

# カリフォルニアプルーン協会 2022年春のキャンペーン情報!

## カリフォルニアの 恵みを、ぎゅっと。

三大都市圏に1500GRP  
投入を決定。地方拠点も投入予定  
—2022年1月に発表。



前収穫期(2020年8月~2021年7月)の販売実績、コロナ禍で急増の前々収穫期を上回る!  
TV及び民放公式見逃し配信サービスTVer\*二本立てCM放送で、  
引き続き若年層含め新たな市場の取り込みを図り、販売促進ツールも新たに追加!



カリフォルニアの太陽と、豊かな大地が



良質のプルーンを求めて、世界中から  
カリフォルニアにやってくる

白く、茶色の皮の濃いプルーンを生み出す



カリフォルニアの恵みを、ぎゅっと。  
カリフォルニア プルーン



腸活  
プラス



カリフォルニアプルーン、だから違う



やっぱりカリフォルニアプルーン、だね

平素は格別のお引き立てを賜りまして誠にありがとうございます。

お陰様で、前収穫期(2020年8月~2021年7月)のプルーンの販売実績(POS VISION 全国)は、コロナ禍の自粛生活と健康意識の高まりなどで急増した前々収穫期(前収穫年度比11.3%)を4.7%上回りました。今夏(8-9月)は前収穫期の同時期より若干上昇(1.2%)、秋に向けて例年より早めの立ち上がりを見せました。これは、前年同時期に8.2%増加した中京圏と、首都圏、西日本地域(関西圏、九州及び四国)の微増によるものです。カリフォルニアプルーン協会の春・秋CMキャンペーンがプルーンお取り扱いの皆様や消費者に認識されつつあり、CMキャンペーンに向けて事前の販売活動準備をされていることが示唆されます。10-11月は残念ながら、コロナ禍で急増した前収穫期の同時期には届きませんでした。中京圏は、今夏からの好調を持続して前年同時期に比べ1.6%増加しましたが、その他の地域は、コロナの感染状況の推移や最近のリベンジ消費といわれるような消費行動を含め外出・外食機会の増加で、やや調整局面にあるとも考えられます。

\*<https://tver.co.jp/>

とはいえ、コロナ禍の行動制限に慣れた人々の生活スタイルは急変せず、引き続き自宅内消費需要はあると予想\*\*されています。これをうけ、カリフォルニアプルーン協会は、2022年春に「カリフォルニアの恵みを、ぎゅっと。」TVCMを、三大都市圏(首都圏、関西圏、中京圏)に1500GRPを引き続き投入することを決定しました。同時に、TVerにて、F1及びF2層(女性20~34歳及び35~49歳)をターゲットにCM新バージョン「やっぱりカリフォルニアプルーン、だね!」を放送、プルーンを常食している消費者層及び新しい消費者に向けて、カリフォルニアプルーンの魅力を訴求し、消費需要を再度喚起します。

\*\* <https://www.tdb.co.jp/report/watching/press/k211201.html>

なお、地方拠点へのTVCM追加投入も決定しており、その詳細は2022年1月25日に予定されている業界セミナー(委細別途)にてお知らせいたします。

本トレードリリースのURL:<https://www.prune.jp/news/20211221>

### ■ カリフォルニアプルーンとは

カリフォルニアプルーンは、高品質で知られる南フランス原産のプラム(西洋すもも)をカリフォルニアの温暖な気候と肥沃な土壌のもとでさらに改良した改良フランス種のプラムを乾燥させたドライフルーツです。数百種類あるといわれるプラムの中でも、樹上で完熟し、種を付けたまま乾燥させても発酵しない糖度の高いわずかな酸味の、しっとりとしたジューシーな食感と、変わらない品質の高さが特徴。また、心身の健康に影響を及ぼす腸内環境を整える「腸活」をサポートする2種類の食物繊維(水溶性と不溶性)をバランスよく豊富に含んでいます。さらに、体内の余分な塩分の排出を助けるカリウムや代謝をうながすビタミンB群など、多様な栄養素が含まれています。

# NEW! カリフォルニアプルーンPOP登場!

カリフォルニアプルーンのぎゅっと詰まった“プレミアム”な美味しさと食材としての特徴を活かして、東京浅草「レストラン大宮」の大宮勝雄シェフが、簡単! 本格派ステーキソースを作ってくれました。新しいレシピカードのレシピは2種類、どちらも、自宅にある常備食材や調味料で簡単に美味しく作れるソースです。

※店頭掲示用に小ポスターとしてもご使用いただけます。

## 「簡単! カリフォルニアプルーン・デミグラスソース」

市販の調味料やソース、ジュースが活躍!  
簡単!  
**カリフォルニアプルーン・デミグラスソース**

それぞれの食材が持つ旨味や酸味、塩味、心づから育み出したカリフォルニアプルーンの自然なとろみがあがった濃厚なソース。あつあつ肉に、簡単にシアーなデミグラスソースが馴染みます。さらに、残ったプルーンの皮のまるやけやさいい食感がアクセント。ジュースでしっかりした濃厚さと酸味が調和して、いつもうちもその出来上がり。

材料 (4人分)  
A: ウスターソース(常備品) 100g  
トマトソース(常備品) 100g  
カリフォルニアプルーン 100g (プルーン12粒程)  
オリーブオイル 100g  
チヨコート(お好み) 70~90% 10g  
バター(あれば) 30g

作り方:  
1. 調味料を入れて混ぜます。  
2. カリフォルニアプルーンをスライスして(半分は皮を剥いて)、細かく切ります。  
3. カリフォルニアプルーンに含まれる食物繊維やワタンの働きで、自然にとろみがつくので、加熱の目安が分かりやすくなります。  
4. 火を止め、バターを入れて軽く混ぜ、完成です。

ポイント1: スティック状プルーンがない場合は、ポトトマシヤーや大粒のワタでも使用可能。  
ポイント2: とろみ具合やオイルの濃度はお好みでとろみや量を調整してください。  
ソース作り置きができるので、多めに作って、冷凍庫で数日保存できます。  
牛ステーキ以外にも、豚のロースや鶏肉にもよく合います。

大宮勝雄シェフが考案  
カリフォルニアプルーンが決め手!  
自宅の常備食材で簡単・美味しいステーキソース

**カリフォルニアプルーン・デミグラスソース**

## 「混ぜるだけ! サワークリームソース~カリフォルニアプルーン入り~」

混ぜるだけ!  
**サワークリームソース  
~カリフォルニアプルーン入り~**

思わず目を惹く、ごんがり焼かれたステーキにオリーブオイルのソース!  
混ぜるだけ!  
**サワークリームソース  
~カリフォルニアプルーン入り~**

材料をすべて入れて混ぜるだけ。火を焼かないので、味は大宮シェフ自らの存在を感じられるソースです。

材料 (4人分)  
サワークリーム 800g  
シブレット(塩、チキチ) 4g  
塩 5g  
コンソメ顆粒 5g  
レモン汁 4g  
カリフォルニアプルーン(国産でも) 15g (プルーン2粒程)  
オリーブオイル 1kg

作り方:  
1. シブレットは必ず細かく切ります。  
2. 材料をすべて材料を混ぜて、混ぜ合わせるだけで完成です。

ポイント1: プルーンは熟した状態のものを選び、酸味や渋みを取り除きます。シブレットとワタを取り除き、レモン汁は酸味を調整。さっぱりさを出すために、カリフォルニアプルーンの美味しさを活かすために、酸味を抑えて混ぜることをおすすめします。  
ポイント2: プルーンは冷凍が得意な場合は、あらかじめ冷凍しておくと、ソースの味に馴染みやすくなります。

材料は市販のフライドポテトやベクトドポテトのチップソースにもお使いいただけます。

大宮勝雄シェフが考案  
カリフォルニアプルーンが決め手!  
自宅の常備食材で簡単・美味しいステーキソース

**カリフォルニアプルーン**



### 大宮勝雄シェフ

「NHKきょうの料理」の出演でおなじみ、東京・浅草の洋食レストラン「レストラン大宮」オーナーシェフ。国内やフランス、ニュージーランド、イギリスでの経験を生かした洋食メニューは、オープン以来30年以上変わらない人気を博している。2007年には新丸の内ビルディングに2店目がオープン。著書に「ひと味違う! ダッチオープン入門」(NHK出版)、『本当においしい作れる洋食』(世界文化社)がある。

この他にもカリフォルニアプルーンの生産地や美味しさ、栄養を訴求したPOP、TVCMやレシピ動画などの販促資材ツール、レシピ本、栄養・健康情報冊子もご用意しています。

▶ 販売促進ツールのご請求はこちら

[https://www.prune.jp/download\\_pop](https://www.prune.jp/download_pop)

▶ レシピ本や栄養・健康情報冊子のご請求はこちら

[https://www.prune.jp/download\\_brochures\\_industry](https://www.prune.jp/download_brochures_industry)



小ポスター-B (B6)  
※画像はイメージです。



レシピ本



シングPOP



レシピブック

## 【プルーン摂取による栄養・健康最新情報】

2021年12月、カリフォルニアプルーン協会より、米国および英国のカリフォルニアプルーンの摂取と栄養・健康の新研究結果について発表がありました。米国の研究は、米国内で初めての男性を対象とした骨の研究で、50歳以上の男性が毎日プルーンを摂取すると骨の健康を守る効果があるとの報告です。英国の研究は、体重管理プログラムに普段の-snackとしてプルーンを取り入れることの減量への好影響についてです。

当プレスリリースのURLは下記です。

▶ 米国のプルーン摂取と男性の骨の健康研究結果はこちら

<https://www.prune.jp/news/HCP20211203>

▶ 英国のプルーン摂取と体重管理の研究結果はこちら

<https://www.prune.jp/news/HCP20211206>

## お知らせ

今収穫期(2021年8月~)から、カリフォルニアプルーン協会e-newsletterの配信を始めました。カリフォルニアプルーン生産地情報、栄養・健康調査研究結果、セミナーや販売促進・PR活動などの最新情報を定期的にお届けします。ご希望の方は、下記問い合わせまでご連絡ください。



> 本件に関するお問い合わせ

カリフォルニアプルーン協会 日本事務所

担当: 本田、由田、坂本 TEL: 03-4540-6598 FAX: 03-6683-3454

E-mail: info@prune.jp URL: <https://www.prune.jp>