶどう味

香り豊かでさわやかな風味

マスカット味

夏にぴったり! パイン果汁入り!

パイン味

パフェやフルーツ等のトッピングにぴったり

プレーンタイプ

全フレーバー共通

荷 姿	1kg × 6袋 × 2合
保存方法	冷暗所
賞味期限	製造後 180 日

お客様のご希望に応じたフレーバーや荷姿(500g他)の製造も可能です。

受注生産品例



コーラ味



マンゴー味



ブルーハワイ味



メロン味(赤)



コーヒー味

バイキングや一品デザートに最適で、フレッシュフルーツと合わせたり、ドリンクやパフェの土台など、様々なシーンに美味しくご使用いただけますので、幅広くメニューにご検討くださいます様、よろしくお願い申し上げます。

2023 バレンタイントレンド情報

♡ 行動制限の無い、バレンタイン!

ここ数年で初めて行動制限の無い中で迎えた2023年のバレンタイン。テレワークの浸透等によりチョコレートを渡す機会は年々減り、家族や大切な人等ごく親しい人へのみチョコレートを贈る傾向にあるようです。また「自分用」や「ご褒美」といったチョコレートの楽しみ方が定着し、「チョコレートやカカオを楽しむ期間」と捉える傾向が強くなっているのではないのでしょうか。とある雑誌のバレンタイン意識調査では、チョコレート購入にける平均予算は「本命」よりも「自分」にける金額が最も高く、昨年から400円近く上昇したそうです。*

※参考:2023年バレンタインギフトに関する意識調査発表! | 株式会社ハースト婦人画報社のプレスリリース (prtmes.jp)
<<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000485.000008128.html>>

♡ サロン・デュ・ショコラ2023の盛り上がり

都内各百貨店では1月下旬頃からバレンタインの催事を開催し盛り上がりを見せていました。そんな中、毎年大人気のイベント、サロン・デュ・ショコラ2023が新宿伊勢丹にてパート1、パート2の2期に分けて開催されました。世界中の有名ショコラティエやチョコレートブランドが一堂に集結する、日本最大と言えるチョコレートの祭典です。

近年はオンライン販売が強化されていますが、人気商品は瞬く間に売り切れとなり…会場に行って購入するしかない!と思っても、混雑緩和の為に入場制限がされており、特に有名ブランドが集結するパート2では、会場内に入る事は容易ではありませんでした。弊社担当が実際に訪問した様子をご紹介します!

♡ サステナブルなカカオ生産

パート1では、ピーントゥーパーやファームトゥーパーという言葉が最近聞かれるように、カカオ豆の栽培から携わり、カカオ農家の方々の生活を守り、また地球環境にも配慮した持続可能なカカオ生産に取り組むブランドが集結していました。特に今年は、名の知れた有名ショコラティエもサステナブルなカカオ生産の取り組みをアピールしていた事が印象的でした。中には台湾産やインドネシア産など今までにはあまり見られなかった産地のカカオ豆を使用したブランドも見られるように。面白かったのは日本人のショコラティエによるインドネシア産のカカオを使用したピーントゥーパーのホワイト生チョコレート!口の中でさっと溶け滑らかな口溶けでした。

♡ チョコレートのトレンドは?実際に食べてみたチョコレートをご紹介

様々なチョコレートが販売されている中で、特に面白かったのは海外ショコラティエの「ひまわりの種(サンフラワーシード)」や「蕎麦の実」を使用した新作チョコレートが複数見られたことです!ひまわりの種のプラリネに、キャラメリゼしたひまわりの種とアプリコットのジュレを合わせたチョコレートタブレットは、濃厚で香ばしいひまわりの種と甘酸っぱいアプリコットの相性がよく新たな発見でした!じっくりとローストした蕎麦の実入りのチョコレートは、カリカリとした食感がやみつきになる美味しさでした。また、日本人ショコラティエの「ボンボン・ブーシェ」という、ボンボン・ショコラよりも一回り大きく、ケーキよりも一回り小さい絶妙なサイズ感で食べ応えのあるチョコレートが魅力的でした。中でもガナッシュの表面を砂糖で結晶化させたシャリシャリとした食感のボンボン・ブーシェが癖になり、いくつでも食べられそうな味わいでした。

♡ サブレが大人気

サンドクッキーやクッキー缶等、クッキーがブームとなっている昨今ですが、サロン・デュ・ショコラでも毎年サブレが大人気です。今年はオンラインショップでもサブレ特集が組まれ、各ブランドのサブレが一堂に並び、瞬く間に完売する程の人気でした。会場内で売り切れ直前に入手したチョコサブレをご紹介します。

カカオニブ、カカオパルプ、ローカカオプードルを使用したサブレをハイカカオチョコでコーティングし、カカオを余すことなく使用したサブレは、ザクザクとした食感で、カカオ本来の香りや酸味が感じられ、他には無い美味しさでした。

♡ 甘いだけじゃない!料理で広がるカカオの可能性

エスニック、メキシカン、海藻、肉料理など様々な素材とカカオやチョコレートを組み合わせた料理を提供するレストランが複数見られ、カカオの楽しみ方の広がりが感じられたことも印象的でした。感染状況が落ち着きつつあり規制が緩和される中、各レストランのブースは沢山の客で賑わっていました。まさに、バレンタインが「カカオを楽しむ」イベントになっていると感じた一面でした。

♡ チョコレートは明るい!

物価が高騰して家計を直撃する中、一粒数百円の高級チョコレートが次々と売れてゆく熱気にあふれた会場内は、非常に活気が感じられ時代と逆行しているような感覚になる程でした。それだけの魅力や可能性を持つチョコレート、今後の展開もますます注目です。

弊社製品をふんだんに使用したレシピをご紹介します。

～ベリーとピスタチオのヴェリーヌ～

濃厚なピスタチオと甘酸っぱいベリーの組合せ。
色鮮やかな緑と赤の色合いが綺麗なカップスイーツです。



材 料

〈フランボワーズジュレ〉		〈ピスタチオムース〉	
冷凍フランボワーズピューレ	100g	牛乳	150g
レモン汁	20g	ピスタチオブラリネマッセ	24g
ナバージュルクスター	60g	卵黄	30g
〈ベリームース〉		グラニュー糖	30g
冷凍フランボワーズピューレ	10g	ゼラチン	2g
④ 冷凍ストロベリーピューレ	90g	生クリーム35%(泡立てる)	140g
グラニュー糖	25g	〈ピスタチオナバージュ〉	
ゼラチン	2g	ピスタチオブラリネマッセ	10g
生クリーム35%(泡立てる)	90g	ナバージュヌートル	100g
		〈トッピング〉	
		いちご	適量
		チョコレート	適量

〈フランボワーズジュレ〉

- ① 材料をすべて合わせ加熱する。ナバージュが溶けたらカップに充填し冷蔵する。

〈ベリームース〉

- ① ④を合わせて加熱し、ふやかしたゼラチンを加えて裏漉しをする。
② 粗熱が取れたら泡立てた生クリームと合わせ、カップに充填し冷凍。

〈ピスタチオムース〉

- ① 卵黄とグラニュー糖をすり混ぜる。熱した牛乳とピスタチオブラリネマッセを加え、80℃まで加熱する。ふやかしたゼラチンを加え裏漉し。
② 粗熱が取れたら立てた生クリームと合わせ、充填し冷凍する。

〈ピスタチオナバージュ〉

- ① 材料をすべて合わせ、固まったピスタチオムースの表面に広げる。

～デーツエナジーバー～

コクのある甘味が特長のデーツピューレをメインに、
さまざまなナッツやドライフルーツをたっぷり加えたエナジーバーです。



材 料

デーツピューレ	80g	オートミール	50g
ドライゴールデンベリー	15g	⑥ パンプキンシード	30g
ドライ克蘭ベリー ソフトモイスト	15g	USクルミLHP	20g
④ 濃いアーモンドミルク		カシューナッツホール	20g
まるやかプレーン	45g	全粒粉	50g
バージンココナッツオイル	25g	塩	0.7g
ピュアメーブルシロップ	30g	シナモン	0.3g

〈作り方〉

- ① フードプロセッサーに、④の材料を入れて、均一になるように攪拌する。
② ⑥の材料を入れて、ナッツが残る程度まで攪拌する。
③ 粉体を加えて、粉気がなくなるまで攪拌する。
④ 8mm厚さのシート状に伸ばして、7×2.5cmにカットする。
⑤ 天板にのせて、コンベクションオーブンで160℃10分、140℃に落として3分、焼成する。

※赤字は弊社商品