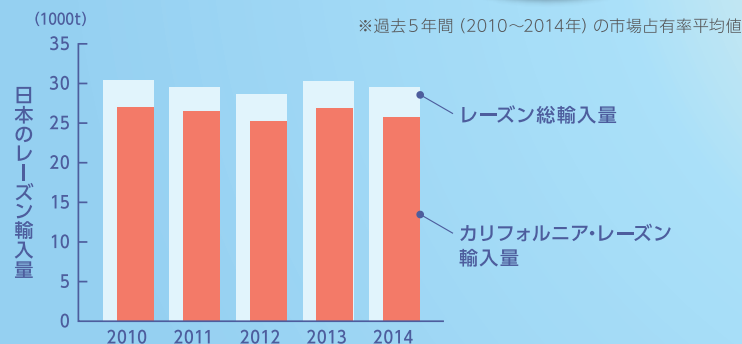
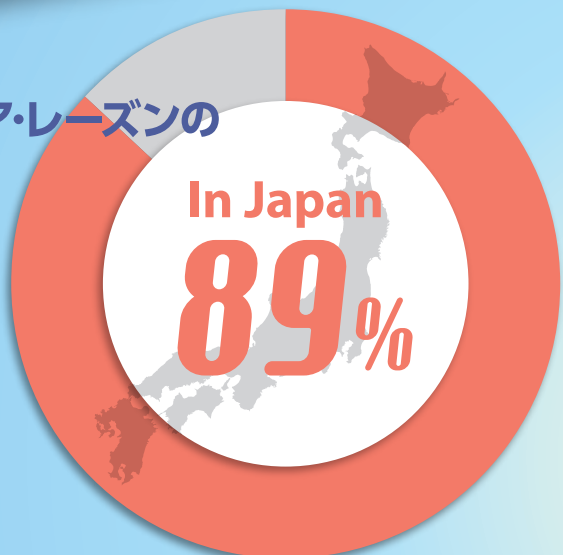




選んでナットク カリフォルニア・レーズン

カリフォルニア・レーズンの 輸入量シェア

日本で消費する
レーズンの約89%が
カリフォルニア産。
パンや菓子、
外食のメニューには
もちろん、一般家庭でも
広く利用されています。



カリフォルニア・レーズンデー

新緑の中でスポーツやアウトドアを
楽しむこの季節、カリフォルニアでは
レーズンとなるぶどうの花が咲き
小さな実をつけ始めることから、
5月1日を記念日に制定。



TM

ズンちゃん
カリフォルニア・レーズン
PR部長

5月1日

安心・安全の カリフォルニア・レーズン

さんさんと降り注ぐ太陽と肥沃な土壌、
雪解け水や地下水など、自然の恵みで
作られるレーズンは、保存料などの
添加物を一切不使用。加糖もしていない
天然の甘さだけの100%ナチュラルな食品。
だから安心、安全です。

主要生産地、サン・ホアキン・ヴァレー

San Joaquin Valley

サンフランシスコ

フレズノ

San Joaquin Valley

ロサンゼルス

太陽の恵みいっぱい

3,700時間

フレズノの年間日照時間は東京の約2倍。
年間降雨量は250mm以下と、
渓谷は天日干しに最適な乾燥地帯です。

広大な生産地

四国の1.6倍

幅約80km×長さ約385km＝約30,000km²

ぶどう畑が見渡す限り続く渓谷が生産地です。

カリフォルニア・レーズン協会
米国本部設立

1961 1949

日本で活動開始



19世紀

ペルシャ地方から
ぶどう栽培に熟達
したアルメニア人
たちが大挙移住
してきた渓谷が
一大産地になる。



11世紀

きのこ中毒治療
から老化防止まで
万能薬として処方
された記録も。
十字軍によって
欧州へと広まる。



紀元前13世紀

地中海沿岸地域、
ペルシャ地方で
ぶどうの栽培と
レーズン作りが
始まる。

樹になったまま自然に乾燥
していたぶどうを食べた時が
「レーズン」の歴史の始まり。

レーズンの歴史

砂糖・着色料
不使用

100%
Natural

ぶどう1kgからできるのは
わずか200gのレーズン

おいしさも凝縮

200g

1kg



皮が薄く甘いみどり色の種無しぶどうを、
2～8週間天日により自然乾燥することで、
おいさと栄養価がギュッと凝縮。