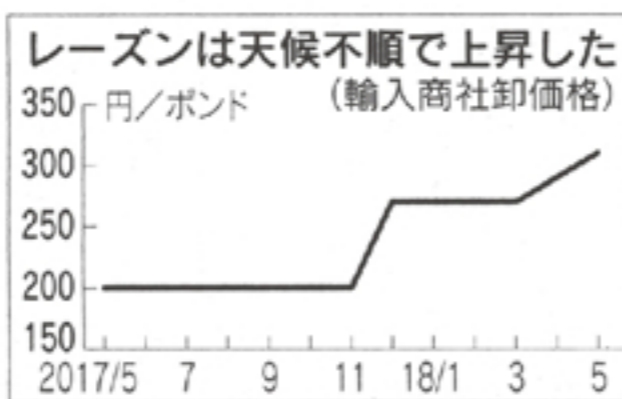


原材料高騰のため、  
6月20日から一部商品を値上げ  
させていただきます。  
ご理解のほど、お願い申し上げます。

## 製菓・製パン材料上昇

レーズン 5~6割高 カカオ豆 2割高



### 最終製品に転嫁の動き

レーズンやカカオ豆といった製菓・製パン材料が軒並み値上がりしている。天候不順などによる供給減少や需要の伸びを反映しレーズンは前年比で5~6割、カカオ豆は2割高い。卸値の上昇で最終製品の値上げを表明・検討する企業も相次いでいる。乳価も上昇しており、値上げの動きがさらに広がる可能性も出てきた。

パンなどに使う米カリフォルニア州産レーズンの国内卸価格は5月下旬時点で前年比5~6割高の1ポンド(約453g)当たり300~320円。レーズンは収穫後に天日干しで乾燥させるが、2017年9月の乾燥期間中に2度まとまった降雨

があり、品質が悪化した。米カリフォルニア・レーズン協会によると、代表品種の収穫量は20万9525ショートト(約19万ポンド)と前年同期に比べ2割減った。

製パン最大手の山崎製パンは1日から、レーズンを使った一部製品の出荷価格を平均で約12%値上げした。ドライフルーツ専門店、小島屋(東京・台東)の小島和之社長

は、専門商社から「レーズンの卸価格を7月から1割値上げする」と告げられ、店頭価格への転嫁を検討中だ。

チョコレート原料になるカカオ豆も高値が続く。指標となるロンドン市場の先物価格は1ポンド1800ポンドで推移。前年比で2割、年初比で4割高い。需要がアジアや欧州などで伸び「投機筋の買いが上昇に拍車をかけた」(専門商社のコンプライテラール東京・港)。明治は11日の決算会見で、「この高値が続けば、値上げも検討する」と話した。大手菓子メーカーの担当者も「高値が長期化した場合、早ければ19年春にも値上げする可能性がある」と話す。