

カカオ・チョコレート週刊ニュース 152号2018年1月22日発行
株式会社立花商店 東京支店**1、市況の動き：ニューヨーク市場は先週比で2%上昇**

		1月15日	1月16日	1月17日	1月18日	1月19日	先週最高値	先週最低値	先週比	週内価格差
ロンドン先物	3月限月	1404	1391	1417	1403	1380	1404	1371	+13	33
	5月限月	1423	1409	1435	1425	1405	1428	1397	+7	31
ニューヨーク先物	3月限月	1914	1932	1985	1984	1931	1941	1899	+44	42
	5月限月	1928	1951	2001	2004	1955	1948	1906	+56	42

(坂元)

2、2017年アジアのカカオ磨砕量は年間で11%上昇

アジア・ココア協会によると2016/2017期の第4四半期のカカオ豆磨砕量は、前シーズンの第4四半期の19万6476トンから4.2%上昇した。また第3四半期も前年比で3.7%上昇し、年間で見ると2015/2016期の65万1494トンから11%上昇し72万4211トンとなった。カカオ豆の磨砕量はチョコレートの需要の指標として捉えられている。

アジアの磨砕工場は主にマレーシア、シンガポール、インドネシアにあり、アジア・カカオ協会のメンバーでもある。先週、欧州ココア協会は第4四半期の欧州の磨砕量は前年比で4.4%上昇したと発表した。その一方で菓子製造業の連合は第4四半期の磨砕量は1.3%の下落としている。(坂元)

3、欧州：2017年のカカオ豆磨砕量は上昇、第4四半期はカカオ豆価格の下落により磨砕業者の利益率向上も

カカオ豆価格は10年ぶりの低水準にある。Economic Development Insightのディレクター、Laurent Pipitone氏によると欧州のチョコレート製造は好調であるという。欧州のチョコレート製造の好調のカギはカカオ豆の仕入れ価格が安いことにある。ICCOは2017年のロンドン先物価格とニューヨーク先物価格は平均で\$1917程度であったと発表した。これは2007年10月以来の低価格水準にある。Pipitone氏は「磨砕業者は非常に高いレシオでカカオ製品を販売しており、高い利益率を保っている。」と述べた。

ここ最近のココアバターとココアパウダーのコンボレシオは3.7に達しており2005年以来の高い水準にある。しかしPipitone氏はこのレシオ高も長くは続かず、2017/2018期にはレシオが落ち着き磨砕量もペースダウンするだろうとみている。2017/2018期のカカオ豆生産量も若干の供給過剰になると見込んでいる。

2017/2017期は世界的に33万5000トンの供給過剰であった。主な要因は世界最大の産地であるアイボリーコーストの天候条件が良く、収穫量が安定した為である。またそれ以外の要因としては世界的にカカオ豆の生産量が伸びたことにある。ここ数年2020年のカカオ豆供給不足の懸念が取り沙汰されており、カカオ豆先物価格の上昇が続いた。これによりカカオ農園への投資や生産量上昇への取り組みがなされ、世界的に収穫量が伸びつつある。(坂元)

<新規オープンチョコレートショップ情報 広尾にARNAUDLARHER オープン>

フランスMOF ショコラティエ・アルノーラエール氏のブティックが2018年1月13日広尾にオープンしました。オープンから3日間はアルノーラエール氏もいらっしゃるとのことです。さっそくお店に伺ってきました。

生菓子のラインナップにはパリで食べられている定番のレシピから日本用に作った抹茶やほうじ茶を使用したガトーもあり、フランスらしさと楽しさ溢れる創造性が詰まったショーケースとなっていました。アルノーシェフも本場パリの味をちゃんと再現できている、と商品の完成度に満足されていました。また燻製を施したタブレットチョコレートも今年のお勧めとのこと。広尾商店街の通り沿いにあり、とてもアクセスのよいお店ですので、バレンタイン時期是非一度立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



住所：〒150-0012 東京都渋谷区広尾5丁目19-9 広尾駅より徒歩3分

電話番号：03-6455-7868

営業時間：10:00～19:00

定休日：火曜日（2月より変更予定）

HP：<http://www.arnaudlarher.jp/>

（鶴田）

<新規オープンショップ情報>

「HI-CACAO CHOCOLATE STAND(代官山)」

株式会社ベイクルーズが2月8日にBean to Barをアレンジしたチョコレートショップをオープンします。

フォンダンショコラやクイニーアマンなど特に若い女性から人気が出そうな商品が並びます。

1月18日から2月4日まではポップアップストア「表参道KIOSK」として表参道駅そばにオープンしています。

店舗情報に関してはホームページをご参照ください。

<http://www.baycrews.co.jp/topics/hi-cacao/20171226/>

尚、こちらのお店には弊社からは16kg容量のチョコレートリファイナー（写真左）を納品致しております。

チョコレートの製造過程を間近で見ることができとても臨場感のあるお店となっております。



チョコレートリファイナーについてのプレスリリースはこちらからご参照ください。

http://www.tachibana-grp.co.jp/other_news/news_2017_0721.pdf

（野呂）

<Bean to Bar 機器情報 イタリアからオールインワン Bean to Bar マシンが発売>

イタリア : Tecno 3 社 <http://www.tecno-3.it/>

1 台のマシンで 5 kg 分のチョコレートが 1 時間半で出来上がるオールインワン Bean to Bar マシンが 2017 年に発売されました。発売元はナッツ・カカオ・チョコレート加工機器製造販売を行っているイタリアの Tecno 3 社。価格は日本円で 1000 万円強との情報で、既に世界で 6 台販売したそうである。アジアでも台湾で 1 台売れたとのことであるが、日本ではまだ販売実績はない。



サイズ : 1m x 2m

電気情報 : 8kW、全タッチパネルコントロール

* 立花商店が取り扱っている機器ではございませんので、ご興味のある方は直接メーカーまでご連絡ください。
(鶴田)

《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、坂元、鶴田、野呂

TEL 03-5785-3545 a-sakamoto@tachibana-grp.co.jp