

カカオ・チョコレート週刊ニュース 155号2018年2月12日発行
株式会社立花商店 東京支店**1、市況の動き：**

		2月5日	2月6日	2月7日	2月8日	2月9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	1457	1462	1448	1460	1468	1455	1370	+13	20
	5月限月	1468	1474	1462	1477	1488	1467	1391	+21	26
ニューヨーク先物	3月限月	2045	2041	2013	2034	2031	2059	1946	-14	32
	5月限月	2074	2065	2037	2060	2060	2085	1969	-11	37

(坂元)

2、カメルーン：供給量減少を受け、カカオ豆価格上昇

輸出業者やトレーダーからの情報によると、今週カメルーンのカカオ供給量が低下したことを受けて、Douale 港に着荷したカカオ豆の買付け価格が上昇したとのことだ。西アフリカ国立カカオ・コーヒー委員会によると、輸出業者が3週間前に買付けた価格と比較し、今週の買付け価格は6.94%高いkgあたり1.85ドルとなった。

FOB価格は2週間上昇を続け、この1年の下落をリカバーしつつある。

メインクロップが終わりに近づき、カカオ豆の着荷量はだんだんと縮小している。ただし今シーズンを通してのカメルーンの収穫量は上昇した。

(坂元)

3、ナイジェリア：カカオ豆価格上昇

供給量不足を受けて、ナイジェリアのカカオ豆価格は上昇した。

ナイジェリアのカカオ生産地では2017/2018期のメインクロップが終わりに近づき、需要が供給を上回っている状態にある。輸出用の品質の高いカカオ豆は南東部のAbiaでトンあたり1917ドル(62万5000ナリア)で取引されており、先週よりも上昇した。南西部のEkitiと南東部のOgunでは1993ドルで売買された。ただし、農家からLagosにある輸出業者の倉庫入れ価格は、荷捌きコストなどにより2085ドルになる。EkitiとEdoは長引く乾燥状態により2018年のメインクロップが脅かされていたが、降雨がありその懸念も和らいだ。

しかしナイジェリアのカカオ主産地である南西部に降雨が11月から不足しており、来月から始まるミッドクロップについては依然として懸念が続く。

(坂元)

<メディア情報：日経プラス1にて弊社カカオ豆を使用したタブレットが多数ランクイン>

2月3日日経新聞土曜版日経プラス1にて弊社のカカオ豆を使用したbean to barチョコレートのブランド様が多数ランクインしました。

第一位：ショコラティエ パレドール ビター ベトナム 72%

第八位：サタデイズチョコレート トーゴ 72

第八位：レ・カカオ マダガスカル 72%

ベトナムのカカオは弊社のラインナップでも人気の高いPuratos社センター発酵のカカオ。フルーティな酸味が特徴ですが、絶妙な焙煎をすることでチョコレート感とフルーティーさに複雑なバランス感が出て来ます。

トーゴは昨年夏頃より取り扱いを始めた比較的新しい産地です。品種はアメロナード種で、酸味がなくアーモンドのようなクリアなナッツ感、チョコレート感が特徴。とても食べやすく日本人になじみがある味ながらも、澄んだ味になっています。サタデイズチョコレート様のお店の中でもスタッフの方の一番好きな産地だそうです。

レ・カカオ様のマダガスカルタブレットはイギリスのチョコレートブランド Akesson' s の農園のものを使用。これぞマダガスカルの味というような美しい赤い果実を思わせる味です。

今回の 3 社様がランキングに入られたこと自体もとても嬉しいことでしたが、その産地が南米・中米だけに偏らず、アジア・アフリカ・中南米と異なる 3 地域に分散したことに、作り手の方が幅広い可能性を世界中のカカオに感じてくださって商品開発をされていることを感じ、さらに嬉しく思いました。これからも中南米だけでなく、アジア・アフリカの魅力的なカカオの世界を開拓、紹介していけるように取り組んでいきます。

より詳しいランキング情報については下記をご参照ください。

<https://style.nikkei.com/article/DGXZZ026419360R00C18A2000000>

<メディア情報：東洋経済オンラインでカカオの 2020 年問題についてコメントしました>

東洋経済オンラインにてカカオの 2020 年問題についての取材がありましたので、カカオトレーダーの立場としてコメントをさせていただきました。

<http://toyokeizai.net/articles/-/207695>

(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