

お取引先さま各位

## カカオ・チョコレート週刊ニュース 58号

2013/07/22 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本程度ピックアップして、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：各大陸の磨砕高の上昇とコートジ天候懸念により相場は一気に高騰

①週最高：LDN 市場 £ 1,609 / NY 市場 \$2,364 (7/19)	先週比 <b>LDN+ £ 60/NY+\$125</b>
②週最低：LDN 市場 £ 1,545 / NY 市場 \$2,221 (7/15)	先週比 <b>LDN+ £ 37/NY+\$47</b>
週内価格差額 (①-②)：LDN 市場 £ 64 (傾向↑) / NY 市場 \$143 (傾向↑)	
週内建玉推移：LDN 市場 210,156 枚⇒211,154 枚	<b>+988 枚</b>
NY 市場 173,440 枚⇒173,556 枚	<b>+116 枚</b>

#### 【7月15日(月)】ロンドン横ばい、NYは下落

欧州ココア協会が15日公表した4～6月期の圧砕統計が予想の下限近くにとどまったことを受け、軟調に推移した。ロンドン市場の9月きりは横ばいの **1545ポンド** で、ニューヨーク市場の9月きりは15ドル安の **2221ドル** で引けた。4～6月期の圧砕高は前年同期比6.1%増の31万0408トン。予想レンジは4%～10%増だった。

ディーラーらによると、マレーシアの4～6月期圧砕統計が減少を示したことも、相場下落や需要減少を背景に、同期間中のアジアの圧砕高減少が減少したとの見方を強めた。

北米の圧砕高統計は米東部時間16日午後4時(2000GMT)に発表される。予想レンジは2～5%増。

#### 【7月16日(火)】両市場とも上昇=供給逼迫懸念で

両市場とも上昇。

ニューヨーク市場の9月きりは一時、1トン=2295ドルまで上昇、1カ月ぶりの高値を付けた。終値は68ドル(3.1%)高の2289ドル。

主要産地のコートジボワールで、新穀の先渡し物の大部分が予定より早く売却されたとの報を受け、供給逼迫(ひっばく)への懸念が高まったことが背景。ロンドン市場の9月きりは、一時1588ポンドと昨年12月以来の高値まで上昇した後、上げ幅を縮小し、37ポンド(2.4%)高の1582ポンドで引けた。

【7月17日(水)】ともに続伸=コートジボワールの乾燥天候で

ニューヨーク市場の9月きりはコートジボワールの天候が平年より乾燥していることや、第2四半期のアジアでのカカオ豆圧砕高が小幅ながら増加したとの報を受けて続伸。一時2327ドルと6月13日以来の高値を付けた。

終値は11ドル(0.5%)高の2300ドル。

アジア・ココア協会の統計によると、第2四半期のアジア地域全体のカカオ豆圧砕高は前年同期比2%増の15万3792トンとなった。

RJOフューチャーズ(シカゴ)の上級市場ストラテジスト、ヘクター・ガルバン氏は「相場は、これまでに発表された圧砕高統計と北米の圧砕高が好調な内容になるとの期待感から、かなり早いペースで上昇している」と指摘した。ロンドン市場の9月きりも続伸、3ポンド(0.2%)高の1585ドルで終了した。

【7月18日(木)】続伸=コートジボワールの低調な供給見通しで

ニューヨーク市場のココア先物は、週間ベースで4週続伸となる見込み。コートジボワールの供給が低調な見通しで、ショートカバーを誘っている。

9月きりは47ドル(2.0%)高の2347ドルで終了した。週間ベースでは約5%高となる見込みで、6月上旬以来の上昇率。

世界最大の供給国コートジボワールの2013~14年度生産高は、今季の150万トン超から140万トンにまで落ち込む見通し。同国が大半の13~14年度物を既に売ったとのニュースや、アジア・ココア協会の統計で、第2四半期のアジア地域全体のカカオ豆圧砕高が前年同期比2%増となり、相場が上昇していたところに、この見通しが伝えられショートカバーを誘った。ロンドン市場の9月きりも続伸し、23ポンド(1.5%)高の1608ポンドで終了した。一時は昨年12月以来の高値となる1610ポンドを付けた。

【7月19日(金)】両市場とも続伸=予想上回る北米の圧砕高

ニューヨーク市場のココア先物は7カ月半ぶり高値を付けた。予想を上回る北米のカカオ豆圧砕高が買い材料となった。9月きりは17ドル(0.7%)高の2364ドルで終了した。

北米のカカオ豆圧砕高は第2四半期に約12%増と、予想を上回り3年ぶりの増加幅を記録。ディーラーによると、チョコレートメーカーが在庫を補充し続けたほか、海外の需要増に対応しようと豆を加工したことが背景にある。

ブローカーらは、コートジボワールのココア生産が低調との予想も価格を押し上げていると指摘した。

ロンドン市場の9月きりは1ポンド高の1609ポンドで引けた。

## **2、ミッドクロップ期カカオ豆、降雨あるも日照不足を懸念＝コートジボワール(7/15)**

コートジボワールのカカオ豆のミッドクロップ期（4～9月）は、先週の小雨で豊作が期待されているものの、生育過程にあるカカオポッドの病気を防ぐには日照が必要とみられている。

カカオ豆生産ベルトの西部に位置するスブレの農家は、小雨が小ぶりのポッドの成長を促進するとの見通しを示す一方、日照不足を懸念。「この日照不足が続けば、豆の乾燥で問題が生じるばかりか、ポッドを台無しにする病気も発生する」と語った。

また、同国カカオ豆生産量の4分の1を占める西部ダロアの農家は、先週中に豪雨が2度降るとともに、若干の日照があったと述べた。

同様の状況は、南部アブグボビルとティアサレ、南東部アボイツ、東部アベングルでも報告されている。

ミッドクロップの初期段階に少雨に悩まされた南西沿岸部サンペドロでは小雨が降り、農家は「来月収穫が始まる」と予想した。トレーダーや輸出業者によるミッドクロップの収穫量見通しは約40万トン。

## **3、コートジボワール、来年度のカカオ豆75万トンを前売り＝業界筋(7/17)**

コートジボワールのコーヒー・ココア評議会（CCC）関係者が16日明らかにしたところによると、同国は2013～14年度（13年10月～14年9月）産のカカオ豆について、6月末日時点で75万トン进行前売り（先渡し入札）した。

同国は昨年、カカオ豆の先売りを再開。生産者に最低価格を保証するため、12年続いた業界の自由化を後退させた。

関係者は「昨年より少し早めだが、12月から販売を開始した。6月末時点で既に75万トンが売れた。昨年と同様に収穫の8割を販売する予定だ」と述べた。ただし、来年度の収穫量見通しが完全ではないので、どの程度を前売りするか明確にするのは難しいとしている。また、ある経済財政省当局者は、昨年の前売りは価格設定をめぐって輸出業者と問題が起きたが、今年は円滑に進んでいるとの見方を示した。

## **4、アジア市場カカオ豆磨砕数量；第2四半期は昨年対比2%増加(7/17)**

アジア市場の第2四半期のカカオ豆磨砕数量は昨年対比で2%増加となる153,792トンであったことがアジアカカオ協会の統計発表で明らかになった。

協会はまた、第1四半期の磨砕数量について、新しい磨砕業者の統計が追加されたことにより、以前に発表した140,062トンから153,932トンに上方修正されたことも発表した。

## **5、北米市場カカオ豆磨砕数量；第2四半期は昨年対比11.7%増加(7/18)**

北米市場の第2四半期のカカオ豆磨砕数量は前年対比11.77%の大幅増加となる126,044トンとなったことがNCA（National Confectioners Association）が示した統計で判明した。

この結果は、事前の業界筋での予想数値の2~5%の上昇という範囲を大きく超えたものであった。

## 6、カメルーン 6 月末までの輸出数量が 193,222 トンに (7/19)

カメルーンは 2012 年の 8 月から 2013 年までの 6 月までに 193,222 トンのカカオ豆を輸出し、前シーズンの同期間の輸出数量の 177,028 トンを上回ったと国立カカオ&コーヒーボード (NCCB) が 19 日に発表した。

6 月の単月では世界第 5 位のカカオ生産国であるカメルーンは、2,305 トンのカカオ豆を輸出した。前月の 5 月は 1,728 トンの輸出があり、前年の 6 月度は 4,444 トンの輸出であった。

6 月の輸出業者は合計 7 社で 5 月の 12 社より減少した。Olam Cam 社が最大の輸出者で 1,101 トン、次いで Telcar Cocoa 社が 401 トン、Cameroon Marketing Company 社 (CAMACO) が 301 トンであった。カメルーンカカオのシーズンは 8 月 1 日に始まり、7 月 31 日に終了する。メインクロップの収穫時期は 10 月-1 月で、ミッドクロップの収穫時期は 4/5 月から 7 月である。

国全体としての生産数量は 2010/11 シーズンの 240,000 トンをピークとして、2011/12 シーズンは天候不順、害虫、病気により 220,000 トンまで落ち込んだ。前述の NCCB によれば、2012/13 の今シーズンは 230,000 トンに上昇すると見込まれている。

また、NCCB は昨年 12 月に欧州に着荷した 2,000 トンのカカオ豆が品質不良により受け取りを拒否されたことを受けて、現在世界的な品質基準に合う認証付きのカカオ豆の輸出を開始したと発表した。

『6 月までに、我々は 2,000 トン程度の認証付きカカオ豆を輸出した』NCCB の担当部長は言う。

## 7、欧州原料市場：販売活動はほぼココアバターに集中している様子 (7/18)

現在、欧州での現物の原料取引市場はココアバターの買付けに牽引されているとトレーダー筋が語った。

『カカオ加工品の需要は良いね。そのほとんどがココアバターだよ』欧州のトレーダーは話す。

『バターのバイヤーはパウダーのバイヤーより買付けを進めていて、大体平均的には今年の年末分までを買い付けている企業が多い』

底堅く、高値が続いているココアバターレシオがチョコレートメーカーに在庫を積み増せさせているとトレーダーは言う。9 月渡しのココアバターのレシオはロンドンのカカオ先物価格に対して 2.25 倍で先週と変化はなかった。

対照的に、下落傾向のココアパウダーの価格が一層チョコレートメーカーに在庫を持たなくさせている。バイヤーはいつでも必要になった時に安くなっているココアパウダーを買おうと考えている。

カカオ豆の需要は緩やかで、取引は少なめであるとトレーダーは分析している。カカオ豆の価格はコートジ産の 12 月荷渡しでロンドン 12 月限月価格に対してトン当たり +70 ポンドで安定しているという。

『需要は、まずまずだよ、すごく悪かった状況から、今は少し回復してきた所だと思う』別のトレーダーは言う。

今週の特集記事) NY のチョコレート事情 ~Beans to Bar がトレンド~

今週アメリカの NY を訪問する機会がありました。NY と言えば、マンハッタンのイメージが強いと思いますが、今、新しい NY のムーブメントは衣食住のあらゆる分野でマンハッタンからイーストリバーを挟んだ対岸にあるブルックリン地区から起こっているといっても過言ではありません。

今回はこのブルックリンにある 2 つのチョコレートショップを紹介いたします。

## 1、CACAO PRIETO

CACAO PRIETO 社はドミニカ系アメリカ人のダニエルさんが、宇宙・航空機分野のエンジニアでの経験を活かして、自分の両親が保有していたドミニカの農園のカカオ農園で取れるカカオを使ってブルックリンでカカオ豆の焙煎から板チョコの製造までを行う事業をスタートしたという経緯のある面白い企業です。またチョコレートを作るだけでなく、関連会社の Brooklyn Cacao 社ではチョコレートの製造機械の製造・販売及び修復業務等をしており高い製造技術に裏付けされたチョコレート製造を行っています。

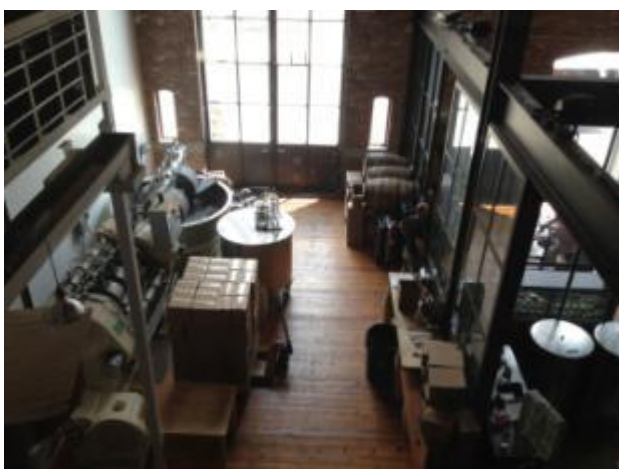
また、農園段階での技術革新にも力を入れていて、カカオ豆の発酵ボックス、電動式乾燥テーブル、などなど様々な品質改善を目的とした生産地側での加工機械の開発にも取り組んでいる世界でも稀有な企業です。



【店舗外観】



【ドミニカの農園から送られてくる有機カカオ】



【チョコレートアトリエの風景】



【年代物のロースター】





【ウィノワー】



【メランジャー】



【リファイナー&コンチェ】



【テンパリング、モールディング】



【PRIETO 社の商品】

左から)

- ・ 72%オーガニックドミニカカカオ(青)
- ・ 72%オーガニックドミニカカカオ(赤)
- ・ 72%カカオニブ入りドミニカカカオ (透明)
- ・ 72%ピスタチオ&アプリコット入りドミニカカカオ (白)

## 2、MAST BROTHERS CHOCOLATE

ブルックリンでカカオ豆からのチョコレート製造をしている企業の代表格として最も有名なのがこのMAST BROTHERS CHOCOLATE。ディーン&デルーカ等のグルメショップにも商品を卸しておりタブレッドチョコとして評価を得ているブランド。







NYでのチョコレートショップを見た感想は、2社とも商品的にはとてもシンプルで Beans to Bar のコンセプトを表現していく為に産地別カカオ=シングルオリジンにて提供している所が多く、非常にニッチな産地毎の味の違いとパッケージデザインで差別化しています。

ただ、日本で事業を行っている私の個人的な見解では、NYと異なり、日本ではこのようなシンプルな商品構成は中々事業として成立しないと考えられ、日本番で同じようなコンセプトを追求する場合は、産地別カカオなどの特徴も主張しながら、その特徴を活かした“お菓子としておいしいもの”もしくは“原料の一部にこだわりカカオを使用したもの”などもう少し幅広い商品展開が必要ではないかと感じます。

**\*特徴的なチョコレートを毎週ひとつ取り上げて紹介する『今週のチョコレート』を別添にて毎週配信しております!!こちらは何卒、ご愛読頂きますようお願い申し上げます。**

\*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

TEL03-5783-3545      w-ikuta@tachibana-grp.co.jp