

冷蔵庫保存OK！常識を覆す新バナナ！
冷やして食べると、より一層爽やかな甘さが美味しい
新フレーバーバナナ『バナップル』
～表皮を保護する、専用パック採用で新登場～

バナナの王様「甘熟王（かんじゅくおう）」を販売する、青果物輸入販売会社の株式会社スミフル（本社：東京都渋谷区、代表取締役：伊藤順次、以下：スミフル）では、爽やかな甘さと香りの新フレーバーバナナ「バナップル」の品質向上に向け、バナップル専用パックを11月12日から採用し、販売を開始した。

■バナップル専用パックの採用

一般的なバナナよりも「バナップル」は表皮が薄く、繊細な品質管理が店頭では必要となるため、バナナでは珍しい専用パックを採用しました。

専用パックを採用することで品質を改善し、最高の状態を保持。すでに一部店舗によるテスト販売では流通・消費者から高い評価を得ることができ全国対応となりました。



■業界初！冷蔵保存おすすめバナナ

また、バナナの保存適温は一般的に15～20℃と言われており、一回でも13℃以下にすると低温障害を起こすと言われていますが、「バナップル」は一般的なバナナと異なり、13℃以下で保存しても低温障害を起こしにくい品種のため、冷蔵保存ができるバナナです。

日本バナナ輸入組合が実施したアンケートによると「バナナを食べない理由」のトップは「日持ちがしない」が最も多く、冷蔵庫で保存することで常温よりも日持ちする「バナップル」は、それを解消するバナナといえます。

さらに冷やすことで、「バナップル」に含まれる糖分のうち果糖の比率が高いため、常温よりも甘みが増すので美味しく召し上がることができます。



before



After(3日後)

■ 今までにない、新フレーバーバナナ

健康を気遣う 50 代以上の女性を中心に人気のある「バナップル」は、爽やかな甘さと香りが特徴。一般的なバナナのようにバナナ臭はせず、皮を剥くとほのかに爽やかな香り。また、甘さと酸味のバランスが絶妙で、今までにない風味のバナナです。

※袋から出し、皮が乾燥すると、黒くなるのがバナップルの特徴ですが、果肉は美味しく召し上がれます。



■ 製品概要

- ・製品名 : バナップル
- ・URL : http://www.sumifru.co.jp/line_up/banapple.html
- ・価格（メーカー希望小売価格）：398円（税抜き）
- ・販売地域 : 全国のスーパーマーケット、百貨店 ※一部店舗を除く
- ・Banapple（バナップル）は、“Banana”と“apple”の造語で「まるでリンゴのような味わいのバナナ」という意味が込められています。

■ お問い合わせ ■

株式会社スミフル マーケティング部 佐藤・莉田

スミフル HP : <http://www.sumifru.co.jp/>

Tel: 03-5309-1827 Fax: 03-5309-1839