

PRESS RELEASE  
報道関係者 各位

2014年10月28日

米国ざくろ協会  
カリフォルニアざくろ東京広報事務局

2014年度産カリフォルニアざくろのシーズンが到来  
＝ざくろのおいしい季節、ワンダフル月間 - 11月＝



【サラダに混ぜて】

【シリアルやヨーグルトの上に】

【ホリデイ・デコレーションとしても活躍】

11月を目前に控え、カリフォルニアざくろのおいしい季節がやってきました。なかでも、その外観の美しさと甘さで人気の高い、代表的な品種であるワンダフル種が店頭に並び始めます。米国ざくろ協会(代表:トム・カール・チェランセン)は、「日本の消費者の方々は、おいしいざくろの味とこのざくろに含まれる栄養素の高さを良く知っています。私たちは、最高の品質を求める日本消費者の皆様へ、選りすぐりのざくろのみを輸入商社へお届けしています」と述べています。主な栽培業者に対する調査結果によると、今シーズンの世界への総出荷量は600万箱を超えることが予測されています。

国内では、カリフォルニアざくろの旬の季節が11月であることを、日本の皆様へお伝えするために、11月をカリフォルニアざくろ“ワンダフル月間 - 11月”(アメリカ大使館農産物貿易事務所より認定)としています。この時期に、是非、おしゃれでおいしいカリフォルニアざくろをお楽しみください。

尚、今年も11月にアメリカ大使館農産物貿易事務所の人気のウェブサイト、myfood.jp内でカリフォルニアざくろの読者プレゼント(5個入り、5名様)を実施します。詳しくはアメリカ大使館農産物貿易事務所のウェブサイト myfood.jp(<http://www.myfood.jp>)をご覧ください。(実施期間11月1日～30日予定)

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

TEL:03-5269-2301 FAX:03-5269-2305

E-mail:kazuko.watanabe@inoue-pr.com, E-mail:info@pomegranates.jp

カリフォルニアざくろ東京広報事務局 <http://www.pomegranates.jp/>

米国ざくろ協会(英語) <http://www.pomegranates.org/>

資料:

### ①ざくろの割り方



頭の部分を切り取り、切れ目を入れ、水が入ったボウルに久して、種衣(種)をとり、ざるなどで水切りをします。

### ②カリフォルニアざくろ“ワンダフル月間-11月”とは:

主催団体:米国ざくろ協会、カリフォルニアざくろ東京広報事務局

認定機関:アメリカ大使館農産物貿易事務所(ATO)

期間:11月1日~11月30日の1カ月間

米国では、ざくろがお店にたくさん並び始める11月に入ると、ざくろへの注目が最高潮に達します。ナショナル・ポムグラネット・マンズ(11月)がくると、米国では、感謝祭から新年までの“お祝いのフルーツとして活躍するざくろの利用”が盛んになります。米国の”National Day of Pomegranate”(11月)にちなんで、日本でもカリフォルニアざくろの本格シーズンである11月をカリフォルニアざくろ“ワンダフル月間-11月”としております。カリフォルニアざくろとは:カリフォルニア州中央部にある、世界的に有名なフルーツの産地、サンホワキンバレーの太陽のもとで栽培され、その80%がワンダフル種です。その美しいルビー・レッドの外観からフルーツの宝石とも言われています。ホリデイシーズンのデコレーションとして美しい飾り付けなどにも利用でき、多岐に渡り楽しむことができる魅力溢れるフルーツです。その魅力から、欧米諸国では、健康やファッション志向の高い人から親しまれている人気のフルーツです。また、種もそのまま食べることができます。日本では、ワンダフル種は、毎年11月~1月頃に店頭並びます。

### ③ 保存方法:

湿度の低いところで数週間持ちます。取り出した種衣(種)は、気密性の高い容器に入れ、冷蔵または冷凍すれば、保存可能です。(冷蔵の場合は2-3日、冷凍の場合は、数カ月)

### ④ ジュースの取り方:

レモン絞り器などでも可能ですが、汚さない方法は、ざくろの種衣(種)を真空状態のビニール袋に入れ、口をしぼり、上から手でつぶします。