

SHOEI NEWS

November 2023

Vol.285



商況案内
国内・海外乳製品市況
カリフォルニア・レーズン市況
カリフォルニア・アーモンド市況
イタリア食探訪

国内乳製品市況

農林水産省によりますと8月の生乳生産量は全国で前年比94.1%となり13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94.2%、都府県では前年比94.0%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が、更に猛暑の影響で7月～8月は減産幅が更に広がり、当面影響は残る可能性があります。

8月末の推定在庫量はバターで約28,100トン(前年比68.7%)、脱脂粉乳は約63,400トン(前年比65.5%)となっています。バターは適正水準(25,000トン～30,000トン目安)の範囲内となっていますが、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おり、既に実施されている供給カットからもう一段の供給制限が入り始めています。一方で脱脂粉乳は政府の在庫削減策補助金の効果が切れる事で在庫が年度末に再び10万トン前後まで上がると予想されていますがこのまま生乳生産量が減少し続ければ在庫水準は横這いで推移すると予想され、一部乳業会社では年末頃には不足する見込みとなっています。

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¥1,409/kg(税抜き、前年比111%)、脱脂粉乳は¥725/kg(同111%)となっています。

なお、前号でもお伝えした通り12月に脂肪系(クリーム、バター)の乳価が¥6/kg上がるため製品価格も上がります。クリームで約¥40/kg～¥50/kg、バターで約¥100/kg～¥110/kgの値上げとなります。

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	2023/9/14	700	1,859	2.66倍	¥1,147	¥1,483	¥336
バ タ ー (小口需要者)	2023/9/27	100	129	0.29倍	¥2,078	¥2,121	¥43
バ タ ー	2023/10/12	800	1,761	2.2倍	¥1,240	¥1,561	¥321

今後の日程としては以下の通りになります。※SBS《simultaneous buy and sell》

11月16日 800トン 通常SBS

12月14日 800トン 通常SBS

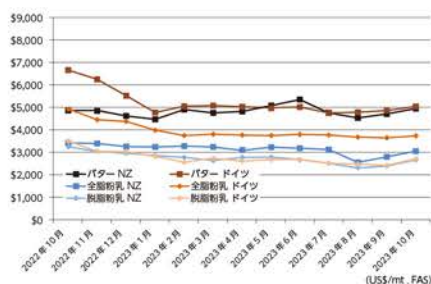


海外乳製品市況

海外乳製品相場は2022年3月頃から断続的に下落していた相場が本格反転に入り始めました。背景としては主要国の生乳生産量が緩やかな増産基調から横這いに転じ始めた事です。生産量の多い欧州は1%～2%の増産が6月に0%に転じ、米国もプラス圏を保っていましたが7月に一年ぶりに減産となりました。一方で需要側では中国含め多くの国では大きな動きが未だ見られておりませんが安定的な需要があります。

製品別にみた場合、バターはNZでFOB US\$4,940/mt近辺となっています。欧州はFOB US\$5,060/mtとともに上昇を見せています。ピークである年末需要が増えている事が要因と見られています。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したがいずれも反転し始めています。NZ産全脂粉乳はFOB US\$3,060/mt近辺、脱脂粉乳はFOB US\$2,660/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\$2,710/mt近辺となっています。

世界的な生乳生産量は今後も下落あるいは横這い傾向となり、乳製品相場は需給の引き締まりで横這いあるいは上昇する可能性が高まっています。昨年3月の中国のロックダウン以降、乳製品相場は下落基調を辿ってきましたがそれに合わせて乳価も下がり、酪農家の生産意欲が減退し始めた事と採算が厳しくなっている事が生産量減につながっています。需要側では前述の通り特段動きが見られませんが供給側の制約により需給が引き締まりこれ以上の大きな下落はないとの見方が強まっています。



	2022年10月	2023年4月	2023年10月
NZ バター	\$4,850	\$4,820	\$4,940
欧州 バター	\$6,680	\$5,070	\$5,060
NZ 脱脂粉乳	\$3,250	\$2,780	\$2,660
欧州脱脂粉乳	\$3,500	\$2,590	\$2,710
NZ 全脂粉乳	\$3,420	\$3,090	\$3,060
欧州全脂粉乳	\$4,930	\$3,770	\$3,750

カリフォルニアレーズン市況

2023年カリフォルニアレーズンは、6月までの低温、7月の高温、8月の高温と降雨による影響と思われる糖度上昇の遅れによって天日乾燥が例年より4週間程度遅れています。8月下旬以降、現地では天日乾燥が始まっていますが、10月以降の降雨のリスクを考慮して糖度が上がりきらないまま乾燥を開始する農家が多い模様で、2023年産は果肉がしっかり入ったレーズンが例年より少ないものと思われます。

現地時間10月5日、カリフォルニアレーズン協会は2023年産の収穫見込みを166,530ショートトン(以下st)と発表しました。これは前年度集荷量の92.2%に相当します。今年度への繰越在庫は約60,000stと言われており、総供給量は226,000st程度となる見通しで、前年度の総供給量約245,000stと比べても92%程度となり、需給バランスは今年度もタイトに推移する見通しです。

10月に入り、現地ではパッカー工場へ原料レーズンの搬入が始まっていますが、前述した通り果肉が少ないレーズンが例年より多いとの情報が入ってきており、品質面への影響が懸念されます。

パッカー各社は2023年産のオファー価格を徐々に提示し始めています。今年は競合であるトルコ産レーズンが大減産となっている為、オファー価格は値上がりが見込まれております。

最新の市況及び価格につきましては弊社営業担当者まで、お問合せいただきます様、よろしくお願い申し上げます。

<カリフォルニアレーズンの集荷量・出荷量推移>

年度(8月1日～翌7月31日)	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
栽培面積(単位:エーカー)	156,000	153,000	145,000	138,000	N/A	—
前年からの繰入	79,308 ※	140,278 ※	137,270 ※	87,926 ※	60,000 ※	60,000 ※
集荷(収穫)量	267,932	253,424	193,048	183,543	180,537	166,530
総供給量	347,240	393,702	330,318	271,469	約240,000	約225,000
出荷量	196,413	241,876	228,798	199,985	167,483	—
繰越(入)在庫	140,278 ※	137,270 ※	87,926 ※	60,000 ※	60,000程度	—
フィールドプライス(/st)	\$2,150	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

※繰越在庫は統計によって差異があります。

2023年産カリフォルニア・アーモンド市況

2023年産のカリフォルニアアーモンドは生育期に気温が上がり乾燥が遅れた為、例年に比べ10日～14日ほどの遅れとなる8月中旬より収穫を開始しましたが、収穫開始直後の降雨による中断や、収穫期間を通じて涼しい気候が続いている事から収穫期間も長引き、農園によっては10月末まで収穫が続く模様です。

こうした中、現地時間の10月12日に9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が、2023年産カリフォルニアアーモンドの累計受入数量(期間:2023年8月1日～9月30日)は6億25百万ポンド(前年比64%)と大きく下回っており、収穫の遅れを裏付ける形となりました。

一方、累計出荷数量は4億30百万ポンド(前年比103%)と好調で、特に9月単月は2億18百万ポンド(前年比116%)となりました。9月単月の出荷の内訳をみると、アメリカ国内向けが63百万ポンド(前年比121%)と増加し、輸出もインド向けが51百万ポンド(前年比152%)、日本向けが6百万ポンド(前年比146%)と増加していますが、中国/香港は経済回復の遅れもあってか10百万ポンド(前年比56%)と減少となりました。また、単月の成約数も2億70百万ポンド(前年比112%)と増加しています。

カリフォルニアアーモンドは世界的な需要増を背景に20年以上にわたり総作付面積(ベアリング、ノンベアリングの合計)が増加し続けていましたが、近年は価格が安値安定となる一方で、エネルギーコスト、肥料、人件費等の上昇が農家の経営を圧迫している事が植樹ペースの減少と農園の経営放棄を招き、2022年度の総作付面積は25年ぶりの前年割れとなりました。

こうした背景により、経費節減のために農薬散布の回数を減らす農家も少なくない上に、昨年は冬季の降雨や降雪によって休眠期の衛生管理(木に残った古い実の除去作業)が十分に行き届いていない農園もあり、2023年産のアーモンドは虫害が多いと言われています。また、開花期の悪天候から単収が減少し主要品種ノンパレルのサイズは大粒傾向となっており、日本向けで主に使用されている25/27、27/30サイズは手当てが難しくなっています。

現地の市場動向ですが、収穫の遅れにより2023年産のサイズや品質の傾向がいまだ不透明である事や、9月の出荷好調により値上がりを期待する農家からの十分なサポートが得られず、パッカー各社はオファー価格の提示に消極的となっており、業界全般的に上値を探索の動きが見られます。買い手側も当用買いを続けてはいるものの、現地はこれから雨季に入り降雨に見舞われるなどの品質リスクも懸念され、当面は売り手側に有利な状況が続くものと思われます。

<10月12日発表:9月末締めのポジションレポート内容抜粋>

(単位:百万ポンド)

	数 量	前年比(%)	備 考
前年からの繰入	800.29	95.6	
2023年産収穫量	625.40	63.9	
ロス2%差引き後	612.89	63.9	
総 供 給 量	1,413.18	78.7	
総 出 荷 量	429.68	103.1	米国内(106.1%)、輸出(102.0%)
現 地 在 庫	983.50	71.3	
内、成 約 済	1,103.80	101.2	米国内(76.9%)、輸出(126.4%)
フ リ ー 在 庫	309.4	43.4	

<主要各国の出荷量>

(単位:百万ポンド)

	数 量	前年比
ア メ リ カ	62.8	121.5%
日 本	5.7	145.5%
中国/香港	10.3	56.1%
ベトナム	3.0	164.1%
イ ン ド	51.3	152.2%
ド イ ツ	8.4	101.4%
ス ペ イン	9.6	94.6%
U A E	8.2	69.0%



2023年産イタリア産トマト市況

イタリアにおけるトマトの栽培スケジュールは、例年3月～4月に育苗した後、4月～5月中旬にかけて畑に苗を植付けします。例年7月下旬～9月中旬に収穫・加工となります。

今年は北イタリア・南イタリアともに、トマトの苗の植付け時期である5月に雨が継続して降った事で、例年に比べて遅い植付けとなりました。その為、収穫も例年に比べると遅れています。7月には40℃近い暑さが続いた事でトマトの生育に影響を与え、結果として最終的な生産量にも影響が出る恐れがありますが、原料の品質面については、病気や虫の発生等も少なく良好です。

現時点でのイタリアにおける2023年産加工トマトの生産量は、7月に発生した熱波や9月末にプーリア州で発生した雹の影響等を受け当初の予定よりも下方修正された540万トンが予想されます。540万トンの生産量は例年並みの数量になるため、在庫の逼迫や供給不安等の懸念はございません。

<イタリアにおける生産量の推移>

(単位:トン)

	2020年	2021年	2022年	2023年予想
イタリア全体の生産量	5,100,000	6,050,000	5,480,000	5,400,000

※北イタリアの主生産エリア: エミリア・ロマーニャ州 ロンバルディア州
南イタリアの主生産エリア: プーリア州 カンパーニャ州



トマト畑

日本と異なり、支柱を立てずに栽培します。



収穫の様子

土を掘り起こして茎ごと収穫します。



収穫の様子

収穫されたトマトは並走するトラックに入れます。

イタリア食探訪

8月30日～9月8日の10日間でイタリア出張に行っていましたので、現地の様子をご紹介します。



パスタ

イタリアでは地域の食材とそれに合うパスタを使用する為、地域によって様々なパスタが味わえます。



生ハムの盛り合わせ

パルマ近郊で作られ、世界で最も有名なハムの一つ。現在イタリアから生ハムの輸入は禁止されています。



揚げピザ

生地でトマトやモッツアレラなどを包み、半月形にして油で揚げたもの。食べ歩きできる為日本でも流行りそうです。



サラダ

色とりどりの野菜のサラダ。ドレッシングは塩、オリーブオイル、バルサミコ酢をかけて食べます。



スフォリアテッレ

ナポリ地方の焼き菓子。貝殻のような何層もあるパイ状の生地の中にカスタードクリームなどが入っています。



ナポリピッツァ

トマト、モッツアレラ、バジルを使用したマルゲリータ。ローマピッツァに比べると生地が分厚く食べ応えがあります。

新商品案内 | New product |

マロンペーストのご案内

栗は日本だけでなくヨーロッパ、アジアでも古くから食文化の中に定着しており、和・洋菓子の材料や料理の付け合せとして親しまれています。弊社ではヨーロッパ産(イタリア・スペイン)、国産、アジア産(韓国・中国)の栗を原料として使用し、様々な用途に応じたマロンペーストを取り揃えています。今回、新たに発売した3品をご紹介します。

マロン餡(ブラウン)

イタリア産の栗を使用したマロン餡です。洋酒で風味付けしており、クリームなどと混ぜていただくだけで、本格的なモンブランの味わいをお楽しみいただけます。



原 材 料 名	白あん、砂糖、栗、洋酒／ソルビトール、香料、着色料(カラメル)
荷 姿	12 kg (1 kg×12袋)
賞 味 期 限	1 年
糖 度	55±2%
裏ごし目開き	φ 0.6 mm/パス
製 造 所	株式会社京まるん 天草工場(熊本県)



マロンクリーム

スペイン産の栗を使用したマロンペーストです。洋酒とバニラ香料で本格的な味わいに仕上げました。柔らかい物性のためそのまま絞ってお使いいただく事も可能です。



原 材 料 名	栗、砂糖、白あん、水あめ、洋酒／ソルビトール、香料、着色料(カラメル)、増粘剤(キサンタンガム)
荷 姿	12 kg (1 kg×12袋) 12 kg (5 kg×2袋) ※受注生産品
賞 味 期 限	1 年
糖 度	55±2%
裏ごし目開き	φ 0.6 mm/パス
製 造 所	株式会社京まるん 天草工場(熊本県)



渋皮栗ペースト

栗の美味しさが詰まって渋皮栗甘露煮を使用したマロンペーストです。

栗と相性の良いバニラ風味を加えて豊かな味わいに仕上げました。

※渋皮栗甘露煮は、中国産もしくは韓国産もしくは国産の栗を単一もしくは混合して使用しています。



原 材 料 名	栗甘露煮(栗、砂糖)、白あん、砂糖／香料
荷 姿	12 kg (1 kg×12袋)
賞 味 期 限	1 年
糖 度	55±2%
裏ごし目開き	φ 1.0 mm/パス
製 造 所	株式会社京まるん 天草工場(熊本県)



商 品 名	栗原料産地	荷 姿	保存方法
マロンペーストアマロ	イタリア	12 kg (1 kg×12袋)、12 kg (3 kg×4袋) ※受注生産品	常温
マロンペーストイタリア100%	イタリア	12 kg (1 kg×12袋)、12 kg (3 kg×4袋) ※受注生産品	常温
焼き栗ペースト(イタリア)	イタリア	12 kg (1 kg×12袋)、12 kg (3 kg×4袋) ※受注生産品	冷凍
マロンペーストEU100%	スペイン、イタリア	12 kg (1 kg×12袋)	常温
和栗ペースト(国産／熊本県産)	国産／熊本県	12 kg (2 kg×6袋)、12 kg (1 kg×12袋) ※国産のみ	冷凍
和栗ペーストプレミアム(笠間)	茨城県(笠間)	12 kg (2 kg×6袋)	冷凍
焼き栗ペースト(和栗)	国産	12 kg (1 kg×12袋)	冷凍
甘栗ペースト	中国	12 kg (1 kg×12袋)、12 kg (3 kg×4袋) ※受注生産品	常温
京まるんペースト特級／1級／徳用	韓国、中国	12 kg (1 kg×12袋)、12 kg (3 kg×4袋)	常温
モンブランペースト	韓国、中国	12 kg (1 kg×12袋)、10 kg (5 kg×2袋) ※受注生産品	常温
蒸し栗ペースト	韓国	12 kg (2 kg×6袋)	冷凍
蒸し栗ペースト(C)	韓国、中国	12 kg (1 kg×12袋)	冷凍

マロンペーストを使用したレシピをご用意しております。

弊社営業担当者までお問合せいただけます様、よろしくお願い申し上げます。



モンブランバターサンド



マロンフレンチトースト



マロンメロンパン



マロンポタージュ



マロンカカオソース



フランス ブルターニュ産の生乳100%使用

Le Gall フランス産クリームチーズのご案内

フランスで最も酪農が盛んである、ブルターニュ産の生乳を100%使用した「ルガールクリームチーズ」は、なめらかな口当たりと、上品な味わいでプロのパティシエから愛されています。

柔らかく扱いやすい物性、またバイクドチーズケーキに使用した際の保湿性や、焼きムラが少なく綺麗な仕上がりになるなど、原料としても優れた商品です。

一度使用し始めたら、やめられない、そんなルガールクリームチーズをご賞味ください。

是非ご堪能あれ、 Bon-appetit

商 品 名	ルガールクリームチーズ
荷 姿	16kg、1kg × 12箱
種 類 別	プロセスチーズ
原 材 料	ナチュラルチーズ、クリーム、 乳たんぱく/乳化剤、塩化カルシウム
賞 味 期 限	14ヶ月
保 存 方 法	冷蔵
原 産 国	フランス（ブルターニュ地方）



1kg



酪農からクリームチーズ作りまで全て一環に行なう
フランスのブランド 「Le Gall」



製造者のSill Enterprise社は1962年に創業し、フランスの中でも乳製品の主要生産地であるブルターニュ地方で長年ヨーグルト、クリームチーズ、バター等各種乳製品の製造を行なう企業です。「健康でバランスのとれた食品を全ての家庭へ」という社訓をもって年間約32万トンの生乳を製造工場から40km圏内に位置する約500軒の契約農家から集乳しています。同社はバター、粉乳、クリーム等の乳製品を扱い、国内8工場を有し約80ヶ国へ製品を輸出しています。また、ISO9001、IFS/BRCやHalalの認証も取得しており、安全な商品を皆様にお届けする事ができます。

Sill社のクリームチーズはフランス国内でもミシュラン星付きレストランのシェフに使用されるなどプロご用達の製品で、日本の有名洋菓子店でも採用されるほど名高いブランドです。

種類分けとしてはプロセスチーズであり、比較的柔らかい物性からハンドリングに優れています。



●クリームチーズを使用したレシピをご用意しております。



ベリーのレアチーズケーキ



マロンチーズケーキ



オレンジのレアチーズタルト



ブルーベリーのバイクドチーズケーキ



ダークチェリーレアチーズタルト



クリームチーズ抹茶シュー



ベリーとクリームチーズのピッツァ



スタッフド デーツ

弊社製品をふんだんに使用したレシピをご紹介します。

～メープルナッツロール～

ふんわりとした生地に香ばしいクルミを散らし、メープルクリームと一緒に巻き込んだナッツの食感が楽しいロールケーキです。



材 料

【ロール生地】		【メープルクリーム】	
全卵	110g	生クリーム	150g
上白糖	75g	グラニュー糖	12g
薄力粉	45g	FMD メープル風味シロップ	30g
牛乳	15g	キャンディングアーモンド	20g
④ NZ無塩バター(フォンテラ)		5g	
USクルミLSP	25g		
FMDメープル風味シロップ(塗る用)	60g		

〈作り方〉

【ロール生地】

- ① 全卵と上白糖を合わせ、45℃まで熱をつけ、ミキサー高速で泡立てる。
- ② 立ち上がったなら低速にしてキメを細かく整える。
- ③ ふるった薄力粉、温めた④を合わせ鉄板に流し込む。
- ④ 平らにならし、ローストしたクルミを散らす。
- ⑤ 鉄板を2枚重ね、170℃15分焼成。
- ⑥ 焼き上がり、冷めたらクリームを塗る面にメープル風味シロップを塗る。

【メープルクリーム】

- ① すべて合わせて泡立て、ロール生地に均等に伸ばす。
- ② キャンディングアーモンドを散らし巻き込み、冷蔵する。

～スペアリブのプルーン煮込み～

スペアリブの煮込みにプルーンピューレを入れることで、自然なコクと甘みが加わり、お肉がしっとりと柔らかく仕上がります。



材 料

豚スペアリブ	600g	赤ワイン	50g
塩、こしょう	適量	プルーンピューレ B40	70g
小麦粉	20g	しょうゆ	25g
パッソ ピュア		バルサミコ酢	25g
オリーブオイル	15g	ローレル	2枚
玉ねぎ	250g	クローブ	5本
にんにく	10g	カリフォルニアプルーン種抜き	8粒
パッソ ピュア		NZ無塩バター(フォンテラ)	10g
オリーブオイル	15g	塩、こしょう	適量

〈作り方〉

- ① 玉ねぎは縦にせん切り、にんにくは芯を取り除き、潰す。
- ② スペアリブはしっかり塩、こしょうをして小麦粉をまんべんなくまぶす。
- ③ フライパンにオリーブオイルをしき、②の表面に焼き色が付くまでソテーする。
- ④ 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて香りが出るまで弱火にかけ、玉ねぎを入れて中火にし、しんなりするまで炒める。
- ⑤ 水400cc、赤ワイン、プルーンピューレ、ローレル、クローブ、③を入れ、沸騰したら弱火にして30分煮込む。
- ⑥ しょうゆ、バルサミコ酢、種抜きプルーン、バターを入れて、さらに30分煮込む。
- ⑦ 塩、こしょうで味を調える。

※赤字は弊社商品