

**カカオ・チョコレート週刊ニュース 161号**2018年4月23日発行  
株式会社立花商店 東京支店**1、市況の動き：ロンドン市場、3月下旬につけた1821ポンドを上回る**

		4月16日	4月17日	4月18日	4月19日	4月20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	1791	<b>1787</b>	1836	<b>1838</b>	1788	1741	1710	+97	31
	7月限月	1826	<b>1822</b>	1874	<b>1878</b>	1829	1773	1740	+105	33
ニューヨーク先物	5月限月	<b>2702</b>	2728	2824	<b>2831</b>	2749	2564	2489	+267	75
	7月限月	<b>2704</b>	2704	<b>2800</b>	2799	2729	2580	2531	+220	49

(坂元)

**2、アイボリー：カカオ豆価格の低下を防ぐため、生産量向上につながる農家への技術援助を取りやめる**

生産量の向上はカカオ豆価格の低下につながるとして、ハイブリッド種への植え替えや農家への技術供与を取りやめる方針。アイボリーは世界最大のカカオ産地であり、この10年で生産量は80万トン伸びて2016/2017期には200万トンに達した。しかし2017年は世界的にカカオ豆生産量が上昇し、40%以上も価格が下落した。

生産量上昇の要因の1つとして1本の木から収穫されるカカオポッドが増え生産性が向上したことが挙げられるが、大きな要因は国で管理されたカカオ農園が増えたことである。CCCのマーケティング部門はハイブリッド種が広がることに否定的な見方をしている。ある情報筋によると向こう3年のアイボリーのカカオ生産量を160万トン~170万トンに減らす考えであるようだ。アイボリーの政策は、カカオ農園を保護しカカオの生育を促そうとする世界の取り組みと逆行している。

世界中のチョコレートメーカー、トレーディング会社、グラインダーは数億ドルもの資金を投じて、認証付のカカオ豆や持続可能なカカオ生産の保護に取り組んできた。こうしたプログラムは、殺虫剤や農薬や児童労働をなくす活動を通じて、カカオの品質や生産性向上に貢献してきた。アイボリーの小規模農家もさまざまなプログラムに助けられてきたにもかかわらず、CCCは過剰な生産が価格の下落に繋がり、結果として農家に悪影響を与えていると述べた。アイボリー産カカオの90%は発酵もきちんとされており最高の品質である。そのうち40万トンは管理された農園で生産された認証付カカオ豆である。

(坂元)

**3、ロシアのカカオ事情**

ロシアで製造されているチョコレートの主原料はアイボリーであるが、最近では日本と同様にシングルオリジンのチョコレートも市場に広まりつつある。大手菓子メーカーのKDV社ではエクアドル、コロンビア、ベネズエラのカカオを使用したチョコレートを販売している。人口が1億4680万人で日本とほぼ同じであるロシアのカカオ統計は下記の通り。

(2013年ベース)

## ① カカオ豆：6万1230トン（日本：4万トン）

United Confectionaries(3万トン), Nestle(1万6000トン), Slavyanka(1万4000トン)

## ② ココアパウダー：3万7000トン（日本：2万トン）

## ③ カカオマス：4万5000トン（日本：1万2000トン）

Mars(9500トン) Mondelez(7340トン)

\*2017年までに2万6000トンへと減少した。

## ④ ココアバター：3万8000トン

欧州やアジアをはじめとする商社や磨砕業者がロシアにカカオ原料を供給しているが、ロシアは品質（味、粒度、テンパリング）に厳しい上に安い価格が求められるのが特徴である。



(坂元)

#### 4、ビューラー社がココアのアプリケーション施設を拡張（ジャカルタ）

スイス・ビューラー社は最近カカオ豆からチョコレート製品まで試作することのできる施設をインドネシア・ジャカルタの施設に拡張した。ビューラーによれば豆からバーまでのチョコレート加工チェーン全体の重要なポイントとして顧客にココアのアルカリ化、焙炒、微粒化、ココアリカーの圧搾などのサービスを提供することができ、東南アジアの顧客に完璧な試験サービスを提供できるという。マーケティング部ヘッドの Joachim Essig 氏によると「顧客はもうヨーロッパまでわざわざ旅行することはないだろう。」と述べた。既にいくつかの顧客が試験のオーダーをしていて、ラボに満足しているという。（野呂）

#### 5、新店オープン情報

今月 12 日、神戸市の複合施設「神戸国際会館 SOL」に板チョコレート専門店・チョコレートデザイン雑貨の「カカオもの」がオープンした。運営はチョコレートデザインを施した革小物販売で有名な株式会社 ChocolaTan(シヨコラタン)。神戸から世界中の厳選されたチョコレートを届ける、というコンセプトのもと国内では屈指の板チョコレートのセレクトショップのようだ。阪急うめだ本店でもここ数年のバレンタイン催事では Bean to Bar チョコレートが盛り上がりを見せるなど関西での Bean to Bar ブームに今後も注目していきたい。（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