

お取引先さま各位

カカオ・チョコレート週刊ニュース 81号

2014/1/27 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：世界的なカカオ供給不足感が高まり一期に反転、上昇。

①週最高：5月 LDN 市場 £ 1,765 /3月 NY 市場 \$2,792 (1/24) 先週比 **LDN + £ 7 / NY + \$39**
②週最低：5月 LDN 市場 £ 1,705 /3月 NY 市場 \$2,679 (1/21、1/22) 先週比 **LDN - £ 12 / NY - \$21**
週内価格差額 (①-②)：LDN 市場 £ 60 (傾向→) / NY 市場 \$113 (傾向→)
週内建玉推移：LDN 市場 233,841 枚 (1/17 終了時) ⇒ 241,805 枚 (1/23 終了時) **+7,964 枚**
NY 市場 210,326 枚 (1/17 終了時) ⇒ 213,869 枚 (1/23 終了時) **+3,543 枚**

【1月20日(月)】ロンドン反発、NYは休場

ロンドン市場は反発。アジア地域でカカオ豆の圧砕高が増えたことが相場を下支えした。5月きりは9ポンド(0.5%)高の**1726ポンド**で取引を終えた。

前週末17日は、2013年10～12月期の北米の圧砕高が4.4%増と予想を下回ったことを一因に、2.3%安で引けていた。

ニューヨーク市場は、キング牧師生誕記念日で休場。取引は21日に再開する。

アジア・ココア協会(CAA)の20日の発表によると、アジアの13年10～12月期の圧砕高は17万0684トンと、前年同期(15万5237トン)と比べ10%近く増えた。欧州のトレーダーは「先週発表されたマレーシアの数値は9%減だったので驚きだ。もしインドネシアがそれを穴埋めしたのであれば、その圧砕高は莫大(ばくだい)な量に違いない」と述べた。

CAAによると、アジアで圧砕高が増えた背景には、新たに2カ所の工場が統計に加わったこともある。ディーラーらによると、今月のコートジボワールの港湾へのカカオ豆着荷量は、多くの予想通り減少している。

輸出業者は、今月13～19日のカカオ豆の着荷量は2万9000トンと、前週(4万8000トン)に比べ減少したと見積もっている。ミッドクropp(4～9月)が乾燥した気候の影響でダメージを受けるとの懸念も浮上している。ただ、港湾に着荷したカカオ豆の累積量は、1年前の水準を大幅に上回り続けている。

【1月21日（火）】NYは続落、ロンドンは反落

休場明けのニューヨーク市場は続落。3月きりは21ドル（0.8%）安の2679ドルで終了した。2013年第4四半期のアジアの圧碎高が堅調な内容だったことを受け、序盤は上昇したが、あと下落に転じた。

ロンドン市場は反落。5月きりは21ポンド（1.2%）安の1705ポンドで引けた。両市場ともテクニカルな売りが誘発され、100日間移動平均を上回ることができなかった。

【1月22日（水）】NY反発、ロンドンは変わらず

ニューヨーク市場のココア先物は反発。3月きりは18ドル（0.7%）高の2697ドルで引けた。約2週間ぶりの安値の2660ドル近辺のテクニカルな支持線まで下げた後、上昇に転じた。

マッコーリーのソフトコモディティ担当アナリスト、コナ・ハク氏は「ココアは需要面は強いが、西アフリカ産の供給量も予想以上に多い。足元の状況では、ココアの目先の大幅上昇は難しい」と話した。ロンドン市場の5月きりは、変わらずの1705ポンドで終了した。

【1月23日（木）】両市場とも急伸。供給不足観測で。

ニューヨーク市場の先物は活発な商いの中、大幅続伸。3月きりは94ドル（3.5%）高の2791ドルと、2012年9月以来の上げ幅を記録して引けた。

国際ココア機関（ICO）が暫定集計した統計で世界の在庫が減少し、供給不足が当初想定を上回っていたことが分かった。

シティグループのスターリング・スミス氏は「ストップロスの買いが入り、ファンドの間で相場の先高観が広まるにつれ、雪だるま効果が表れた」と説明した。ロンドン市場の5月きりは4週間ぶりの高値の1763ポンドを付けた後、57ポンド（3.3%）高の1762ポンドで取引を終えた。

【1月24日（金）】両市場とも小幅続伸

ニューヨーク、ロンドンの両市場は小幅続伸した。両市場とも前日は活発な取引の中を急伸していた。ニューヨーク市場の3月きりは1ドル（0.04%）高の2792ドルで終了。ロンドン市場の5月きりは3ポンド（0.2%）高の1765ポンドで引けた。

2、ココア相場、今年末までに1900ポンド=チョコレート需要増で一ロイター調査(1/24)

ロイター通信が23日までにまとめたトレーダーとアナリスト17人を対象とした調査によると、ロンドン国際金融先物取引所（LIFFE）のココア先物相場は供給逼迫（ひっばく）とチョコレート向け需要の力強い伸びを受けて、2014年末までにトン当たり1900ポンドと、3年ぶり高水準に上昇するとみられている。ココアは13年に最も好調なパフォーマンスを見せた商品の一つ。調査では、13～14年度の世界ココア需給が10万トンの供給不足になると予想されている。13～14年度のココア需要の伸び率は3%と、これまでの平均2.0～2.5%を上回る見込み。

3、インドネシアは2月のカカオ豆の輸出税を5%に削減(1/21)

インドネシアの産業省の官僚によると、同国は世界1のパームオイルの生産国であるが、2月にパームオ

イルの輸出税を前月 1月の 12%より 10.5%へ削減するという。

また、農水省の長官である Faiz Achmad は 21 日、ロイターに対し「政府はまた、カカオ豆の輸出税も 1月の 10%から 5%へ変更する。」と告げた。

4、ガーナ：2013/2014 期のカカオ豆の生産目標である 85 万トン突破見込み(1/20)

ガーナのカカオ豆監督機関のココボッド (Cocobod) の役員によると、ガーナは、2013/2014 期のカカオ豆の生産目標である 85 万トンを、超える見込みである。

「我々は目標を突破するだろう。」とココボッドの新長官に就任した Stephen Opuni は、新たなココボッドの取締役会の就任のセレモニーにおいてジャーナリストに告げた。

ココボッドは当初、2013/2014 シーズンは 83 万トンの生産計画を立てていたが、10 月に収穫期が始まってからの生産状況を鑑み、85 万トンへと目標値を変更していた。

5、コートジボワール：カカオ豆 100 万 9,000 トンが港へ到着(1/20)

「10 月 2 日にカカオ豆収穫シーズンが始まって以来、100 万 9,000 トンのカカオ豆が、世界 1 のカカオ豆生産国のコートジボワールの港へ集められた。」とある輸出業者は試算しているが、この数字は昨年同時期の 80 万トンと比較するとかなり上昇している。

輸出業者は、1 月 13 日から 19 日の期間に約 2 万 9,000 トンのカカオ豆が、西アフリカの 2 つの港 (アビジャン、サンペドロ) に集荷されたと予測している。これは、昨年同時期の 3 万 3,000 トンと比較すると下落している。

6、アジアのココアバターレシオはおよそ 5 %跳ね上がる(1/23)

ディーラーは「ココアバターレシオは、発表された 2013 年度の第 4 四半期の圧砕高が好調であったことが、チョコレート重要な原材料となるバター需要も上昇している傾向を示す為、先週の間におよそ 5%も上昇した。」という。

カカオ市場はまた、2月のバレンタインデーのチョコレートの購買意欲の影響も受け、先週のココアバターレシオは 2.27 であったが今週は 2.38 へと吊り上げられた。一般的に、ロンドン市場のカカオ豆の価格にレシオを掛けてココアバターの価格を算出する為、カカオ豆のロンドン先物市場の弱含みはレシオの上昇を加速させた。

シンガポールのディーラーは「弊社のココアバターの案内価格は、現在少し高めの方かもしれない。しかし、需要上昇の影響により、レシオはすでに上昇し始めている。」という。

また、「一部の顧客は買いに動いていることから、磨砕業者は再びココアバター相場の価格に自信を持ち始めており、これがレシオを引き上げている。」という。

「2013 年の第 4 四半期におけるアジアの圧砕高は、昨年の 15 万 5,237 トンから 10%上昇し、17 万 684 トンとなった。インドネシアにおける圧砕高上昇は、マレーシアでの圧砕高の 9%の下落を相殺している。」とディーラーはいう。

*アジア・カカオ協会が発表したアジアの第4四半期磨砕数量の情報は、マレーシア、インドシア、シンガポールの圧砕業者の統計を合計したものである。

一方、今週ココアパウダーの価格は先週と変わらず\$1900/MT～\$2,200/MT付近であった。

7、ガーナ産カカオ 1/9 現在の集荷数量は前年比 24.9%増の 60 万 7,000 トンに(1/22)

ガーナのカカオ監督庁であるココポッドは 10 月 18 日にメインクローブが始まって以来、1 月 9 日までの集荷数量が前年同時期比 24.9%上昇して 60 万 7,000 トンに達したと発表した。

この数字はシーズンが始まって最初の 12 週間を集荷数量を含んでおり、昨年の同時期までの集荷数量の 48 万 5,940 トンを上回っている。

特集記事) サロン・ド・ショコラでの注目商品*自社レポート

毎年のバレンタインデー商戦の先頭を切って開催される、フランス・パリ発祥のチョコレートの祭典『サロン・ド・ショコラ』今年は、1 月 22 日（水）～1 月 27 日（月）で伊勢丹新宿にて開催されています。弊社の鶴田、西岡、坂元の女性担当者 3 名が其々注目のチョコレートについて取材してまいりましたので、ご報告いたします。

【鶴田 絹レポート 1：ベルコラーデ（ベルギー）】

例年“フードペアリング”をテーマに食材との新たな組み合わせをしたチョコレートを作り出しているベルコラーデ。

今年は“Cuisine du Chocolat”をテーマにフランスのコース料理やイタリアのカジュアルなレストランの料理をイメージしたチョコレートをサロン・ド・ショコラ限定で販売。

アペタイザー、サラダにパスタ、エスプレッソを表現した「Ristorante（リストランテ）」の 4 粒アソートを購入しました。

その中でも驚きがありつつ、まとまりを感じたのは“パスタ・トマト・オレガノ”（チョコ 4 個の写真左下）。産地別のカカオと近いアロマの食材を組み合わせたという説明を聞きながら食べると、たしかにトマトのパート・ド・フリユイとペルーのダークチョコの味の酸味の特徴が近く感じました。

その酸味をオレガノの青っぽさが後味をすっきりさせていて、楽しみながら食べられるチョコでした。料理にチョコを使用するアイデアを引き出すために、先にチョコに料理の考えを取り入れるという斬新な逆の発想ですね！



【鶴田 絹レポート2：Dari K（日本・京都）】

今年のサロンドショコラは新登場の日本のブランドが多い印象がありました。

その中で「今週のタブレットチョコレート」の栗林さんもおススメの、インドネシアのカカオを自ら農地に出向き、豆から自家焙煎し作っている Dari K も初出展していました。

カカオ香るチョコレート・トリュフ 4つセットを購入。

大粒のガナッシュを食べてみた感想は、「直球！」という感じでした。（いい意味で使ってます。）

インドネシアのカカオの個性を最大限に引き出してチョコレートにしているからなのですが、シングルビーンズのタブレットで感じるような強烈な個性をトリュフチョコでも表現した、という印象です。スモーキーさと酸味を感じたあとにジューシーさを感じ、最後の後味はすっきり。

たしかに、商品にうたっている「新鮮なカカオの味」という表現がぴったりだと思います。

Dari は「～から」の意味、そして、Kはカカオを仕入れているインドネシア・スラウェシ島の形がアルファベットの「K」に似ていることがお店の名前の由来とのこと。

まだ食べてらっしゃらない方がいらっしゃいましたら、是非一度お試しください！



【西岡あずさレポート1：ナオミ・ミズノ】

「写真の商品」：シングルコレクション 10 個入り



ショコラティエ・水野 直己さんが先代から引き継いだ京都福知山市の“洋菓子マウンテン”を2012年に新生オープン。そこに併設された“セラー・ド・ショコラ”の10個入りコレクションです。ワールドチョコレートマスターズ2007（チョコレート細工の世界大会決勝戦）フランス・パリ世界大会で総合優勝し、農林水産省からの感謝状の授与、またバリーカレポー社の大使に任命されるなどして名を馳せています。華々しい経歴の一方水野さんが大事にされていることが、田舎菓子の素朴さ。その土地で根付き、親しみをもってもらえるようなお菓子作りを目指しています。珍しい取り合わせや、変わり種の高級ショコラが多い中、“シンプルに美味しい”気取った感じのしない懐かしい味わいです。シンプルですが、梅や木苺のショコラは摘んできたばかりの果実の様なみずみずしさを感じます。写真にはありませんが「杏と塩」もほんのかけらでも杏の華やかさが広がる鮮烈な印象でした。今回初めてじっくりとサロン・デュ・ショコラを訪れましたが、抹茶はもちろんのこと、煎茶やきなこ、和栗、ごま、さらにはダシなど日本の素材を使用した和テイストのショコラをよく見かけました。和の良さが見直されている今日、ショコラの世界でも和の素材が評価されていけばいいな、と感じました。“セラー・ド・ショコラ”は、関東ではサロン・デュ・ショコラでしかお目見えしませんが、是非一度洋菓子店に足を運んでみたいと感じました。

【坂元麻美レポート1：AMMA（ブラジル）】

ブラジル産カカオ豆を100%使用したチョコレートAMMA

世界のカカオ豆の主要な産地はコートジボワール、インドネシア、ガーナ、ナイジェリア、カメルーンと続きますが、中南米においての主要な産地にブラジルが挙げられます。

コートジボワールの年間のカカオ豆の出荷量約135万トンと比較すると、ブラジルはその約1/5倍の25万トンに留まりますが、近年徐々に日本への輸出も増加しています。

そんなブラジルのカカオの味を体感できるチョコレートがサロン・ド・ショコラで発見したAMMAです。口に入れた瞬間からさわやかな酸味が広がり、まるでフルーツのジュレが中に入っているかのような甘酸っぱいチョコレートです。



*特別の注釈がない記事は全て、基本的にロイター通信社のニュースソースを基に作成したものです。
《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