2025 年 6 月 27 日

PRESS RELEASE

6 月 28 日は「JAZZ™りんごの日」！
大人気料理家 Mizuki さんの JAZZ™りんごコラボレシピ集
～今年も当日はインスタライブも開催～

T&G グローバル社（本社：ニュージーランド・オークランド）は、6 月 28 日の「JAZZ™りんごの日」を記念して、人気料理家・Mizuki さんによる JAZZ™りんごを使ったレシピ紹介のインスタライブを、同日に実施いたします。また、今回が 5 回目となる Mizuki さんとのコラボレーションを記念し、これまでに反響の大きかった JAZZ™りんごとのコラボレシピ集もあわせてご紹介いたします。

JAZZ™りんごは、ニュージーランドの秋から冬にかけて収穫される旬のりんごで、日本ではちょうど今の時期に美味しく味わっていただけます。ノーワックスで皮まで安心して食べられ、サクッとした食感と甘みと酸味のバランスの良さが特長です。

今年も人気料理研究家の Mizuki さん JAZZ™りんごレシピをライブ配信

毎年 6 月 28 日は、「JAZZ™りんごの日」として、美味しい JAZZ™りんごの旬の到来を祝う日です。この記念日は、今から 14 年前の 2011 年 6 月 28 日に、ニュージーランド産の JAZZ™りんごが初めて日本に到着したことに由来しています。

今年も「JAZZ™りんごの日」を記念して、人気料理研究家・Mizuki さんが JAZZ™りんごを使った簡単レシピをご紹介します。今回登場するのは、お子さまと一緒に楽しく作れる「JAZZ™りんごのカスタードマフィン」。りんごのやさしい甘さが引き立つ一品です。

6 月 28 日（土）午前 10 時から@mizuki_31cafe にて、インスタグラムライブを配信予定です。アーカイブ動画は JAZZ™りんご公式 Instagram でも視聴可能です。

【インスタライブ概要】

インスタライブ開催アカウント： https://www.instagram.com/mizuki_31cafe/

- **開催日：**
  6 月 28 日（土）午前 10 時～
- **内容：**
  JAZZ™りんごを使った簡単で美味しいカスタードマフィンの作り方をご紹介します！

Mizuki （林瑞季）さん プロフィール

料理研究家・スイーツコンシェルジュ

【簡単・時短・節約】をコンセプトに、「Mizuki オフィシャルブログ～奇跡のキッチン」で毎日レシピを紹介し、月間 300 万 PV を誇る。Instagram のフォロワー131 万人を突破（2025 年 6 月現在）。3 年連続レシピブログアワード総合グランプリを受賞し、殿堂入りに。第 9 回料理レシピ本大賞準大賞受賞。著書累計 110 万部突破。レシピ開発、雑誌、テレビ、WEB メディアで活動中。

主な出演番組

- マツコの知らない世界
- ウラマヨ
- まる得マガジン
- ごごナマ
- ひるおび
- ちまたのジョーシキちゃん
- 2 時 45 分からはスローでイージーなルーティーンで
- キメツケ
- おはよう朝日です
- LIFE～夢のカタチ
- TBS 系日曜劇場〈オールドルーキー〉料理監修
- あさイチ

レンジ de 焼き JAZZ™りんご

【2 人分】

《材料》

JAZZ™りんご…1 個

●バター…8g

●砂糖…小 2

レモン汁…少々

（好みで）バニラアイスクリーム、シナモンパウダー、ミント

《作り方》

JAZZ™りんごは縦半分に切り、スプーンで真ん中を深めにくり抜く。耐熱容器に入れ、くり抜いた部分に●を半量ずつ入れ、レモン汁を振りかける。

ふんわりラップをかけ、600W のレンジで 5 分加熱する。

少し置いて粗熱を取り、器に盛る。バニラアイスクリームを添えてシナモンパウダーを振り、ミントを飾る。

《ポイント》

・有塩バターを使用しています。

・レモン汁は無ければ省いても OK。

・耐熱容器に残ったシロップはりんごにかけると〇

JAZZ™りんご飴

【3 個分】

《材料》

JAZZ™りんご…3 個

砂糖…250g

水…80ml

《作り方》

大きめのバットにクッキングシートを敷いておく。

1．JAZZ™りんごのヘタを取り、皮ごと洗ってしっかり水気を拭く。ヘタ側から割り箸（などの木製のスティック）を刺し込む。

2．小鍋に砂糖と水を入れて中火にかける（絶対に混ぜない）。時々鍋を傾けながら、うっすらと色づくまで加熱する（約 10 分）。

3．火を止め、鍋を傾けてりんご全体にからめ、クッキングシート敷いたバットに置き、固まるまで冷ます。

《ポイント》

・砂糖と水は混ぜずに加熱します。混ぜると結晶化してしまいきれいに仕上がりません。

・1 個約 170g の JAZZ りんごを使用しています。

JAZZ™アップルクランブル

【3～4 人分】

《材料》

JAZZ™りんご…2 個(300g)

●砂糖…大 2

●シナモンパウダー…少々

☆バター…50g

☆薄力粉…60g

☆砂糖…40g

バニラアイスクリーム・ミント…各適量

《作り方》

バターは 1cm 角に切って冷やしておく。オーブンは 200 度に予熱する。

1.JAZZ™りんごは皮付きのまま縦 4 等分に切って芯を取る。5mm 厚さのいちょう切りにし、ボウルに入れて●を混ぜる。

2.別のボウルに☆を入れ、指ですりつぶしながら混ぜ、そぼろ状にする。

3.耐熱皿に 1 を入れ、2 を広げてのせる。予熱したオーブンで 20～25 分焼き、アイスクリームとミントを添える。

《ポイント》

・バターは有塩バターです

・シナモンが苦手な方は省いても OK です

・トースターで作る場合は焼き色が付いた時点でアルミホイルを被せ、クランブルとりんごに火が通るまでじっくり焼いてください

JAZZ™りんご取扱い店舗（2025 年 6 月現在）

いなげや、エブリイ、オオゼキ、オークワ、カスミ、サミット、スミフルプロセス福岡、イズミヤ、ベイシア、フレスタ、フレッセイ、ベルク、マックスバリュ関東、マックスバリュ東海、マミーマート、マルエツ、みらべる、ヤオコー、ユーフーズ、ユナイテッドベジーズ、ライフコーポレーション、ロピア、Odakyu OX、とりせん、せんどう/タイヨー、京王ストア、京成ストア、光洋、全農／東京、コープこうべ、小田急商事、成城石井、日生協、東急ストア、東武ストア、平和堂、株式会社さとう、生活協同、トライアルカンパニー、トライアル／北海道、西友　＊一部オンライン販売あり。

T&G グローバル社について

T&G グローバル社は、125 年以上前にターナーズ・アンド・グロワーズ社として創業し、世界中の人々のより健康的な未来に向けてビジネスを展開している企業です。ベイワ・グローバル・プロデュース・ファミリーの一員として、13 か国の拠点で、1,800 人の従業員が 700 以上の生産者と提携し、世界 60 か国以上で栄養価の高い農産物を、販売、流通しています。私たちは、土地、人々、農産物、資源、地域社会に最大限の敬意と配慮を払い、その未来を守る者＝カイティアキタンガ（kaitiakitanga、マオリ語で守護者）として、これを実践しています。

Website：http://www.jazzapple.com/jp/
Facebook：http://www.facebook.com/jazzapplejp/
Instagram：https://www.instagram.com/jazzapplejp
TikTok：https://www.tiktok.com/@jazzapplejp

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。
プレスリリース画像

メディアからのお問い合わせ先

JAZZ™りんご広報事務局　キャンドルウィック株式会社　三浦（葵）、大村
〒102-0082 東京都千代田区一番町 2 パークサイド 7F
TEL. 03-6261-6050
Email: jazzapple@candlewick.co.jp