

ドールのパイナップル缶に初の高級ラインが登場！長期熟成により豊潤な甘さが際立つ

『スウィーティオパイナップル ゴールド缶』

12月5日(月)新発売

～砂糖不使用で自然なおいしさ、手軽に食べられる贅沢な缶詰～

株式会社ドール(本社:東京都中央区、代表取締役社長 渡辺 陽介、以下 ドール)の加工食品本部は、“いつでもどこでも、全カナチュラル<フル活>習慣”をスローガンに掲げ、“ナチュラルな甘さ全開くゴールドパイナップル缶”でリッチなご褒美フル活”をテーマに、「スウィーティオパイナップル ゴールド」を初めて缶詰にした『スウィーティオパイナップル ゴールド缶』を、12月5日(月)より全国で発売します。



■甘みが際立つ酸味の少ない長期熟成のパンによる贅沢な缶詰

「スウィーティオパイナップル ゴールド」は日本人好みの甘さのパイナップルを、熟成させることでさらに甘みを際立たせた贅沢なパイナップルです。このたび、「スウィーティオパイナップル ゴールド」の持つパイナップル本来のおいしさをそのままに、閉じ込めたリッチな缶詰が新登場します。ピック入りで食べやすい1F缶と、たっぷり入った1H缶の2サイズをラインナップしており、そのまま手軽におやつとして食べたいときはもちろん、パーティー用の料理やデザートの主役としてなど、様々なシーンで活躍します。



【商品のこだわりポイント】

① 甘さの強いパイナップルのナチュラルな味わいが楽しめる

贅沢に「スウィーティオパイナップルゴールド」の果肉をそのまま缶詰にしました。ひとくち食べるとパン本来の自然な甘みと豊潤な香りが口いっぱいに広がります。



② 缶詰にすることで特別なパンをいつでも手軽に楽しめる

2年間の長期保存ができるため、ストックをしておくことで、リッチなパン缶を手軽に利用シーンに合わせて食べられます。日々のごほうびや食後のデザートにはもちろん、朝食にもぴったりな一品です。

③ そのまま食べてもおいしいパイナップルは料理やアレンジレシピにも大活躍

パイナップルをヨーグルトやグラノーラにちょい足したりなど、トッピングとしてもお使いいただけます。缶詰内の果汁は砂糖不使用のため、炭酸水やジュースなどとミックスしてオリジナルドリンクのレシピとしても活用できます。そのほか、果肉をふんだんに使ったお菓子やデザートなど、イベントやパーティーシーンのアレンジレシピの食材としても活躍します。

■「スウィーティオパイナップルゴールド」とは

ドールが日本人の味覚に合わせて開発した「スウィーティオパイナップル」。酸味を抑えた豊潤な甘さと香りが特徴です。その「スウィーティオパイナップル」よりも熟成期間を7~10日間長くすることで果皮カラーがさらに黄色くなったものをゴールドとして収穫しています。さらに酸味が抜けて甘さが際立ち、味わいも見た目も贅沢なパイナップルです。

通常ラインナップのパン缶『スウィーティオパイナップルチャンク』では「スウィーティオパイナップル」を使用していますが、『スウィーティオパイナップルゴールド缶』には贅沢に「スウィーティオパイナップル ゴールド」を使用した、さらにリッチなパン缶となっております。



■大人気のカジュアルイタリアンレストラン「KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA」とのコラボメニューを発表

総料理長「梶原政之(カズ)」氏考案による『スウィーティオパイナップル ゴールド』を使用したコラボメニュー2品を「KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA」の全4店舗でご用意。これに加え、店舗ごとに異なる限定メニューを12月5日(月)から1月31日(火)まで提供します。(クリスマス期間及び販売状況によってメニュー変更、販売終了時期が異なる可能性があります)



<ノック クッチーナ・ボナ・イタリアーナ全店で提供！2大コラボメニュー※4店舗共通>

・Dole スウィーティオパイナップル ゴールドと湧水サーモンの PICICA・PICICA



KNOCK オリジナルの生地“PICICA・PICICA”に、パイナップルが主役のサルサ風がたっぷりと乗せられた一品。Dole「スウィーティオパイナップル ゴールド」の絶妙な酸味と甘さが湧水サーモンとの相性も抜群で、前菜としても、ワインのお供としてもピッタリです。

“PICICA・PICICA”のカリッとした食感とフルーティな美味しさのマッチングを楽しめる一品です。手づかみでサクッとお召上がりください。

・Dole スウィーティオパイナップル ゴールドとイタリアチーズで『胡桃・チーズクリーム』スパゲティ



パイナップルがたっぷり入り、爽やかなクリーミー感とともに楽しめるパスタです。イタリアチーズと熟成された Dole「スウィーティオパイナップル ゴールド」の奥深い甘味と酸味の相性は驚くほど良く、他にはない美味しさのハーモニーが生まれます。また、シェフの修行先であるピエモンテ地方のスタイルであるローストとした胡桃が味に深みと香りをプラスした、カズシェフ渾身のパスタです。

【概要】

販売期間:2022年12月5日(月)~2023年1月31日(火)

対象店舗: KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA (六本木ヒルズ店、東京ミッドタウン店、恵比寿店、msb Tamachi 店)

店舗一覧はこちら <https://mother-restaurants.com/>

※販売状況によって、販売終了時期が異なる場合があります。

※クリスマス期間はメニュー変更の可能性ががあります。

■KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA について

総料理長「梶原政之(カズ)」氏がイタリア ピエモンテ州での修行時代の経験を活かし、「もしピエモンテ州に私達のお店があったら、どんなレストランを作ろうか?」というコンセプトでオープンしたカジュアルイタリアンレストラン。海が無く山の中に位置するピエモンテ州がルーツのお肉やチーズ、野菜を沢山使った料理を日本ならではのカジュアルな雰囲気を楽しめるレストランを、六本木ヒルズ店を中心に全4店舗を運営中。特に、旬の食材を主役にしたオリジナルスパゲティ作りには力を入れており、「スパゲティ1000本ノック」をスローガンに掲げ、様々なメニューを提供しています。



■総再生回数約 2,000 万回! 3 ジャンルのシェフによる“料理対決”動画が話題の料理系 TikTok クリエイター『イケメンシェフと客👤』監修のアレンジレシピも公開中!

『イケメンシェフと客👤』は、東京・表参道にある飲食店のフレンチシェフ・イタリアンシェフ・寿司職人たちと、お店の客による4人組のTikTokクリエイター(PPP STUDIO 所属)。3ジャンルのシェフによる“料理対決”が人気で、これまで公開した料理対決動画の総再生回数は約2,000万回。今回、フレンチシェフの三角隼人氏と、寿司職人(和食シェフ)の橋本竣汰氏による料理対決を設定し、2名のシェフによるアレンジレシピを開発しました。



レシピは、Dole 公式サイト(<https://www.dole.co.jp/brand/sweetiogoldcan/>)で12月5日より公開し、料理動画は11月19日より、『イケメンシェフと客👤』のTikTokアカウント(<https://www.tiktok.com/@ikechef>)にて公開しております。

・フレンチシェフ 三角隼人氏考案『ケーキ・オ・アナナス』



【材料】※7センチ×16センチのテリーヌ型1本分

- ・バター 35g
 - ・グラニュー糖 100g
 - ・全卵 1.5個
 - ・生クリーム 45g
 - ・薄力粉 95g
 - ・ベーキングパウダー 小さじ0.5g
 - ・スウィーティオパイナップル
ゴールド缶のパイナップル 100g
 - ・ピスタチオ 15粒程度
- <シロップ>
- ・スウィーティオパイナップル
ゴールド缶の果汁 100g
 - ・グラニュー糖 35g

【作り方】

- ①常温に戻したバターにグラニュー糖を入れよく混ぜ合わせる。
- ②卵を3回に分けて少しずつ加え、よく混ぜたら生クリーム入れる。
- ③薄力粉とベーキングパウダーをふるって入れ、ゴムベラでさっくり混ぜる。

- ④パイナップルとピスタチオ入れ混ぜ合わせ、型に流す。
- ⑤オーブン 160℃50 分焼き、温かいうちに<シロップ>をうつ。



<シェフプロフィール>

2018年に渡仏。本場ニースで1年間、現地の料理と文化を学ぶ。
帰国後は東京、原宿レストランの副料理長に就任し、25歳で独立。

・銀座 会員制寿司割烹 料理長 橋本竣汰氏考案『鮭のパイナップル味噌焼き』



【材料】※1人前

- ・白味噌 大さじ 3
- ・スウィーティオパイナップル ゴールド
缶の果汁 大さじ 1
- ・味醂 大さじ 1
- ・醤油 大さじ 1
- ・鮭 1切れ(約 40g)
- ・スウィーティオパイナップル ゴールド
缶のパイナップル 100g(10切れ程度)

【作り方】

- ①白味噌、果汁、味醂、醤油を混ぜ合わせて<パイン味噌>を作る。
- ②<パイン味噌>に鮭とパイナップルを入れる。
この時、パイナップルで鮭を挟むようにする。
- ③冷蔵庫で1日置く。
- ④鮭とパイナップルを取り出し、ある程度味噌を落としてから焼く。



<シェフプロフィール>

日本料理店、高級寿司屋などで修行を積み、
現在銀座の会員制寿司割烹の料理長を勤める。

■商品規格



名称	パインアップル・果汁づけ	パインアップル・果汁づけ
商品名	スウィーティオパイナップル ゴールド缶	スウィーティオパイナップル ゴールド缶
内容量	内容総量: 227g、固形量: 133g	内容総量: 425g、固形量: 252g
賞味期限	730 日間	730 日間
使用上の注意	開缶後は空気に触れて内面が酸化しますので、必ず他の容器に移し替えてください。	開缶後は空気に触れて内面が酸化しますので、必ず他の容器に移し替えてください。
製造地	フィリピン	フィリピン
希望小売価格	197 円(税込)	248 円(税込)
発売日	2022 年 12 月 5 日(月)	2022 年 12 月 5 日(月)
販売先	全国のスーパーマーケット他	全国のスーパーマーケット他

ブランドサイト URL: <https://www.dole.co.jp/brand/sweetiogoldcan/> ※12月5日(月)公開予定

■ドールとは

会社名 : 株式会社ドール/Dole Japan, Inc.
創業 : 1965 年
設立 : 1982 年 12 月 28 日
資本金 : 8000 万円
代表者 : 代表取締役社長 渡辺 陽介
社員数 : 188 名(2022 年 4 月現在)
事業内容: 青果物の生産、加工、販売及びマーケティング活動 他
営業収益: 563 億円(2022 年 3 月期)

■Dole Purpose について

170 年近く前に小規模ながら使命に駆られて創業したドールは、栄養のある健康的な食物は日光のように誰にでも平等に与えられるべきだと考えています。

私たちのスローガンである「Sunshine For All」が、私たち自身だけでなく、世界中のすべての人々にとって重要なのはそのためです。

私たちは年齢や収入、住んでいる場所、人種、性別を問わず、すべての人が健康的な栄養にアクセスでき、このアクセスが地球を犠牲にすることなく実現する、公平な世界を支持したいと考えています。

URL: <https://dolesunshine.com/jp/ja/purpose/>

■「The Dole Promise 明るい世界のために、ドールが守る約束」

ドールは、日本の「三方よし」の考え方に影響を受け、「The Dole Promise 明るい世界の実現ために、ドールが守る約束」を策定し、これに基づいた企業活動を行っています。

- ① 10 億人の人々に栄養へのアクセスを
- ② 精製糖ゼロ
- ③ フルーツの埋め立て廃棄ゼロ
- ④ 化石資源由来のプラスチック包装の廃止
- ⑤ 事業活動による温室効果ガスの排出実質ゼロ
- ⑥ すべてのステークホルダーにとっての共有価値

URL: <https://dolesunshine.com/>