

報道関係者 各位

PRESS RELEASE

2016年11月9日

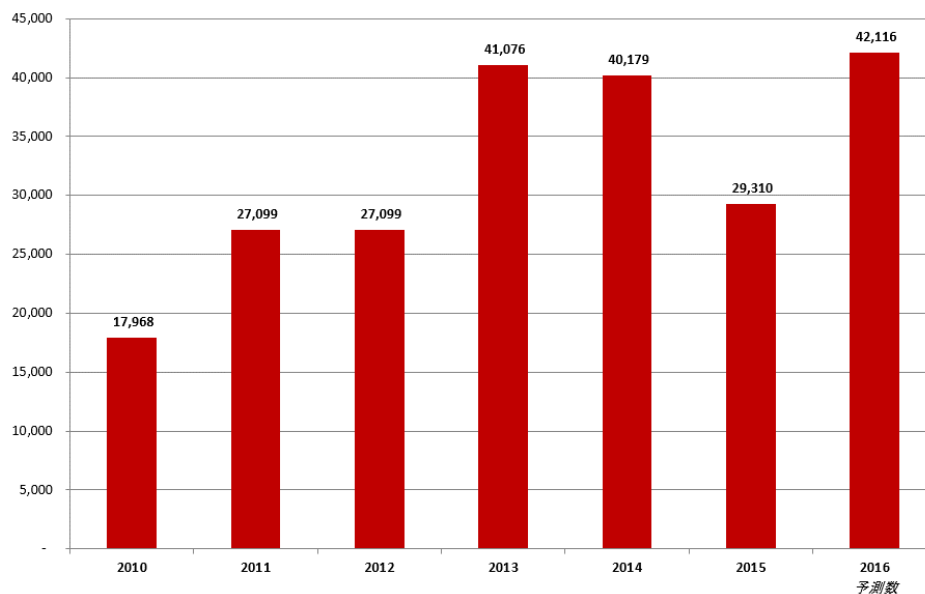
米国ざくろ協会

## カリフォルニア産ざくろ、2016年度 日本への輸出は昨年度比 44%増の約 4万ケースに

今年もざくろの美味しい季節、11月がやってきました。カリフォルニア産ざくろが日本に続々と到着しています。米国ざくろ協会(代表:トム・カール・チェランセン)では、2016年度のカリフォルニア産ざくろの対日輸出総生産は、昨年度より44%増加の42,116ケースを見込んでいます。米国ざくろ協会では、引き続き日本市場へのざくろのプロモーション活動を積極的に行っていきます。

米国ざくろ協会代表のトム・カール・チェランセンは、次のように述べています。

「今年もざくろの季節がやってきました。日本の消費者の方々には、ざくろに含まれる栄養素の高さを良く知っています。また、抗酸化、抗糖化、アンチエイジングなどが注目され、研究が進んでいます。今年も、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。」



日本へのカリフォルニア産ざくろ輸出量の推移(単位:ケース)

### ざくろの国内での研究:

岡山県立大学保健福祉学部栄養学科の伊東秀之教授の伊東研究室は、以前よりざくろに含まれるエラジタンニンに関する研究を進め、エラジタンニンの抗酸化、抗糖化作用を報告しています。2016 年度には、エラジタンニンの生体内代謝産物であるウロチン A の皮膚老化抑制作用、メラニン産生抑制作用、ヒアルロン酸およびコラーゲン産生促進作用など、ウロチン A の皮膚に対するアンチエイジング効果について日本生薬学会等で発表しました。

### カリフォルニアざくろ“ワンダフル月間—11 月”:

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、カリフォルニアざくろの 80%を占める「ワンダフル種」の旬である 11 月を「カリフォルニアざくろ“ワンダフル月間—11 月”」(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。

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](http://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)を実施しております。ざくろのレシピも紹介されております。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://myfood.jp) ( <http://www.myfood.jp> ) をご覧ください。

また、“ワンダフル月間—11 月”の期間中、オーガニック食材を積極的に取り入れる人気レストラン「ビストロバーンヤード ギンザ」( <http://barnyard.jp/> )では、11 月 30 日までざくろを取り入れたスペシャルメニューをお楽しみいただけます。

本件に関する報道関係者お問合せ先:

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、中藤(なかふじ)

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

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