

## 【イベントレポート】

# 2月26日 “フロリダグレープフルーツの日”に 森香澄さんが料理に挑戦しオススメの食べ方を伝授！ 30代に向けた意気込みは「芯のある女性になる」！ フロリダ式グレフルーティーン PR発表会

フロリダ州政府柑橘局日本代表事務所（東京都港区赤坂1-14-5 代表：山野ニーナ）は、2月26日の“フロリダグレープフルーツの日”に、タレントの森香澄さんをお招きして『フロリダ式グレフルーティーン PR発表会』を開催いたしました。

イベントでは、森香澄さんがフロリダグレープフルーツを使ったアレンジレシピを披露した後、「フロリダ式グレフルーティーン」に合わせ、森さんが健康的な日々を過ごすためのルーティーンや30代に向けた意気込みを語りました。また、イベント後にはフロリダグレープフルーツを使った料理の試食会を行いました。



## フロリダグレープフルーツ最大の魅力は「酸度と糖度のバランス」

イベント冒頭では、アメリカ大使館農産物貿易事務所 所長 エリックハンセン様が登壇し、開会の挨拶とフロリダグレープフルーツの魅力についてお話ししました。その後、フロリダ州政府柑橘局日本代表事務所 田中 賢吉より、フロリダグレープフルーツに関するプレゼンテーションを行いました。「世界最大のグレープフルーツの産地の一つであるフロリダ産のグレープフルーツの特徴は、酸度と糖度のバランスが良く、果肉も多く、そして果汁が豊富なことです。グレープフルーツを取り入れることにより、健康で心地よい生活を楽しんでいただきたいと思っています。」と、フロリダグレープフルーツの特長や魅力についてお話ししました。



## 森香澄さんがフロリダグレープフルーツの色味に合わせた衣装で華やかに登場！

プレゼンテーションの後、フロリダグレープフルーツの色味に似せた可愛い衣装を身に纏った森香澄さんが登場。衣装について森さんは「色味や袖もかわいいですが、シュッとしたシルエットで若干大人っぽくもなりました。」と笑顔でコメントしました。また、2025年の目標に料理を公言されていた森さんは「今までは自分ひとりのために料理を作ることを寂しいと感じていたが、美容やお肌のためと考えたらやる気が出てきました。」と料理を始めてから変化した心境についてもお話ししました。



## おすすめのフロリダグレープフルーツの食べ方はフルーツサラダ！カフェのごはん感が出る



最近の料理についてお話しした後、フロリダグレープフルーツを調理するならという話題に対し、「サラダにフルーツをいれるのが好きで、乗せるだけでカフェのごはん感やちゃんと料理している感じが出るので好きです！」とおすすめの食べ方についてお話ししました。

また、今回はグレープフルーツを使ったフルーツサンドの作り方を実際に披露しました。調理を始める前にそのままの状態でも一口食べると、「本当にみずみずしくて、酸味や苦味も有りつつも、爽やかさが口広がって、美味しいです！」とコメントし、フロリダグレープフルーツの感想を述べました。

また、森さんお気に入りのフロリダグレープフルーツを活用したフルーツサンドの作り方を披露する場面では、「ドラマの差し入れなどで入っていると喜ばれます！」と、楽しそうに盛り付けをしながら語りました。「ホイップクリームに、砂糖、マスカルポーネ、はちみつが入っているものを、塗っていきます。たっぷりめに乗るのがコツですが、際まで塗ってしまうとはみ出るので、内側だけに！」と作り方のポイントについても伝授。作り終えたフルーツサンドを実際に食べた感想として、「マスカルポーネがめちゃくちゃいい仕事してて、グレープフルーツとすごく合います！グレープフルーツのみずみずしさとマスカルポーネの濃厚さが絶妙です。本当に美味しいので、やってみてほしいです。」と語りました。

調理を終えた森さんは、その後フロリダグレープフルーツにストローを刺した状態でジュースを堪能。飲んでみた感想として、「やはり、グレープフルーツにダイレクトにストローを挿すので、100%果汁ですし、中の果肉もちゃんと食感が残っているので、外で売っているグレープフルーツジュースよりもよりグレープフルーツを感じられます！グレープフルーツは苦くて甘みが少ないイメージがあったのですが、全然そんなことなく、めちゃくちゃ甘くて美味しいです！」とコメントしました。

## 最新！森香澄さんの健康を意識したルーティーンは「体にも腸にもいい料理をつくる」！

その後、今回のイベントテーマである、フロリダグレープフルーツを食べる事を習慣化していく「フロリダ式グレフルーティーン」に合わせ、森さんが健康的な生活を送るためのルーティーンに関するトークセッションを行いました。健康的な2025年を送るためにルーティーンにしたいことを質問されると、森さんは「“体にも腸にもいい料理をつくる”です。スキンケアや運動は今までも取り入れていたので、ここからは、インナーケアで内側からキレイに健康になることだと思い、まずは自炊だと思っています！フロリダグレープフルーツも、甘みも酸味も苦みもあって彩りがいいので、取り入れたいなと思います！」と回答しました。

また、今年で30代という節目を迎える森さんは、意気込みとして“芯のある女性になる”を掲げ、「フリーになってまもなく2年、フワフワしているとよく言われますが、信念を持っている女性になりたいと常に思っています。憧れの女性像は、自分の母親や、周りの結婚した友達です。みんながお母さんになって強くなっていく様を横目に目標にして、私も頑張っていきたいと思います。」と語りました。



## フロリダグレープフルーツを使用したメニューの試食・試飲会！ ロイヤルガーデンカフェとのコラボメニューも



イベント終了後、フロリダグレープフルーツを使用したメニューの試食・試飲会を行いました。カットしたフロリダグレープフルーツやフロリダグレープフルーツジュース、カプレーゼの他、ロイヤルガーデンカフェ青山とのコラボメニューも並びました。中には、香飲家が監修したフロリダグレープフルーツ香りを楽しむノンアルコールドリンクも本日限定で提供しました。

## イベント概要

### フロリダ州政府柑橘局 フロリダ式グレフルーティーン PR発表会

主催：フロリダ州政府柑橘局 日本代表事務所

後援：アメリカ大使館農産物貿易事務所

日時：2025年2月26日（水）13：00～15：00

会場：ロイヤルガーデンカフェ青山（〒107-0061 東京都港区北青山2丁目2-19）

登壇者：アメリカ大使館農産物貿易事務所 所長 エリック ハンセン様

フロリダ州政府柑橘局日本代表事務所 田中 賢吉

ゲスト：森 香澄様

## フロリダ産グレープフルーツについて

「フロリダ産グレープフルーツは、世界でも最高品質の味わいを誇るグレープフルーツとして知られています。フロリダは熱帯性および亜熱帯性気候で、砂質土壌と年間1,300ミリメートルを超える降水量により、他産地の乾燥した気候と比較したとき、より甘く、果汁の多いグレープフルーツの栽培に最適な環境を実現しています。フロリダ産グレープフルーツは、皮が薄いため1個で多くの果肉と果汁が得られます。又、糖度と酸度のバランスが良く、毎年10月頃より収穫され、12月～4月頃にかけて日本に輸入されております（品種：ホワイト・ルビー）。栄養面では、ビタミンCを豊富に含み、大玉一個で、一日に必要な摂取量をほぼ満たします。最近では血糖値の上昇が穏やかになる「低GI食品」の一つとしても注目されています。

## フロリダ州政府柑橘局について

フロリダ州政府柑橘局（Florida Department Of Citrus）は、フロリダ州政府が、アメリカ国内において最大産地となる柑橘類産業の保護、発展のための販促活動を行うために設立された機関です。日本代表事務所は、グレープフルーツの消費拡大の為、青果輸入業者やその他業界関係者と連携し、消費者の皆様にはフロリダ産柑橘類の素晴らしさを知っていただけるよう、広告・宣伝等、さまざまな販促活動を展開しています。

◆フロリダ州政府柑橘局 公式HP <https://floridacitrus.jp/grapefruit/>