

お取引先さま各位

カカオ・チョコレート週刊ニュース 103号

2014/07/28 発行
株式会社 立花商店
生田 渉

お世話になります。カカオ・チョコレート関連のニュースを前週の出来毎の中から注目ニュースを5本前後ピックアップして、発行しています。カカオやチョコレート中心に取り扱っております弊社と致しましては、広く関係者の方々に読んでいただけるように、少しずつでも有益な情報をお届けできればと考えております。宜しくお願い致します。

1、市況の動き：両市場とも週を通して上昇、NYは一時3年ぶり高値更新

① 最高 12月 LDN 市場£1,950 /9月 NY 市場\$3,198 (7/25,24) 先週比 **LDN+£20/NY+\$92**

② 最低：12月 LDN 市場£1,920 /9月 NY 市場\$3,128 (7/21) 先週比 **LDN+£8/NY+\$66**

週内価格差額 (①-②)：LDN 市場£30 (傾向↑) / NY 市場\$70 (傾向↑)

週内建玉推移：LDN市場 269,699 枚(7/18 終了時)⇒271,355 枚 (7/24 終了時) **+1656 枚**

NY市場 212,179 枚(7/18 終了時) ⇒215,380 枚 (7/24 終了時) **+3201 枚**

【7月21日(月)】両市場とも続伸

ココア先物は両市場とも続伸した。第2四半期のアジアと北米のカカオ豆圧砕高が前年同期比で増加したことが、この日も引き続き支援要因となった。

ニューヨーク市場の9月きりは46ドル(1.5%)高の**3128ドル**、ロンドン市場の12月きりは14ポンド(0.7%)高の**1920ポンド**で終了。先週明らかにされた統計によると、第2四半期のアジアのカカオ豆圧砕高は前年同期比5.2%増の16万1805トン。北米の圧砕高は同4.52%増の13万1737トンだった。

【7月22日(火)】両市場とも小幅続伸

ニューヨーク、ロンドンの両市場とも小幅続伸。先週発表された第2四半期のアジアと北米地域のカカオ豆圧砕高が前年同期を上回ったことが、この日も支援要因となった。ニューヨーク市場の9月きりは3ドル(0.1%)高の3131ドル、ロンドン市場の12月きりは5ポンド(0.3%)高の1925ポンドで終了した。

【7月23日(水)】NY、3年ぶり高値＝出来高も大幅増

ニューヨーク市場では売買が異例の水準に増える中、大幅続伸し、3年ぶりの高値を付けた。現物相場高に加え、期近物の売り持ちを抱えた投資家が手じまいを急いだ。

9月きりは一時3204ドルを付けた後、54ドル（1.7%）高の3185ドルで引けた。出来高総計は6万8000枚を上回り、250日平均の3倍超に膨らんだ。ロンドン市場の12月きりは一時1950ポンドを付けた後、13ポンド（0.7%）高の1938ポンドで引けた。

【7月24日（木）】両市場とも続伸＝NYは3年ぶり高値

ニューヨーク市場は続伸。大商いの中、3年ぶりの高値まで上昇した。現物市場の強気相場が引き続き先物を支えた。

9月きりは13ドル（0.4%）高の3198ドルで終了。一時は3年ぶりの高値となる3234ドルを付けた。週間ベースでは現時点で3.8%高と、このまま推移すれば上昇率は1月末以来の大きさとなる見通し。

24日公表された取引所のデータによると、23日の出来高は7万4230枚と、過去最高の8万2659枚を記録した昨年6月6日以来の高水準となった。ロンドン市場も続伸。12月きりは約定最高値の1952ドルを付けた後、5ポンド（0.3%）高の1943ドルで終了した。

【7月25日（金）】NY、小反落＝ロンドンは続伸

ニューヨーク市場のココア先物は小反落した。2日間にわたる上昇で3年ぶり高値を付けた後は、一息つく展開となった。

9月きりは4ドル（0.1%）安の3194ドルで終了した。24日は3年ぶり高値となる3234ドルに上昇していた。週間ベースでは3.63%高で、1月以降で最大の上げ幅。ロンドン市場は続伸。12月きりは7ポンド（0.4%）高の1950ポンドで引けた。

2、ナイジェリア：南西部のエド州、好天候によりカカオ豆の価格上昇(7/22)

トレーダーとココア協会によると、ナイジェリアのエド州では、州全体に十分な日光の照射がありカカオ豆の品質が向上したことにより、カカオ豆価格が上昇した。

等級分けされたカカオ豆はトンあたり480,000ナイラ（約2,824ドル）で取引されており、2週間前の460,000～465,000ナイラからの上昇となった。

エド州の州都であるベニンシティのトレーダーによると「例年は日射しが不十分でカカオ豆の乾燥工程に問題があるが、今年は十分な日光照射があり、農家が市場に高品質のカカオ豆を出している。」と述べた。

また彼は「ここエド州では程よい乾燥条件と太陽の日差しがあり、品質の高いカカオ豆が育っている。いつもならカカオの収穫にダメージを与える降雨があるが、それが今年は来ていないのでミッドクロップの収穫量はもっと伸びるだろう。」と加えた。

エド州はナイジェリア最大のカカオ豆主生産地であるオンド州に隣接しており、天候条件が良好であれば、年間5万トンのカカオ豆を購入する。

通常はオンド州をはじめとする南西部の州では7月に大量の降雨があり、ブラックポッド病を引き起こす原因となっており、カカオ豆の乾燥工程を妨げている。

ある関係者は「まったくと言っていいほど雨が降っていない。7月としては異例である。もし9月までこのまま降雨量が少なければ逆にメインクロープに影響が出てしまう。その結果、生産量が減少してしまうかもしれない。」と述べた。

エド州のミッドクロープは8月の下旬まで続くが、次の2014/15期のメインクロープが9月には始まる。このメインクロープのために、9月までにはもう少し雨が必要となる。

エド州の雨季は10月に終わり、続く11月～4月までは乾季となる。収穫されたカカオ豆は政府機関によって検査され、輸出に適したものとそうでないものが分類される。

3、世界のカカオの展望(7/21)

投資家や菓子メーカーは今後世界的に、より多くのチョコレートが消費されるとみている。

世界最大のカカオ豆産地となっている西アフリカでは、カカオ豆の生産量が伸びてはいるものの、先進国と新興国での消費量増加のペースのほうがそれを上回っている。そしてカカオ豆の先物相場はおよそ3年ぶりの高値をつけるに至っている。

今年、カカオ豆価格は14%も上昇しており、昨年10月にシーズンが始まってからすでに需要が供給を上回っている。投資家は、気温を上昇させ降雨に影響を与えるエルニーニョ現象が収穫量の減少や、カカオ豆価格の上昇を引き起こすことを懸念している。

ロンドンのアナリストは「先々、カカオ豆は十分な量がとれなくなる。」と述べた。しかし一方で、世界一のカカオ豆生産国であるコートジでは10月1日のシーズン開始以降、カカオ豆の収穫量が記録的に伸びる見込みである。この豊作は2年連続であるが、それでも膨らみ続けるカカオへの需要には追い付かない。

世界的なチョコレートの売上は2014年には750万トン記録した。市場調査会社によると過去5年を通して7.6%上昇した。

チョコレートの消費量の拡大は、インドや中国のような急成長している中堅国での需要によって加速している。アジアのカカオ協会によると、アジアにおける第2四半期のカカオ豆圧砕量は昨年比で5.2%上昇したという。圧砕高はチョコレートに対する需要の指標となっている。カーギルは、2014/15期で10～20万トンほど需要が生産量を上回っているとみている。エルニーニョの発生は供給不足問題をさらに悪化させる。またエルニーニョにより太平洋では気温が上昇している。こうした気候現象は、一般的に年間で2.4%ほどの生産量の減少を引き起こす。一部の投資家は、エルニーニョの影響でカカオ豆価格の高騰が生じると考えている。ある投資家は、近いうちにNY先物価格が\$3250になるとみている。

4、コートジ：カカオ豆着荷量、7月20日に166万6800トンに達した(7/21)

輸出業者によると、10月2日のシーズン開始から7月20日までにコートジの港に到着したカカオ豆は166万6800トンに達したということだ。7月14日～7月20日までの1週間で、アビジャン港やサンペドロ港に

着荷したカカオ豆は2万9000トンとなった。昨年の同時期の1万2000トンより大きく上昇している。

5、ロシア：ネスレ、ロシアで純利益が3年ぶりの低水準に(7/21)

ロシアにあるネスレのある関連会社は、ロシア国内向けにココア、チョコレート、キャンディーなどを製造していたが、2013年にわずか273万ルーブル（約800万円）の純利益となり倒産した。同社は2012年には33億1000万ルーブル（約96億円）を記録しており、大幅な利益減となっていた。

しかし一方で他の関連会社である LLC Nestle Russia は2012年に756億ルーブルの売上であったが、2013年には862億ルーブルへと伸びた。粗利で見ると391億ルーブルから454億ルーブルと伸びている。コーヒーや紅茶を生産する LLC Nestle Kuban もまたネスレの関連会社であるが、同様に売り上げが伸びており、昨年の108億ルーブルから110億ルーブルとなった。純利益は5億7200万ルーブルとなっている。

ネスレは現在、ロシア国内に12社の関連会社をもっており、この中には菓子メーカーや、工場やアイスクリームメーカー、乳幼児用の食品会社なども含まれる。ネスレは、世界で5番目に大きい市場であるロシアにおいて140年以上もの歴史がある。

6、カメルーン：カカオ豆の国内圧砕高は上昇(7/22)

カメルーンの国立カカオ・コーヒー委員会によると、2013/14期の初めの10か月において、同国の2大圧砕業者は昨年よりも多くカカオ豆を使用しているという。

この2社とは、バリーカレボアの関連会社である Sic Cacao 社と南アフリカ Tiger Brands 社の関連会社の Chococam 社である。2社の昨年8月から6月までのカカオ豆買い付け量は、合計で3万2042トンとなり、1シーズン前の3万496トンから上昇している。

Sic Cacao のカカオ豆買い付け量を6月単体で見ると1091トンとなり、昨年の1291トンから下落しているが、Chococam は131トンとなっており大きな変化はない。

Sic Cacao と Chococam で製造されたチョコレート、ココアパウダー、カカオケーキやカカオマスは主に欧州、カメルーン、隣接する中部アフリカ諸国経済共同体の5か国に出荷される。

カメルーン国内のカカオ豆生産量は、22万8911トンであり昨年の22万トンよりわずかな上昇となっている。カメルーンの収穫期は8月から始まり翌年の7月までとなる。

今週のカカオ豆 ホンジュラス/MAYAN RED GOLDEN

立花商店で取り扱うカカオ豆、またサンプルでテイastingをしたカカオ豆をご紹介します。

今回のカカオ豆は品種まで正確に特定し、管理育成されている高級グルメカカオです。

こちらはまだサンプルテスト段階ですが、品質が非常に高くお客様の評価も高かったため10月頃に入荷をさせる予定です。

MAYAN RED GOLDEN (ホンジュラス)

生物学的に「ホンジュラン トリニタリオ (Lachenaud)」と呼ばれるホンジュラス固有の種。

カカオの木を種から植える手法ではなく、苗木に品種の母なる木 (mother tree) となる木を接ぎ木して同じ

品種の木を増やしています。

2013年10月パリの Salon du Chocolat 内で開かれる International Cocoa Awards(ICA)にて Cocoa of Excellence を受賞。

またカカオポッドから取り出したパルプの状態です。発酵と乾燥を行う輸出者のセンターに持ち運び、時間や温度、頻度を把握した状況にて品質を一括管理している。そのため未発酵豆やカビ豆の発生が抑えられ常に高い品質を維持することが可能となっている。

味の特徴：

多種多様なフルーティ感、りんご、柑橘系の爽やかな酸味、ダークレーズン

トップ、ミドル、ラストとチョコレートが溶けていくに連れ、様々な味が何段階にも渡って感じられる。ネガティブな要素が一切感じられない透明感のある酸が特徴。

豆サイズ：85-90粒/100g サイズ均一

水分値：8%以下

カビ豆率：0%以下

発酵期間：5日間

攪拌回数：2回（48時間後、96時間後）

乾燥期間：8日間

お勧めロースト条件：120℃にて16分



《お問い合わせ先、配信希望または、停止のご連絡先》

株式会社 立花商店 東京支店 生田

TEL03-5785-3545 w-ikuta@tachibana-grp.co.jp