

ANA フーズと成城石井が、タッグを組んだバナナアイスが新登場！ 『成城石井×ANA 田辺農園バナナを使用した濃厚バナナアイス』 6 月 29 日(土)販売開始

エイエヌエー

ANA フーズ株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:田中久敬、以下 ANA フーズ)は、株式会社成城石井(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長 後藤勝基、以下成城石井)とタッグを組み、エクアドルから輸入・販売している田辺農園バナナのピューレをふんだんに使用した『成城石井×ANA 田辺農園バナナを使用した濃厚バナナアイス』を、6 月 29 日(土)より販売開始いたします。ANA フーズは今回初めて、現地エクアドルで田辺農園バナナの規格外品からピューレを製造、このピューレを使用して成城石井がアイスに仕立てました。成城石井の冷凍食品の取り扱いがある 82 店や、成城石井のオンラインショップ「成城石井.com」(<https://www.seijoishii.com/>)で販売する他、空港内ギフトショップ「ANA FESTA」で順次販売予定です。



■ピューレの配合比率にこだわることで、バナナの甘みと風味を最大限に表現

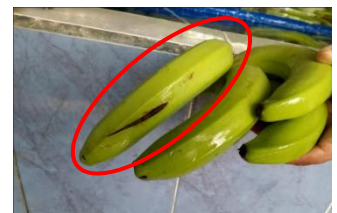
『成城石井×ANA 田辺農園バナナを使用した濃厚バナナアイス』は、ANA フーズオリジナルブランドとして展開するエクアドル産田辺農園バナナの規格外品から製造したバナナピューレを使用しています。現地で長期間追熟し田辺農園バナナの甘みと風味を凝縮させた、高糖度ピューレを製品中に 40%とふんだんに使用。濃厚な甘みとバナナ本来の風味を最大限に味わえるアイスです。滑らかな舌触りで、1 個まるまるお召し上がりいただいても飽きがこない味わいになっています。

成城石井バイヤーおすすめの食べ方は、冷凍庫から取り出してあえて 5 分程度常温に置いておき、少し柔らかくなった状態でお召し上がりいただくこと。少し溶けた状態で口に入れると、アイスの豊かな風味が口いっぱいになり、田辺農園バナナの甘みをしっかりと感じるすることができます。また、アレンジとして軽く砕いたチョコやクッキーを混ぜ合わせ、チョコバナナアイスにすることで、新たな食感をお楽しみいただくのもおすすめ、とのこと。

■「田辺農園」の規格外品バナナを活用、甘みが際立つ風味豊かなピューレに

田辺農園では、規格外のバナナを廃棄せず堆肥とすることで土づくりにもこだわり、大切にバナナを育てています。今回のバナナピューレも、フードロスの観点から、味に影響はないものの、表面に傷が付いてしまったものやサイズの大小などが理由で規格外品となった田辺農園バナナを用いて ANA フーズが開発したものです。

ピューレを製造している現地エクアドルの加工メーカーでは、田辺農園バナナの甘味と風味を存分に引き出すため、バナナをピューレ状にする前に、専用の追熟庫で長期間追熟加工を施しています。そのようなバナナをピューレにする場合、通常では皮むきの工程で果肉が崩れて皮がむけなくなるところ、田辺農園バナナは一般的なバナナに比べ果肉がしっかりしているため、熟度を上げて崩れることがなく、ピューレの製造に支障をきたさずに皮むきを行う事が可能になります。こうして出来上がったバナナピューレは、日本国内で販売している田辺農園バナナの糖度が 19 度以上であるのに対し、21 度以上と、より糖度が高く甘みが際立った風味豊かなバナナピューレとなります。



ピューレに使用している
規格外品となったバナナ(赤枠)

■ 商品開発の経緯

成城石井では、ANA フーズより田辺農園バナナを仕入れ、約 20 年に渡り販売している他、自家製デザート原材料としても使用され、田辺農園バナナは長い間成城石井のお客様から厚いご支持を頂いています。

一方、田辺農園と ANA フーズでは田辺農園バナナのブランド再構築に向けた活動を始めていました。その一環としてバナナの加工品を開発し、より多くのチャンネルで田辺農園の味に触れて頂く機会を作っていくことを目指していました。その最中、成城石井と田辺農園バナナを使用したオリジナル商品についての検討が始まり、以前より加工品候補としていた「バナナピューレ」の開発を進めることになりました。

開発にあたっては、ANA フーズの担当者がエクアドルのバナナピューレ加工メーカーに何度も足を運び試作を重ね、ANA フーズと田辺農園のこだわりが詰まったバナナピューレが完成しました。

このピューレに成城石井のバイヤーが惚れ込み、田辺農園バナナ本来の甘みや風味をできるだけそのまま楽しんでいただける商品を開発したいという強い思いからアイスの商品開発に着手。開発過程においては、バナナピューレの配合比率を何度も変えて試作を繰り返し、最終的に原材料表記の一番目にバナナピューレがくるように配合比率を製品中 40%まで高めることで、濃厚なバナナの甘みとバナナ本来の風味を最大限に味わえるアイスに仕上がりました。開発を担当した成城石井のバイヤーも「製品中にバナナピューレを 40%使用しているバナナアイスは他に見たことがない」と話すように、この夏お客様に自信をもってお届けできる商品がここに誕生しました。

■ 商品概要・購入方法

【商品名】『成城石井×ANA 田辺農園バナナを使用した濃厚バナナアイス』

【価格】323 円(税込)

【発売日】2024 年 6 月 29 日(土)

【内容量】122ml

【販売チャンネル】

■ANA グループでの販売先

・空港内ギフトショップ「ANA FESTA」にて順次販売予定

■成城石井での販売先

・冷凍食品の取り扱いがある店舗全 82 店(発売日時点)

・オンラインショップ「成城石井.com」(<https://www.seijoishii.com/>)



■ 田辺農園とは

田辺農園は、世界有数のバナナ輸出国である南米エクアドルで、広島県出身の田邊正裕氏と弟の田邊洋樹氏、そして現地の約 500 名の正規雇用スタッフとともに、「田辺農園」バナナを生産しています。赤道直下の標高約 300m の高原地帯に 1991 年、農園主 田邊正裕氏により拓かれた田辺農園では、自然の地形をそのまま生かした“バナナの森”で規格外のバナナを廃棄せず堆肥とする土づくりや水、栽培、収穫、そして従業員の暮らしにもこだわり、大切にバナナを育てています。誰もが「安全・安心」「おいしい」と感じていただけるバナナ栽培と同時に、自然環境の保全にも十分配慮し、持続可能な農業を続けていくことを目指しており、その取り組みは世界基準でも認められ、レインフォレスト・アライアンス認証を取得しています。

ANAフーズは田辺農園と 2005 年にバナナの輸入販売の契約を締結、全量を買入れ、日本国内で販売し、2020 年 6 月には、販売開始 15 周年を迎えました。

【田辺農園概略】

【所在地】エクアドル サント・ドミンゴ県 (赤道直下)

【規模】園全体約 550 ヘクタール、うち栽培面積 約 350 ヘクタール

【従業員数】約 500 名(2023 年 11 月現在)

【生産量】約 120 万カートン(約 1.6 万トン)



(左)田邊洋樹 氏、(右)田邊正裕 氏



田辺農園／バナナの森

■ ANAフーズ 会社概要

ANAフーズは、1955年からバナナを扱っており、現在はバナナを中心とした生鮮食品事業、プルーンやレーズン、アーモンドやクルミなどのドライフルーツやナッツを輸入・販売している加工食品事業、日本国内の食材を海外へ発信する海外事業や食品のカタログギフトを企画・仕入・販売をしている企画食品事業など、国内外へ幅広く食品の事業を展開しています。生鮮食品事業の輸入バナナでは、エクアドル産の「田辺農園」、フィリピン産の「フレスカーナ」、ラオス産の「あまみ」の3ブランドを輸入し、全国で販売しています。

[社名] ANAフーズ株式会社

[代表者] 田中久敬(たなか・ひさよし)

[創業] 1955年8月9日

[売上高] 329億円(2022年度)

[所在地] 東京都港区東新橋1-5-2 汐留シティセンター TEL: 03-6852-0100 (代)

[従業員数] 173名(2023年3月31日現在)

[株主] 全日空商事株式会社

[URL] 田辺農園バナナ: https://www.ana-foods.co.jp/products/tanabe_farm/

ANAフーズ: <https://www.ana-foods.co.jp/>

<本件に関する報道関係の方のお問合せは下記までお願いいたします>
全日空商事株式会社 マーケティング&プロモーション室 広報担当 森川・早藤
TEL:03-6735-5090 FAX:03-6735-5040