

SHOEI NEWS

July 2023

Vol.281



商況案内
中国産いちご市況
国内・海外乳製品市況
パインアップル市況



🍓中国産いちご市況 🇨🇳

昨年中国産いちごは価格が高騰、過去数年と比べても高い水準となったため、2023年は農家が作付面積を増やし、収穫量も前年比で1割程度増えているとの情報もあります。需要について中国国内市場は生鮮向けの伸びが好調の他、数年前よりブームとなったフルーツティー販売店も人気定着し、現在も街中のあちこちに店舗があり、冷凍、缶詰用のフルーツの需要が大きく伸びています。一方の輸出については加工用のニーズが減少傾向でEUなどへの出荷が落ち込んでいます。



いちご畑



収穫されたいちご



タピオカ入りフルーツティー



フルーツティー専門店



桃入りフルーツティー

品種

中国産いちごは山東省、遼寧省が主な産地になり、産地毎に収穫時期や栽培される品種も異なります。山東省では毎年苗を植替えし、4～5年程連作した後、トウモロコシなどのその他の作物へ転作をします。

遼寧省では畑を広く取り、苗の植替えはせず3～4年連作をしますが、反収は徐々に減少します。

山東省 主な品種(加工向け収穫時期:4月末～5月上旬)

US13号

原種はカマロッサとも言われ、酸味、甘味、色、風味のバランスが良い、果肉はしっかりしており、輸送にも強い。

スイートチャーリー

果肉は柔らかく、酸味が強い。ハウス栽培で収穫期間が長いのも特長(11月～5月頃)、生鮮市場向けへ4月中旬頃まで出荷され、以降は加工用向けに出荷される。



US13号

遼寧省 主な品種(加工向け収穫時期:6月頭～6月中旬)

ハニー

実の中心まで濃い赤色、酸味も強く加工用に適している。

九九(キュウキュウ)

中国生鮮市場で人気の品種。風味が豊かで甘みが強い、酸味は少なく加工用原料としての特長は弱い。中国国内のアイス、ヨーグルトメーカー向けに原料としても販売されている。ハウス栽培が主流。



ハニー

国内乳製品市況

農林水産省によりますと4月の生乳生産量は全国で前年比95.6%となり9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95.9%、都府県では前年比95.2%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。

4月末の推定在庫量はバターで約29,000トン(前年比72.8%)、脱脂粉乳は約65,200トン(前年比64.8%)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)の範囲内となりましたが、需要が旺盛である事と生乳生産量減少により一気に需給が引き締まり不足感が出ています。

一方で脱脂粉乳は在庫減少が進んでいるものの2022年度の在庫削減策の効果が主な要因となっており、根本的な需要自体が向上しておらず引き続き在庫削減支援が必要であることから前述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。農林水産省も需要の底上げによる在庫減ではないとの考えを示しており、今年度中に再び在庫水準は上がっていくと予想されています。

農林水産省公表の大口需要者価格は4月の乳価改定を反映して値上がりしており、バターは¥1,373.1/kg(税抜き、前年比107.9%)、脱脂粉乳は¥704.2/kg(同108.1%)となっています。

一方飲用乳価が8月から¥10/kgの値上げとなる事で牛乳価格が上昇し、昨年の飲用乳価改定による値上げの影響で減った牛乳需要が更に減少す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。

直近のALIC入札の結果は以下の通りになります。

国産バター不足との観測から競争も激しくなっており、今後大手乳業メーカーが参入するか注視されています。

品 目	入札日	入札数量	応札数量	応札倍率	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	2023/6/15	900	2,611	2.89倍	¥1,119	¥1,439	¥321
バ タ ー	2023/5/11	1,500	3,414	2.28倍	¥1,103	¥1,407	¥305
バ タ ー	2023/4/13	1,500	3,355	2.24倍	¥1,049	¥1,387	¥338

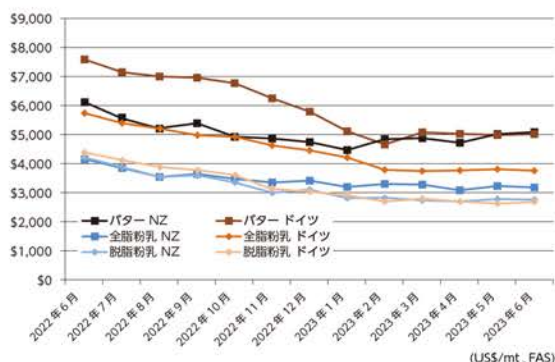


海外乳製品市況

海外乳製品相場はNZ・欧州ともに小幅な範囲で上下を繰り返していますがバター、脱脂粉乳、全脂粉乳は大きな動きはありません。供給側では主要生乳生産国のNZ、欧州、米国ともにプラス圏にあり潤沢になっています。需要側では中国が行動制限解除以後動きが鈍く上向き気配はまだ見られません。

製品別にみた場合、バターではNZはFOB US\$5,090/mt近辺となっています。小幅ながらも直近では安定的に上昇している唯一の製品となっています。欧州はFOB US\$5,030/mtと落ち着いています。全脂粉乳と脱脂粉乳はNZと欧州ともに小幅な範囲で上下を繰り返しています。NZ産全脂粉乳はFOB US\$3,170/mt近辺、脱脂粉乳はFOB US\$2,760/mt近辺、欧州産全脂粉乳はFOB US\$3,760/mt近辺、脱脂粉乳はFOB US\$2,690/mt近辺となっています。

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。一方で昨年から続いている製品価格の下落は乳価にも反映されており徐々に下がっています。今年後半より酪農家の生産意欲が減退し生産量はマイナス圏に入るとの観測も強くなっています。需要面を見ると中国の需要の回復は年後半から始まるとの見方も強まっており、相場は上昇基調に入っていくと予想されます。



	2022年6月	2022年12月	2023年6月
NZ バター	\$6,140	\$4,730	\$5,090
欧州バター	\$7,600	\$5,760	\$5,030
NZ 脱脂粉乳	\$4,260	\$3,100	\$2,760
欧州脱脂粉乳	\$4,380	\$3,030	\$2,690
NZ 全脂粉乳	\$4,140	\$3,400	\$3,170
欧州全脂粉乳	\$5,710	\$4,460	\$3,760



2023年パインアップル缶詰市況

2023年度パインアップル缶詰 関税割当数量(TQ枠)

農林水産省より2023年度(2023年4月~2024年3月)のパイン缶詰の関税割当数量38,300トンが公表され、前年の37,600トンと比べて増加となりました。

抱き合わせ比率は国産パイン缶詰1に対して関税割当パイン缶詰62.5(昨年63.4)と低くなっており、缶詰換算(※)では2,393,750ケースと、昨年2,383,840ケースより増加しています。

2021年度：割当数量38,200トン×抱き合わせ比率1:51.9 = 1,982,580ケース

2022年度：割当数量37,600トン×抱き合わせ比率1:63.4 = 2,383,840ケース

2023年度：割当数量38,300トン×抱き合わせ比率1:62.5 = 2,393,750ケース

(※1ケースは3号缶3ダースにあたる20.412kg換算)

●関税割当数量は、毎年、沖縄パインの生産状況、及び輸入パインの需給バランスを考慮の上、決定されます。



海外産パイン市況

直近のパイン缶詰輸入量に関しましては、2023年1月以降ではフィリピン産が最も多く、次いでタイ産、インドネシア産となっています。2022年につきましてはタイ産の輸入量が最多でした。

タイ産は、転作が進んだ事による作付面積減少の影響により、数年前から収穫量が落ち込んでいました。加えて、エルニーニョ現象の影響で今年生産のピークとなる3月~5月に干ばつが起こったことから、原料のパインの生育に大きな影響がありました。このエルニーニョ現象の影響は、2024年前半まで続く想定され、タイ産パインの減産により、他の産地の価格にも今後影響が出る考えられています。

一方、フィリピン産とインドネシア産は、タイのようなエルニーニョ現象はまだ確認されていませんが、今後タイ同様に干ばつが起こり、パインの価格に大きく影響が出る事が危惧されています。

弊社が取り扱っているインドネシア・Great Giant Pineapple社では、予想される長期的な干ばつに備え、水を蓄えることにより対策を取っています。前述のとおり、エルニーニョ現象の影響を直接受けなくとも、タイ産の値上げの影響を受けて今後相場価格が高騰する可能性が考えられます。

ご入用の際は、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。

※リードタイムは受注後2~3ヶ月です

<パインアップル加糖TQの輸入統計>

貿易省・貿易統計
(単位:KG)

	2021年	2022年	※2023年
タイ	11,222,873	11,433,913	2,492,436
フィリピン	12,838,516	10,385,573	4,892,183
インドネシア	7,415,537	6,161,988	2,321,751

※2023年の数量は4月時点

商品案内 | New product & Renewal |

沖縄パイン市況

沖縄パインの収穫シーズンは5～12月となっており、5～7月は生果用の出荷、7月下旬以降に缶詰加工を行なっています。今年の加工用パイン収穫量は、例年並みの約1,800t～1,900t見込みです。今期は、栽培に使用する肥料や資材の値上がりの影響で、農家側からの原料買取価格の交渉があり、原料パインは平成25年以來10%程度値上がりとなりました。

パインは植えると約2年で収穫が可能となり、約3年間の間で2度収穫ができます。

JAでの推奨は1つの苗で2回の収穫との事ですが、パイン栽培は手作業が多く、農家の高齢化もあって3回から4回収穫を行う場合も多いとの事です。収穫回数が増えるごとに、味には影響はないものの果肉のサイズが大きくなり、栽培の機械化に向けても日々研究が進められています。尚、沖縄パイン缶の製造元である沖縄総合農産加工株式会社では、1日のパインの加工キャパは30t程度(ピーク時には70t)と、原料納入が集中する場合はあるとの事です。



加工用パインの受け入れ基準表



加工所に隣接するパイン畑 2



道の駅で販売されていたパイン

素焼きナッツ シリーズ 新商品発売のご案内

この度、大容量タイプの素焼きナッツを発売いたしました。

定番のミックスナッツ、アーモンド、クルミに加え、近年人気の高まっているピスタチオの4品を品揃えいたしました。

ナッツは比較的高単価の素材であるため、お得感のある大容量タイプの商品の需要が高まっております。毎日お召し上がりいただく方にもご満足いただけるボリューム感を目指して商品設計いたしました。

いずれも国内グループ工場で焙煎した、こだわりのナッツです。素材そのまま、素焼きで仕上げておりますのでナッツ本来の風味をお楽しみいただけます。是非ご拡売の程よろしくお願い申し上げます。



商 品	素焼きアーモンド	素焼きクルミ	素焼きピスタチオ	素焼きミックスナッツ ※アーモンド、クルミ、 カシューナッツの3種ミックス
内 容 量	340g	320g	200g	300g
荷 姿	10袋×2合/ケース			
保 存 方 法	常温			
賞 味 期 間	8ヶ月間			
包 装 形 態	チャック付き平袋			
希望小売価格	798円(本体価格)、861円(税込)			

★商品特長★

- 大容量タイプの素焼きナッツシリーズです。
- すべて国内グループ工場で焙煎した、こだわりのナッツです。

🍎 ポム アシッド (POMME ACIDE) のご案内

ふじ品種を使用した製菓用のりんご加工品です。

果汁を閉じ込める製法で煮崩れが少なく、りんご本来の酸味を感じられる商品です。

この度、ポムアシッド(1/6～1/8カット)のシリーズ品として、新たにポムアシッドダイス(10mmカットダイス)を発売いたします。

ポム アシッド ダイス (POMME ACIDE DICE)



原 材 料 名	リンゴ、砂糖／酸味料、酸化防止剤 (V.C)
荷 姿	12kg(1.2kg × 10 袋)
賞 味 期 限	3 年
保 存 方 法	冷凍
糖 度	25 ± 3%

★商品特長★

🍎 りんごのフレッシュ感と程よい酸味が感じられ、果汁を閉じ込めてあるのでシロップも活用出来ます。通常のりんごプレザーブに比べシロップが少なく廃棄の手間も半減。また、実がしっかりしており火を入れてもほとんど煮崩れしません。

🍎 ふじ品種を使用

実がしっかりしてお菓子には欠かせない程良い酸味があります。

また、買い付けから加工・輸入まで中国内グループ工場で行なっているため、安心してお使いいただける安全な商品を安定供給いたします。

🍎 生菓子…ムースなどのアクセントに食感として使用できます。

焼菓子…焼き込んだ後もしゃきしゃき感とりんごの風味が感じられます。

加工品…ピューレやジャムにして通年でりんごの商品を提供できます。

ポム アシッド (POMME ACIDE)



原 材 料 名	リンゴ、砂糖／酸味料、酸化防止剤 (V.C)
荷 姿	12kg(1.2kg × 10 袋)
賞 味 期 限	3 年
保 存 方 法	冷凍
糖 度	25 ± 3%

★商品特長★

🍎 タルトタタンを生果から作ると長時間(5～6時間)かかりますが、弊社で加工したポム アシッドを使うことで生産時間が短縮されます。



※商品のサンプル、リーフレット、レシピ集をご用意しておりますので弊社営業担当者までお問合せください。

エキストラバージンオリーブオイル10g 使い切りタイプのご案内

RENEWAL



弊社取り扱いのBasso社は1904年にイタリア南部カンパニア州アベリーノで創業した老舗のオリーブオイルメーカーで、1世紀以上に渡り良質なオリーブオイルを生産しています。オリーブオイルのラインナップとして、2021年に使い切りタイプの小袋オリーブオイルの取り扱いを開始しましたが、新たに内容量を10gにしてリニューアルいたしました。

この商品は個包装された使い切りタイプのオリーブオイルで、常に開封したてが味わえます。

コロナ禍での食生活の変化に伴う需要として、「テイクアウト・デリバリー・宅配商品への添付」、「ピザやカップサラダのドレッシングへの添付」、「レジ横での販売」、「感染対策としてファミリーレストランの各テーブル調味料の廃止の代わりに提供」といった様々なシーンでご利用いただける商品となります。

原材料名	食用オリーブ油
内容量	(10g×100袋)×5袋
原産国名	イタリア
賞味期限	1年(製造日を含む)
保存方法	常温
小袋サイズ	約H110mm×W45mm



弊社取り扱いオリーブオイル ラインナップ



3L PET×4



1L PET×12



5L PET×4



1L PET×12

エキストラバージンオリーブオイル PETボトル

太陽と大地が育んだ、オリーブから搾りました。フレッシュで芳醇な香味が引き立つよう、バランスよくブレンドしております。

ピュアオリーブオイル PETボトル

エキストラバージンオイルと精製オリーブオイルをブレンドしました。フレッシュで芳醇な香を残し、マイルドに仕上げたオイルです。

オリーブオイルを使用した料理・パンのレシピ、リーフレットをご用意しております。弊社営業担当者までお問い合わせください。

正栄だより

WFJ ウェルネスフードジャパン 2023

ウェルネスフードジャパンは、日本最大級の食と健康産業に関する専門展として、健康食品・サプリメント専門エリア『健康食品・サプリメントゾーン』、健康食品開発のための素材・OEM専門エリア『健康食品素材・開発支援ゾーン』、持続可能な社会のための食品・代替食専門エリア『サステナブルフードゾーン』の3つのエリアで構成し、開催いたします。

開催日時 2023年8月2日(水)・3日(木)・4日(金) 10時～17時

会場 東京ビッグサイト 東展示棟4・5・6ホール

出展場所 健康食品サプリメントゾーン内ナッツ&ドライフードパビリオン



弊社は菓子ルート向け新ブランド**Kono:me(コノミイ)**の他、青果売場向け商品等様々な販売チャネルに対応できる、ナッツ・ドライフルーツリテール商品を揃え、ご案内をさせていただきます。ご多忙中とは存じますが、是非ともご来場いただき、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。

～つぶっとレモンマフィン～

レモンペーストをたっぷり混ぜ込んだしっとり食感のマフィンに、
レモンの効いたグレースをかけました。



材料 約10個分

【マフィン生地】		【レモングレース】	
無塩バター	62g	シロップ	50g
正栄粉糖	41g	正栄粉糖	126g
全卵	56g	つぶっとレモンペースト	30g
薄力粉	82g		
ベーキングパウダー	2g	【トッピング】	
牛乳	18g	USピスタチオ剥き実	適量
レモン汁	9g		
つぶっとレモンペースト	62g		

〈作り方〉

- ① 柔らかくしたバターにふるった粉糖をすりまぜる。
- ② 人肌に温めた全卵を少しずつ加える。
- ③ ふるった粉類を加え、さっくり混ぜ合わせたら牛乳、レモン汁、つぶっとレモンペーストの順番に合わせる。
- ④ カップに充填し180℃25分程焼成。
- ⑤ マフィンが冷めたら、合わせたAを表面にかけ、ピスタチオをトッピングし、220℃のオーブンに1分入れて乾燥させる。

～マンゴーストレッド～

マンゴーピューレで仕込んだマンゴーの風味豊かな食事パンです。
クリームチーズをつけて食べると一層おいしくいただけます。



材料 BP(ペーカーズパーセント)

強力粉.....	100.0	～漬け込みフルーツ(前準備)～	
グラニュー糖	20.0	ドライバインスライス	16.0
塩.....	1.8	ドライマンゴー.....	15.0
脱脂粉乳.....	3.0	マンゴーピューレ.....	4.0
全卵.....	20.0	(ドライフルーツを沸騰した湯に通し、	
卵黄.....	10.0	熱いうちにピューレにまぶし冷蔵庫で	
バター	20.0	3時間以上漬け込む)	
生イースト	5.0	※2～3日以内に使い切る事	
マンゴーピューレ.....	30.0		
水.....	16.0		
バター	20.0		

〈作り方〉

- ① 混ぜ 低速3分中速5分 捏ねた後にバター加え
低速2分中速6分
生地捏上後、漬け込みフルーツを手混ぜする
捏上温26℃

- ② フロアタイム 27℃ 75% 80分パンチ40分
- ③ 分割 250g
- ④ ベンチ 常温 20分
- ⑤ 成型 なまこ型にきつめに成型する 表面に粉をまぶしウェーブナイフで10箇所カット
- ⑥ ホイロ 30℃ 75% 45分
- ⑦ 焼 成 上火200℃/下火180℃ 15分 スチームを300ccほど入れ焼成(デッキオープン使用)

※赤字は弊社商品