

PRESS RELEASE

2012年10月31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

カリフォルニアざくろ “ワンダフル月間—11月”がスタート！ フレッシュなカリフォルニアざくろをお楽しみください。



【米国ざくろ協会 カリフォルニア発】

米国ざくろ協会（代表：トム・カール・チェランセン）は、カリフォルニアざくろでも80%を占める、ワンダフル種が米国内で店頭に並んだことを発表、また日本でも2012年度秋産のものが販売開始されたことを発表しました。

米国ざくろ協会、代表のトム・カール・チェランセンは「カリフォルニアざくろの季節がやってきました。アメリカ大使館農産物貿易事務所（ATO）より認定を受け、カリフォルニアざくろ・ワンダフル種の旬である11月が2009年より、カリフォルニアざくろ“ワンダフル月間—11月”と認定されました。日本の皆様にも11月の旬の時期、そして年末年始のホリデイシーズンまでをお楽しみいただければ幸いです。」と述べています。

国内の活動

読者プレゼントの実施：

カリフォルニアざくろ“ワンダフル月間 11月”を記念し、アメリカ大使館農産物貿易事務所（ATO）で読者プレゼント、「5個入りざくろを5名様にプレゼント」（新ブローシャー付）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消費者向けサイト [myfood.jp](http://www.myfood.jp) (<http://www.myfood.jp>) をご覧ください。（11月1日～30日開催予定）

「カリフォルニアざくろの魅力」ブローシャーが誕生：

カリフォルニアざくろの栄養素やいろいろなレシピが紹介されています。中でも麴町・オー・プロヴァンソーのオーナーシェフ、中野寿雄氏がプロデュースしたご家庭で楽しめる簡単で豪華なレシピは、ホームパーティなどが増えてくるこの時期にお楽しみいただける一押しレシピとなっています（詳しくは、カリフォルニアざくろ広報事務局のURLをご覧ください）。



ざくろの研究が国内でも進んでいます：

米国のカリフォルニアざくろ最大生産者である、POM Wonderful社は、大学や研究所など65以上の研究をサポートしておりますが、近年国内でもざくろに関する研究が進んでいます。

今年に入ってから、2012年7月に近畿大学農学部（奈良市中町、学部長：宇都宮直樹）の河村幸雄教授と森山達哉准教授の研究グループが、ザクロ果汁成分の「エラグ酸」に悪玉分子である「レジスチン」の分泌抑制作用がある事を発見し、糖尿病予防に役立つ可能性を発表しました（米国生化学誌、BBRC, 417巻, p. 880-885 (2012)）。

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）

〒160-0004 東京都新宿区四谷4-34 新宿御苑前アネックス2階

TEL:03-5269-2301 FAX: 03-5269-2305 mail: info@pomegranates.jp URL: <http://www.pomegranates.jp/>

さらに、2012年10月には、森下仁丹と九州大学が、これまでの研究において、ザクロ特有のポリフェノールにサーチュイン遺伝子（長寿遺伝子）の活性を高める効果を見出し、さらに研究を進め、機能性ポリフェノール成分の特定、機能性評価、量産検討を通じて商品化へ向けた開発を行うなどを発表しており、ざくろへの注目がますます高まりつつあります。

11月に開催されるフェア情報のお知らせ：

＝関西地域＝

アメリカン・フェアが、11月13日（火）～11月19日（月）の間、関西スーパーマーケット全60店舗にて開催されます。

カリフォルニアざくろも店頭に並びます。お近くの方は是非、お立ち寄り下さい。



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となる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。また、抗酸化作用があるポリフェノールをはじめ、ビタミンC、ビタミンK、カリウム、繊維質などを豊富に含んだ健康的なフルーツです。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、だいたい11月～1月頃に店頭に並びます。

【本リリースに関するお問い合わせ先】

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・関・横田

〒160-0004 東京都新宿区四谷4-34 新宿御苑前アネックス2F

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

kazuko.watanabe@inoue-pr.com, hiroyuki.seki@inoue-pr.com

ウェブサイト: <http://www.pomegranates.jp/>