

報道関係各位

2020年7月1日

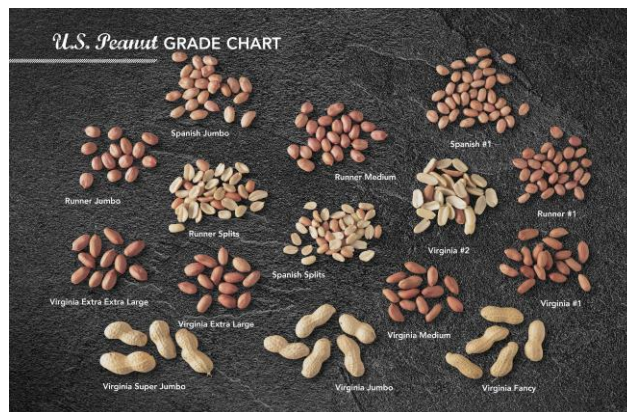
Happy Fourth of July! アメリカ人のカラダはピーナッツでできている？

日本でも買える アメリカンピーナッツ商品をご紹介します

7月4日は、アメリカ独立記念日！

「PB&J（ピーナッツバター & ジェリー・サンドイッチ）はおふくろの味」と言うほどピーナッツ好きのアメリカ人が、1年のうちで最も盛り上がる祝日のひとつが、7月4日、アメリカ合衆国の独立記念日です。例年この日は、アメリカ各地で花火大会やイベントが催され、バーベキューをするために家族や仲間たちと集います。国中が自由と平等を祝う、お祭りムードでいっぱいになる1日です。

南米が原産といわれているピーナッツを世界中に広めたのは、大航海時代の冒険家たち。しかし、北米にもたらされたピーナッツが、すぐに国民食として根付いたわけではありませんでした。南北戦争を機にピーナッツが食糧不足の戦場食になったことで、そのおいしさが知れわたり、戦後はピーナッツの需要が急速に伸びたのです。生産、収穫、殻取りの道具などの進歩で、19世紀の終わりまでにピーナッツ産業はさらに発展。さらに、20世紀に入ると加工技術も進み、ピーナッツオイル、ロースト・ピーナッツ、ソルト・ピーナッツ、ピーナッツバター、ピーナッツ菓子と、ピーナッツの需要はますます高まってきました。



バラエティ豊かな4タイプ：ランナー種、バレンシア種、バージニア種、スパニッシュ種。

一口に「ピーナッツ」と言っても、実はピーナッツの種類は大きく4つに分けられます。

- バージニア ... ミックスナッツ、煎り豆、バターピーナッツなど、形をとどめた加工品のほとんどが大粒のバージニア種です。日本人にとって馴染みがあり、日本での消費量も海外からの輸入量も最も多い品種です。
- ランナー ... アメリカで最も広く消費されているのが、中粒のランナー種。粒の大きさが均一で、主にピーナッツバターに使用されており、アメリカでのピーナッツ総生産量の80%を占めています。日本がアメリカから輸入しているピーナッツのほとんどがランナー種で、ピーナッツチョコレートなどの豆菓子に広く加工されています。
- スパニッシュ ... 小粒で赤茶色の薄皮が特徴的。スナック菓子などによく使用されています。他種よりも含有する油分の量が多いため、オイルを搾るのにも向いています。
- バレンシア ... 長めの殻に赤みを帯びた小さな実が3~4粒入っています。甘味があり、新鮮なうちに茹でて食べるのに最適です。

【本件に関するお問い合わせ先】

『アメリカンピーナッツ協会』広報事務局 / 担当：^{かいしろう}改正・風間
TEL : 03-5771-5525 / MAIL : apc@prinfo.jp



日本でも買える！ アメリカンピーナッツを使った 商品をご紹介します



一度食べ始めるととまらない？！

ストライクイーグル ハニーローストピーナッツ

小粒で食べやすいアメリカ産ピーナッツを蜂蜜でコーティングし、塩と砂糖をまぶしました。絶妙な甘しょっぱさのバランスで後引く美味しさです。お子さんのおやつに、大人のおつまみに、世代を超えて愛されています。家族や友人と食べたい缶タイプと少量食べきりのパウチタイプからお選びいただけます。



100年以上の歴史を持つ老舗ナッツブランド

プランターズ ローストピーナッツシリーズ

「ミスターピーナッツ」のキャラクターが目を引く、老舗ナッツブランドのプランターズは、さまざまなフレーバーのピーナッツが味わえるのが魅力。定番の塩味から、ハニーロースト、チポトレ（燻製唐辛子）、塩キャラメル…その日の気分に合わせて選んでみてはいかがでしょうか？



ピーナッツバターを塗り広げれば、笑顔も広がる！

スキッピー

日本でもおなじみのピーナッツバターブランド、スキッピー。食欲をそそる香ばしさと、まろやかな口あたりが楽しめます。保存料や添加物は一切含まれておらず、品質にこだわる方にも安心。クリーミータイプと、サクサクのピーナッツ食感が特徴的なスーパーチャックタイプがあります。



全米販売量 No.1 ピーナッツバター！

ジフ

厳選された良質のアメリカ産ピーナッツのみを使用した甘さの無い伝統的な逸品。保存料不使用で、ポリフェノールを含む薄皮も摂取することができるのが嬉しいですね。クリーミータイプ、粗びきピーナッツの入ったクランチタイプ、オメガ 3 脂肪酸を含むタイプなど、お好みに合わせて選べます。

【本件に関するお問い合わせ先】
『アメリカンピーナッツ協会』広報事務局 / 担当：風間^{かいしょう}・改正
TEL : 03-5771-5525 / MAIL : apc@prinfo.jp



原料は 100%ピーナッツのみ！

スマッカーズ ピーナッツバタークリーミー

アメリカで 100 年以上親しまれているジャムブランドのスマッカーズ。こちらはピーナッツ 100%を原料に用いたピーナッツバターで、保存料や着色料も使われていません。ピーナッツ本来の豊かな風味が楽しめて、料理やお菓子作りの素材として使うにもぴったりです。



カルディ コーヒーファームで人気のピーナッツバター

ジェービーズファクトリー ピーナッツバター

ローストしたピーナッツの香ばしい風味とつぶつぶ食感が楽しめるクランチタイプと、塗りやすいクリーミータイプがあります。クランチタイプは、ピーナッツの歯ごたえをいかして、クッキーやケーキなどお菓子作りの材料としてもおすすめ。トーストやクラッカー、マフィンのフィリングにもお使いいただけます。

◆アメリカンピーナッツ協会(APC)について

アメリカンピーナッツ協会は、米国のピーナッツ産業の長期的成長を支援するため設立されました。米国産ピーナッツの品質管理や国際的な消費促進、生産・加工に関する研究促進を使命として、国内外でのマーケティング、PR 活動、顧客サービス、研究を主な活動としています。

Web サイト : <https://peanutsusa.jp/>

Facebook : <https://www.facebook.com/peanutusajapan/>

Instagram : @american_peanut_japan

【本件に関するお問い合わせ先】

『アメリカンピーナッツ協会』広報事務局 / 担当：風間^{かいしよ}・改正

TEL : 03-5771-5525 / MAIL : apc@prinfo.jp