

お客様各位

ゼラチン、ゲル化剤商品の価格改定のお知らせ

拝啓 秋涼の候 ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

この度、昨今の原料費等を含む諸経費の高騰を受け、誠に不本意ながら、ゼラチン・ゲル化剤の一部商品の価格を2023年10月より改定させていただくことになりましたので、お知らせ申し上げます。

大変ご迷惑をお掛けいたしますが、今後ともお客様にお引き立ていただけますよう安定品質確保と安定供給に努めて参る所存でございますので、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

敬具

2023年10月

新田ゼラチン株式会社

新田ゼラチンダイレクトお客様センター

記

## 1. 価格改定理由

(1) ゼラチン商品（クリスタルコラーージュ2、PS-21、豚皮ゼラチン AP250K）

ゼラチンの需要は、年々世界的に増える一方で、原材料のうち、特に豚皮の引き合いが強くなり価格が高騰してきております。更には、ゼラチン製造に必要な副原材料やエネルギーコスト、輸送コスト等も大幅な上昇となっております。

今後の状況に関しましても、暫くは改善する要素はなく非常に厳しい見通しです。弊社といたしましては、販売価格を維持するべく、原材料調達の方策、生産効率や配送効率の向上、製造経費のコストダウンに努めて参りましたが、企業努力だけでは如何ともしがたく、不本意ながら価格改定をお願いすることとなりました。

(2) ゲル化剤・デザート<sup>®</sup>の素商品（EGクールアガー、ジュレ杏仁）

ゲル化剤の原材料であるローカストビーンガム、カラギーナンの世界的な不作によって相場が上昇したままで推移していること、デザート<sup>®</sup>の素の原材料である砂糖や粉乳・油脂、ゼラチンの価格が高騰していることのほか、エネルギーコストの上昇などの影響により製造費用の上昇が続いております。

このような状況の中、弊社といたしましては、製造価格維持のため、原材料メーカーとの交渉を重ねて値上げの抑制を図るとともに、代替原材料メーカーの開拓をはじめ、製造・配送効率の向上等のコストダウンに努めて参りましたが、コストアップを吸収することは

できず、これまで通り安定的に提供させていただくため、不本意ながら価格改定をお願いすることとなりました。

## 2. 価格改定時期

2023年10月2日（月）ご注文受付分より

## 3. 対象商品と価格改定内容

### ■ゼラチン商品

商品名	改定前価格（税込）	改定後価格（税込）
PS-21（500g）	3,048円	3,243円
クリスタルコラーージュ2（100g）	648円	685円
クリスタルコラーージュ2（500g）	2,495円	2,690円
豚皮ゼラチン AP250K（1,000g）	4,836円	5,214円

### ■ゲル化剤・デザート用の素商品

商品名	改定前価格（税込）	改定後価格（税込）
EGクールアガー（300g）	2,376円	2,678円
ジュレ杏仁（500g）	1,296円	1,404円

※「クールアガー」の価格は変更ございません。

以上