

**カカオ・チョコレート週刊ニュース 160号**2018年4月16日発行  
株式会社立花商店 東京支店**1、市況の動き：3月末より下落基調にあったが再び上昇**

		4月9日	4月10日	4月11日	4月12日	4月13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	1724	1710	1741	1728	1735	1753	1685	-12	68
	7月限月	1755	1740	1773	1761	1764	1780	1721	-7	59
ニューヨーク先物	5月限月	2502	2489	2547	2542	2564	2635	2453	-71	182
	7月限月	2553	2531	2580	2564	2576	2669	2498	-89	171

(坂元)

**2、ファンダメンタルズ**

○アイボリーコーヒー・ココア協会は先月、カカオ生産量を向上させる2017/2018期のプログラムを延期させると発表した。カカオが世界的に供給過剰になることを防ぐためとされるが、これによりココアバター価格は上昇した。

○ナイジェリアのミッドクロップは適度な降雨のおかげで良好の兆し。2017/2018期は昨シーズンより15%上昇、7万5000トンのカカオ豆が収穫される見込み。

○ガーナ政府はカカオセクターに6億ドルを投じ、国内磨砕工場の稼働率を上げ、カカオ生産量を上昇させる。

(坂元)

**3、バリーカレポー：上半期の売上8%上昇**

世界全体のカカオ、チョコレート市場が2.5%の成長となった中、バリーカレポーの上半期の総売上高は8%高と強いパフォーマンスを維持している。純利益は32.9%も上昇した。グループのCEOであるAntoine de Saint-Affrique氏はこの数字に自信を持っている。2017年10月にイタリアのD'Orsogna Dolciaria、12月にはアメリカのGertrude Hawk Ingredientsを合併し、付加価値をより高める戦術をとっており、EMEA地域（ヨーロッパ、中東・アフリカ地域）やシンガポール、アメリカ大陸など需要が見込めるエリアでの製造キャパシティの拡大に乗り出している。



バリーカレポーが2017年9月に販売を開始した第4のチョコレート“ルビーチョコ”は市場の注目を集めている。

初めは日本、韓国で発売され、ヨーロッパへとエリアを広げた。今後もバリーカレポーブランドでグルメ・スペシャルティ市場への進出を狙う。

さらにワイン、コーヒー、クラフトビール分野から触発され、バリーカレポーは2018年1月にチョコレートの官能評価のための共通言語をつくり、顧客のニーズに合わせたチョコレート開発を進める。

またインドネシアに初めてのForever Chocolate pilotを設立し、持続可能なカカオ生産に重きを置く取り組みを進めている。

(坂元)

#### 4、デルフィがバンホーテンブランドの地域ライセンスを取得

シンガポールに拠点を置くデルフィ (Delfi) 社はハーシー (Hershey) 社とバリーカレポー (Barry Callebaut) 社の両社の契約で、バンホーテンのチョコレート及びココア製品についてアジア・オセアニア地域のブランドライセンスを1,300万ドルで取得した。2009年にハーシー社は当時バンホーテンブランドのオーナーであったバリーカレポー社からこれらの権利を取得しており、今回の契約では韓国、インド、中東地域はハーシー社の権利として継続される。

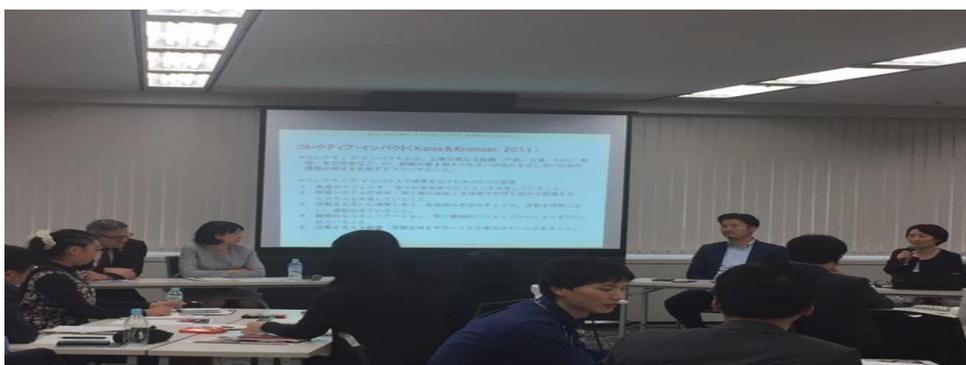
(野呂)

#### 5、第5回 ACE 法人会員交流サロンにて弊社取締役生田が登壇

4月11日に御茶ノ水にてNPO法人ACEの法人会員向け交流サロン「コレクティブインパクトを通じて児童労働と環境の問題に取り組む～社会課題の解決を非競争領域とするグローバルなチョコレート産業の事例～」が開催され、世界カカオ財団副代表、ネスレ日本執行役員の方と共に弊社取締役生田が登壇致しました。

それぞれの組織でのチョコレート業界における児童労働と環境への取組についてのプレゼンの後にパネル形式での質疑応答がありましたが、海外では企業の垣根を越えてカカオ農家に対する具体的なアクションが取られているけれど、日本では今後どのようにしていったら良いかなど聴講者からたくさんの質問が上がり、活発な議論へと発展していました。大手メーカーの方以外でもBTBの作り手の方や洋菓子職人の方、学生の方など幅広い方が聴講に来られており、カカオに関する児童労働への興味関心の高さの示していました。

(鶴田)



#### 6、5月11日 業務用向け立花商店ファインカカオセミナー開催

5月11日表参道にて現在立花商店で取り扱っているファインカカオについてのセミナーを開催致します。新規産地の紹介やBTB加工機器の説明、現在取り扱っているカカオ豆全種類についてテイスティングができるコーナーなどをご用意しておりますので、BTBの作り手の方、チョコレート製造メーカーの方、メディアの方など是非ご来場ください。

##### <開催概要>

日時：5月11日（金）

会場：表参道ビジネスフォーラム

東京都港区南青山5-6-24 南青山ステラハウス7階

参加費：無料

受付開始：13:15～ 開始：13:30～ 終了予定：16:30

懇親会（17:00～18:00）は自由参加となっております。

\* 一般のお客様のご参加は今回は受け付けておりません。

お申込みにつきましては会社名（ブランド名）、お名前、申し込み人数、ご連絡先メールアドレス記載の上、

担当 野呂（k-noro@tachibana-grp.co.jp）までご連絡ください。

(鶴田)

## 7、～新店オープン情報～

「ダンデライオン・チョコレート京都東山一念坂店 CACAO BAR & CAFE」

ダンデライオン・チョコレート・ジャパン株式会社（本社：東京都台東区、代表：堀淵清治）は、2018年4月26日（木）に同社としては世界初の試みとなる、カカオを丸ごと味わうことができる《CACAO BAR》と、Bean to Bar チョコレート カフェの複合店舗「ダンデライオン・チョコレート京都東山一念坂店」をオープンする。詳細は同社のプレスリリースにて。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000033144.html>

「ダンデライオン・チョコレート」

<http://www.dandelionchocolate.com/> （アメリカ）

<https://dandelionchocolate.jp/> （日本）

2010年にアメリカで創業。世界にBean to Bar という文化を広めたブランドの一つ。2016年2月に東京・蔵前に日本1号店をオープンし、2017年には三重・伊勢神宮外宮、神奈川・鎌倉の2店舗を展開した。（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