

## カカオ・チョコレート週刊ニュース 159号

2018年3月26日発行  
株式会社立花商店 東京支店

### 1、市況の動き：両市場とも再び続伸。ロンドン5%、NYは6.8%上昇

		3月19日	3月20日	3月21日	3月22日	3月23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	5月限月	1731	1756	1775	1786	1821	1796	1776	+25	90
	7月限月	1748	1771	1792	1803	1839	1803	1783	+36	91
ニューヨーク先物	5月限月	2445	2480	2524	2535	2615	2556	2522	+59	170
	7月限月	2472	2505	2549	2560	2642	2577	2547	+65	170

(坂元)

### 2、アイボリー：ミッドクロップの収量例年比で23%減か

4月から始まるミッドクロップの収量は例年比で23%減少し、40万トンとなる見込みである。11月から3月までに十分な降雨がなかったことによる。アイボリーの中でもカカオの主産地とされる地域に雨が少なかったことでカカオポッドの実りが悪く、若い実がしっかりと育たない状況にある。ミッドクロップの収量減により、2017-2018期の合計収量は昨年の200万トンから20万トン少ない180万トンとなる見込みである。それにより取引価格も上昇し、kgあたり600-650 CFA (USD 1.128 - USD 1.222) となっている。

(坂元)

### 3、カカオポッド型ピン取扱い始めました

チョコレートの原料となるカカオの実を再現した真鍮製のピンズを立花商店オンラインストアで販売を開始しました。小ぶりながら立体感のあるデザインが特徴です。控えめな光沢感と立体感が、スーツやジャケットにもしっくりきます。

一つ一つ手作りのため入荷の都度少量を販売する予定です。お買い求めご希望の方はお早めにご注文ください。

商品情報 大きさ：約1.5cm 素材：真鍮（ピン：洋白 / 留め具：真鍮）

販売ページ：<https://bean-to-bar-org.stores.jp/items/5aa73220122a7d307c000190>



### <フィリピンホワイトカカオツアー参加者募集中>

Bean to Barの作り手の方向けにフィリピンのホワイトカカオの生育・保全状況を視察する産地ツアーを企画募集しております。フィリピンには大航海時代にガレオン貿易船で運ばれてきたメキシコのホワイトカカオが数多く植えられ、長い歴史の中で忘れ去られてきました。現在立花商店ではそのホワイトカカオ保全の活動をフィリピン現地パートナーと実施。希少品種の接木による増産に取り組んでいます。今回はネグロス島を中心に、ホワイトカカオの苗木農園及びホワイトカカオが植えられている高原農園を訪問視察します。

## □参加概要

期間：4月23日～27日 4泊5日

滞在場所：フィリピン・ネグロス島/セブ島

旅費：180,000円（税込）

定員：15名 最少催行人数：8人

申込締切：2018年3月31日

ご参加のご興味がある方は担当 鶴田（k-tsuruta@tachibana-grp.co.jp）までお問合せください。

## ～新店舗オープン情報～

「foo chocolatiers(広島)」

3/3 土曜日、広島空港内に新たな Bean to Bar チョコレートショップがオープンしました。同じく広島で2014年オープンした USHIO CHOCOLATL(<http://ushio-choco.com/>)の姉妹店と言う形ですがコンセプトは異なります。スタッフは女性がメインでチョコレートはもちろん、パッケージや制服のデザインに凛としたイメージを持たせています。



店舗面積およそ120平方メートルほどあるこちらのショップではカカオ豆からチョコレートを一貫して製造するラインを来店した方が見学できる店舗設計となっており、そちらも大変魅力的です。中には国内では初のチョコレートリファイナー（米国製）が3台も設置されておりこちらは見るだけでもワクワクしてしまいます。



同工場でカカオ豆から作られるチョコレートはヴィーガン対応しておりそちらも魅力の一つです。海外からの観光客も多くいらっしゃる中でヴィーガン需要にも対応し、今後カフェ業態も行う予定です。写真下は実際のチョコレートですが、彩りも様々でとてもかわいらしいものとなっています。こちらのチョコレートはカシューナッツの油分を追油しているため、味わいはとてもまろやかでした。価格は1枚30gで700円程度。カカオ豆の産地は現在ブレンドしているとのことですが、弊社からはガーナやベトナム、ハイチなどのカカオ豆を供給させて頂いております。



グランドオープンの前の週には同ショップでレセプションパーティが開催されましたが、空港1階のロビーに畳を敷いて行う大変面白いものでした。



お料理は広島エアポートホテルレストランシェフがこの日のために作ったもので、カカオニブを使ったサラダや、デミグラスソースにカカオを使ったハンバーガー、牛蒡とくるみのガトーショコラなど、組み合わせも楽しいフルコースを頂きました。今後カカオがチョコレートだけでなくお料理の素材として多様な用途があることを実感致しました。USHIO CHOCOLATL オーナーの中村さんにお話を伺ったところ、広島空港からの出店要請もあったようで、空港という立地を活かし国内外からのお土産需要や、県内の銘菓としてもブランドを確立して欲しいところです。

店名               foo chocolaters  
住所               〒729-0416 広島県三原市本郷町善入寺 64-31 広島空港ビル 3F  
営業時間         9時から17時まで  
ホームページ(Facebook) <https://www.facebook.com/foochocolaters/>

(野呂)

《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