



2025 年 10 月 21 日

【プレスリリース】

10 月中旬から 2025 年シーズン販売開始
食にこだわる人が選ぶ、ニュージーランド産プレミアムアボカド〈アバンザ〉
品質を保つための技術を新たに導入、多彩なコラボレーションを展開



アバンザ リミテッド（本社：ニュージーランド・オークランド）は、2025 年 10 月中旬から 12 月上旬にかけて、ニュージーランド産プレミアムアボカド〈アバンザ〉の今シーズン販売を開始します。

今季は果実の栄養状態を科学的に分析する「スキンニュートリエントテスト」や、収穫後から輸送・保管まで品質を保つ「CA（Controlled Atmosphere）輸送技術」を導入し、日本市場向けに最適な熟度と食味を実現しました。すべての輸出果実は、環境保全と食の安全性に配慮した「AvoGreen®」認証のもとで栽培されており、さらにニュージーランド政府公認の品質証明「FernMark（ファーンマーク）」ライセンスを取得することで、安心・高品質・持続可能性を備えたブランドとしての地位を一層強化しています。

より多くの方へニュージーランド産のおいしさを伝えるために、「食にこだわる人が選ぶ、ニュージーランド産プレミアムアボカド〈アバンザ〉」をテーマに、トータルビューティカンパニー uka が運営する、東京ミッドタウンの人気カフェ「ukafe」とのコラボメニュー提供や、食のメディア「ELLE gourmet（エル・グルメ）」の特別イベントに参加し、人気料理家・川上ミホさんを迎えたスペシャル料理レッスン＆ワークショップを開催します。

■ 2025 年シーズン コラボレーション情報

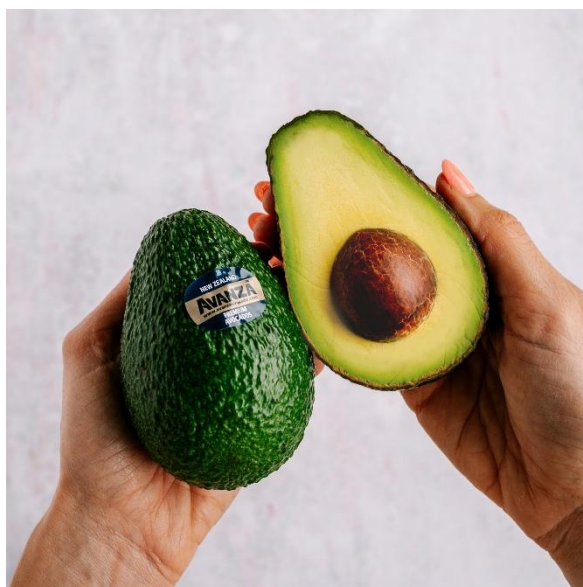
「食にこだわる人が選ぶ、ニュージーランド産プレミアムアボカド〈アバンザ〉」をテーマに、ライフスタイルや食の分野で人気を誇るブランドやメディアとのコラボレーションを以下のように展開します。

Avanza × ukafe

トータルビューティカンパニーuka の運営する東京ミッドタウンにあるウカフェは、カラダにも地球にもうれしいを目指すカフェ。「地のもの」「旬のもの」「美容にいいもの」「カラダにいいもの」「サプライズ」という 5 つを大切に、原材料にとことんこだわっています。そんな「ukafe」とコラボレーションし、〈アバンザ〉の栄養価とおいしさを多彩なメニューで体験できる期間限定メニューを提供します。アボカドの濃厚な味わいと華やかなビジュアルを活かした 3 種類のメニューを展開し、食を通じてウェルネスなライフスタイルを提案します。

ukafe ウェブサイト : <https://uka.co.jp/ukafe/information/>

<期間限定メニュー>



- ① **SEASONAL AVOCADO SALAD** 1,500 円（税抜）
キヌア、ドライクランベリー、カッテージチーズを合わせ、パッションフルーツドレッシングで彩りゆたかに。
- ② **PREMIUM AVOCADO TOAST** 1,200 円（税抜）
2 つの味わいを一皿で楽しめる、贅沢なオープンサンド。塩で味わうシンプルなトーストと、ナッツとスパイス香る大人のトースト。
- ③ **CREAMY AVOCADO SMOOTHIE** 1,200 円（税抜）
アボカドにパイナップル、ココナッツ、ほうれん草をプラス。クリーミーなのに爽やかで、すっきりとした飲み心地。

販売期間 : 2025 年 10 月 25 日（土）～

場所 : ukafe（東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウンガレリア 2F ビューティ&ヘルスケアフロア）

Tel : 03-6438-9920

Open : 11:00～20:00（Food L.O 18:00／Drink L.O 19:30）

Close : 元旦

Avanza × ELLE gourmet

食にこだわる人々から支持を集める「ELLE gourmet」とコラボレーション。「エル・グルメ フーディーズフェス 2025」で、今シーズンの幕開けを祝うスペシャル料理レッスン＆ワークショップを開催します。

本イベントでは、人気料理家でありフードプロデューサーの川上ミホさんを迎え、厳しい品質管理のもと育てられた〈アバンザ〉の新しい魅力を発見できるデモンストレーション形式の料理教室を実施。

おもてなしにも最適な 2 品のレシピを川上さんが披露し、レッスン後には〈アバンザ〉を使った料理とシャンパンを楽しむ試食タイムもご用意します。濃厚でクリーミーな味わいを誇る〈アバンザ〉の魅力を存分に堪能しながら、料理家ならではのテクニックと軽快なトークをお楽しみいただける特別なひとときです。



<レッスン概要>

開催日時：2025 年 11 月 1 日（土）16:00～17:30 （受付開始：15:45）

会場：フォレストゲート代官山 2 階 調理室（東京都渋谷区代官山町 20）

参加費：¥3,300（税込）

「エル・グルメ フーディーズフェス 2025」について

『エル・グルメ』が主催する食の祭典「フーディーズフェス 2025」は、2025 年 11 月 1 日（土）・2 日（日）にフォレストゲート代官山で開催されます。今年のテーマは「GOOD FOOD, GOOD LIFE ～おいしいから生まれる、心地よい暮らし」。ワークショップやテーブルウェアのマーケットなど、食とライフスタイルを楽しむ多彩なプログラムが予定されています。

レッスンチケット購入：<https://elleshop.jp/>

「エル・グルメ フーディーズフェス 2025」詳細：<https://www.elle.com/jp/gourmet/foodies-fes/>

■ ニュージーランドの恵みが育む、期間限定の旬の味わい

日本では 10 月中旬から 12 月上旬にかけて、最も美味しい状態のニュージーランド産アボカドを楽しむことができます。約 1,300 軒の農園で丁寧に手摘みされた果実の中から、輸出基準を満たすものだけが日本へ出荷されます。ニュージーランドの肥沃な土壌、豊富な日照量、清らかな雨水が、〈アバンザ〉特有のまろやかで濃厚な味わいを生み出しています。

■ より厳密な品質管理で、ベストな食味の果実を提供

今シーズンの〈アバンザ〉は、果実の栄養状態を科学的に分析するスキンニュートリエントテスト（皮質栄養検査）を活用し、日本市場向けに最適な熟度と食味の果実のみを選定しています。また、収穫後から輸送・保管に至るまで一貫した温度・湿度管理システム（CA 輸送技術）を導入。完熟時まで果実の鮮度とクリーミーな食感を維持することで、今まで以上に濃厚でなめらかな味わいを実現しました。さらに、すべての輸出果実が AvoGreen®（アボグリーン）認証のもとで栽培され、環境保全と食の安全に配慮したサステナブルな品質を保証しています。

AvoGreen®（アボグリーン）認証について：<https://industry.nzavocado.co.nz/about-us/compliance/avogreen/>

■ 政府認定の「FernMark」ライセンス取得

2025 年、ニュージーランドのアボカド輸出業界は初めて、政府公認の FernMark（ファーンマーク）ライセンスを共同取得しました。FernMark は、国が認めた品質・信頼の証であり、ニュージーランドの厳格な生産基準・トレーサビリティ・倫理的ビジネス慣行を満たす製品のものに付与されます。これにより〈アバンザ〉は、「安心」「高品質」「持続可能性」を備えたプレミアムフルーツとしての地位を一層強化しています。

■ ニュージーランド産プレミアムアボカド〈アバンザ〉取り扱い店舗（2025 年 10 月 21 日現在）

いわて生活協同組合、JA 全農コープ、コープながの、セイミヤ、スーパーバリュー、タカラエムシー、東急ストア、マキヤ、マックスバリュ関東、マルダイ、マルマンストア、三浦屋、山形トー屋、ユーコープ、ロピア

※一部店舗においては取り扱いが無い場合があります。

Farmind EC サイト：<https://item.rakuten.co.jp/farmind/avocado-nz/>

■ アバンザとは

アバンザリミテッドは、ニュージーランド産アボカド輸出会社 2 社（Primor Produce および Southern Produce）が統合した合併会社で、ニュージーランド産アボカドの約 60%を担い、主にアジアに輸出しています。アバンザ アボカドは日本の 10 月中旬から 12 月上旬に旬を迎え、この時期限定の美味しさとクリーミーな触感、そして豊富な栄養素が大きな特長です。

インポーターの方々や、小売店の皆様向けに、セールスプロモーションツールの開発や、消費者の理解促進のためのアボカドの美味しい食べ方の紹介や栄養素情報、レシピなど、さまざまなサポートを提供しています。アバンザは、日本をはじめとするアジアでの顧客開拓や新規事業の取り組みを通じて、ニュージーランド産アボカド業界全体を牽引し、さらなる成長の基盤を築いています。

- アバンザ公式ウェブサイト <https://nzavocado.jp/>
- Instagram 公式アカウント https://www.instagram.com/nz_avocado_japan/
- X 公式アカウント https://x.com/nz_avocado_jp
- TikTok 公式アカウント https://www.tiktok.com/@nz_avocado_japan
- Facebook 公式ページ <https://www.facebook.com/newzealandavocado>

■ 本リリースの画像素材は下記よりダウンロードしてご利用ください。

リリース画像

メディアからのお問い合わせ先

アバンザ広報事務局 キャンドルウィック株式会社

担当：大村、三浦

〒102-0082 東京都千代田区一番町 2 パークサイドハウス 7F

E-mail : avanza@candlewick.co.jp TEL : 03-6261-6050