

報道関係者各位

2013 年 10 月 4 日

**米国ざくろ協会・チェランセン代表が来日、
都内で「カリフォルニアざくろの魅力」セミナーを開催**

2013 年産カリフォルニアざくろは最高の出来栄え
ざくろのポリフェノールの抗糖化作用について岡山県立大学・伊東秀之教授が講演
美容食スペシャリスト・飯野耀子氏がざくろと美容について紹介



【左より 講演するチェランセン代表、伊東秀之教授、飯野耀子氏、セミナー風景】

米国ざくろ協会/カリフォルニアざくろ東京広報事務局は、カリフォルニアざくろの本格シーズンが到来する 11 月を目前に「カリフォルニアざくろの魅力」（主催：米国ざくろ協会・カリフォルニアざくろ東京広報事務局、後援：アメリカ大使館農産物輸出事務所、森下仁丹株式会社）と題した 2013 年度プレスセミナーを去る 10 月 3 日、東京・有楽町の（社）日本外国特派員協会メディアラウンジにて開催しました。

今回 5 年ぶりの来日となる米国ざくろ協会代表のトム・カール・チェランセン氏の挨拶でセミナーが開始し、チェランセン氏によるカリフォルニアざくろの基礎的な紹介、米国における最新の状況、2013 年度の収穫情報などの話しをしました。

その後、当セミナーの後援企業でもある森下仁丹と岡山県立大学より、本年 6 月に開催された第 13 回日本抗加齢医学会で学術共同発表した内容を中心にポリフェノールの権威である岡山県立大学保健福祉学部栄養学科の伊東秀之教授が講演し、今後カリフォルニアざくろがアンチエイジングや美容分野でさらに注目の内容が期待されることを強調されました。

また、美容食スペシャリスト/日本ハーブ振興協会主席研究員である飯野耀子氏は、ざくろの美白、美肌、抗酸化、むくみ改善などアンチエイジング効果の宝庫といった女性にとってためになるお話をし、簡単にできるレシピも紹介されました。

米国ざくろ協会のトム・カール・チェランセン代表は、「2013 年度のざくろ収穫は、今までにないほど良い年となり、大玉が多く収穫され、日本への輸出量も昨年に比べ、1.4 倍の増加が期待されています。『カリフォルニアワンダフル月間 11 月』の本格シーズンには、最高品質のフルーツが日本市場に並びます。皆様、楽しみにお待ちください。」と述べた。カリフォルニアざくろは、栄養素が豊富なことからスーパーフルーツといわれていますがそれ以外でも、印象の良い深紅な色と美しい形で豪華な雰囲気演出します。お料理にとどまらずに、クリスマスシーズンやホームパーティでのデコレーション、お正月や贈物でも喜ばれます。各講師よりざくろの魅力を存分に紹介頂きセミナーは終了しました。

会場には、これからの季節へ向けて家庭でも作れるデコレーションなどのもほどこされました。



【飯野氏考案のざくろとトマトのサラダ】



【会場に展示されたデコレーション例】

本件に関するお問合せ先

カリフォルニアざくろ東京広報事務局（井之上パブリックリレーションズ内）

担当：渡辺、関、小島

東京都新宿区四谷4-34 新宿御苑前アネックス2階

TEL：03-5269-2301 FAX：03-5269-2305

E-mail：info@pomegranates.jp, kazuko.watanabe@inoue-pr.com, hiroyuki.seki@inoue-pr.com, kazuyo.kojima@inoue-pr.com