

カカオ・チョコレート週刊ニュース 154号

2018年2月5日発行
株式会社立花商店 東京支店

1、市況の動き：両市場とも週を通して続伸、ロンドン市場は先週比で5%上昇

		1月29日	1月30日	1月31日	2月1日	2月2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	1370	1385	1399	1408	1455	1381	1356	+74	25
	5月限月	1391	1403	1414	1421	1467	1403	1380	+64	23
ニューヨーク先物	3月限月	1946	1970	1996	2017	2059	1986	1929	+73	57
	5月限月	1969	1994	2020	2040	2085	2010	1953	+75	57

(坂元)

2、カカオ豆余剰数量が下方修正、年末までにカカオ豆価格上昇か

2017/2018 期の世界全体のカカオ豆余剰数量が下方修正され、カカオ豆先物価格は今年の終わりまでに上昇する見込みとなった。ニューヨーク先物価格は2018年の年末までに2200ドルに、ロンドン先物価格は1550ポンドに上昇し、それぞれ2017年末に比べ16%、11%高くなる見込みである。カカオ豆先物相場は2016年の秋以降下落傾向にあり、その背景には西アフリカのカカオ豆生産量が伸びた一方で需要が伸び悩んだことがある。

2017/2018 期のカカオ豆の余剰数量予測は10万トン、昨シーズンの余剰在庫33万5000トンよりも少ない見込みである。業界関係者によると最終的な余剰数量はカカオ生産国の天候条件次第で変わるという。現在ドライシーズンの西アフリカに再び雨が降る日がいつになるかがカギとなる。

カカオ豆先物相場が長らく低水準にある為、2017年第4四半期の欧州の磨砕量が前年比で4.4%上昇するなど需要が伸びてきた。アイボリーコーストの今シーズンのカカオ豆生産量の予測は195万トン、ガーナは87万トンとなり、それぞれICCOが昨年に予測した202万トン、97万トンを下回っている。

(坂元)

<新ブランド紹介@CRAFT CHOCOLATE MARKET>

1月27日・28日 清澄白河 The Fleming House にて第二回 CRAFT CHOCOLATE MARKET が開催されました。2日間での入場者数は約800人。国内・海外参加ブランドも増え、昨年よりも大幅に入場者数を増やし大盛況のうち終了しました。いろんな国内ブランドさんが集まる奥のブースは混み過ぎていて1分と立ち止まっていられませんでした。ChocoRekoさんのブースも混んでいてスタッフの人に話かけられませんでした！



そこで見つけた新しい国内ブランドさんを 3 ブランドご紹介します。どのブランドさんも独自性のあるブランディングをされていて味も美味しかったです。

・ *CHOCOZEYO* -素材に徹底的に拘った高知発のローチョコレート-

自身で独自に調達した無農薬のマダガスカルの豆を使用し、甘味に砂糖ではなく、信州のヤーコン、高知のステビア、ペルーのメスキートを使用。パッケージの包装紙はアメリカのフェアトレード紙、プラスチック袋は土に戻るトウモロコシ成分の分解性プラスチックを使用するという徹底的に地球環境に配慮したモノづくりをされています。

何よりも興味深かったのはオーナーの森田さんがチョコ作りを始めたきっかけ。森田さんはアフリカ専門旅行会社を経営しており、同時に撮影コーディネーターとして世界中を飛び回っています。同時にボディビルにも取り組まれており、自身が大会中の減量時期に甘いものが食べたくても食べられないという悩みがあったことを契機として、健康志向の高い方、ダイエット中の方、糖質制限食の方、誰でも楽しめるチョコを作ろうとこのブランドを立ち上げたそうです。心の底から、自分自身が必要なものを作ろうとする森田さんの開発への情熱はものすごく熱く、チョコレートもとてもさっぱりとしていて食べやすく美味しかったです。特にメスキートという甘味料が、きなこのような味で美味しかったのですが、その 3 種の甘味料のバランスもとても研究されているそうです。通常はオンラインで販売されています。

50 g 1500 円 (税抜)

チョコレート工房 CHOCOZEYO

〒780-0901 高知県高知市上町 1-11-1 イトウマンション 1F

<https://www.chocozeyo.com/>

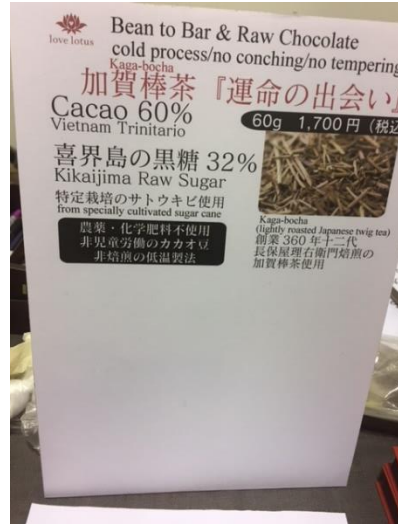


・ *love lotus Raw Chocolate* -金沢発の ethical&sustainable ローチョコレート-

児童養護施設の子供たちに木のおもちゃをプレゼントする NPO 法人 Lotus と協同行っているプロジェクト。焙煎をしていないベトナムのカカオ豆を金沢の障害就労施設で障害者の方に一粒一粒手作業で剥いてもらっているそうです。製造には乳化剤や香料は使用せず、白砂糖の代わりに喜界島の黒糖を使用。温度を上げずに精練するためシャリシャリザクザクとした食感になります。

味わいは本当にピュアな味がします。丁寧に丁寧に思いを込めて作ったピュアな味です。特に商品自体は売り切れてしまいましたが、加賀の棒茶を合わせた 60%カカオのタブレット「運命の出会い」の味は驚きでした。箱の装丁や商品のネーミングもクラシカルな文庫本のようにパッケージ目的でも買いたい商品です。写真中央は代表取締役蒲田ちかさん。通常はオンライン販売のみ。

<http://www.lovelotus.co.jp/>



・Artisan Chocolate 33 ー千葉市原発 生菓子も作る BTB ブランドー

千葉市原発の BTB チョコレートブランド。タブレットのラインナップは台湾、コロンビア、エクアドル、ペルー。タブレットは台湾のものを購入しました！こちらのブランドではエクレア、産地別カカオマカロン、ガトーショコラを販売しています。お庭で放し飼いの鶏から集めた新鮮な卵を使用しているので、焼き物もクリーム系もクオリティが高いです。エクレアはカカオカスタードからも BTB チョコらしいカカオの特徴が出ていましたが、上掛けに掛かっているチョコレートがさらにしっかりとがっつんと苦味と酸味とカカオらしさがある味にしあがっていたので、一口で3度ほど味が変わっていく体験ができます。個人的にはこんな生菓子も扱う BTB ブランドさんが増えていっていくととても嬉しいです！販売は実店舗とオンラインになります。

実店舗：千葉県市原市田淵 1539

TEL:0436-96-1275

<http://artichoco33.net/>



立花商店取り扱いカカオ豆のご紹介 ～トーゴ共和国～

弊社では現在 15 か国のカカオ豆を扱っておりますが、その中でも選りすぐりのものをご紹介致します。

第二カ国目は「トーゴ」です。

ガーナの東に隣接する西アフリカの国であり、カカオは国の一大産業で生産量は年間 7~8 万トンと世界でもトップ 10 に入る産地です。弊社ではカカオ生産者組合支援を行う Gebana（ゲバナ）社からカカオ豆を輸入しています。彼らはトーゴのパリメ市を拠点に 1,570 名の小規模農家を擁する組合でフェアトレードやオーガニック栽培を推進し、カカオだけではなくパイナップルなど他のフルーツも生産指導することで農家とともに多角的な農業に取り組んでいます。

[ポストハーベスト処理]

発酵方法	ヒープ法
発酵日数	6 日間
攪 拌	3 日に 1 度
乾燥方法	竹製のテーブルにて天日干し
乾燥日数	7~8 日

[特長]

- 地域指定=ブラトー州
- 品種特定=アメロナード種（フォラステロの一種）
- フレーバー=アーモンド、モカ

同じくトーゴ産で手剥きの「ホール状ローストカカオニブ」もお取り扱いがございます。

(1月15日付カカオニュースにてご紹介済)

※サンプルなどお気軽にお問い合わせください。

(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