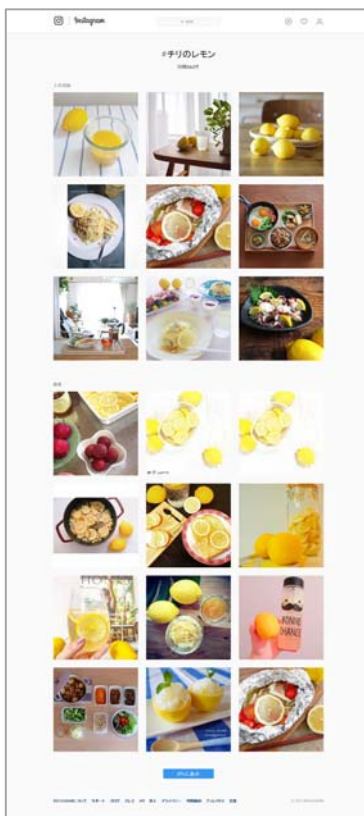


2017年8月28日

チリ産レモンで爽やか夏レシピ -インスタグラマー、ブロガー向けサンプリング企画-

チリ果物輸出協会 (ASOEX: The Chilean Fruit Exporters Association) 内のチリ柑橘類委員会は、チリ農務省の支援の下、チリ貿易振興局 (ProChile) と協力して日本でのチリ産レモンの消費拡大を目的とした初の試験的なプロモーションキャンペーンを実施しています。

この活動の一環として、インスタグラマー及びブロガー各100名にチリ産レモンをサンプリングする企画を行いました。チリ産レモンは皮が薄くて果汁を多く含み、種が少なく香り良く、酸味が強すぎないのが特徴です。柑橘類の旬は冬ですが、南半球に位置するチリのレモンは日本の夏に品質の良い状態のものが出回ります。このメリットを活かし、「チリ産レモンで爽やか夏レシピ」をテーマに料理ブロガー100名にチリ産レモンを送ってレシピ投稿を促したところ、7月から8月にかけての20日間の投稿期間で280件以上のレシピが集まりました。レモネードやレモンスカッシュ等のドリンク、サラダや魚介類のマリネ、肉や魚のグリルやレモン蒸し焼き、パスタやそうめんなどの麺類、レモンチーズケーキやゼリー、レモンカスタードなどのデザートに至るまで実に様々なレシピが投稿され、果実、果汁、皮まで様々な料理に使えるチリ産レモンの万能性を表わしています。



インスタグラマー100名には「朝食にチリ産レモンを」をテーマに「#チリのレモン」で写真投稿を促したところ、160点以上の写真が集まっています。レモン入りデトックスウォーターや、はちみつレモントースト、レモン入りスムージーボウルやレモンジャム、レモンのカップケーキなど、いずれもレモンの酸味を活かし、食欲が湧かない暑い夏の朝でもさっぱりと食べられる爽やかなアイテムとなっています。

今年日本との国交樹立120周年を迎えるチリは南半球で最大の果物輸出大国です。古くから生産者と輸出業者が国際的なGAP（農業生産工程管理）基準に沿って、厳しい生産基準を順守し、安全で高品質なフルーツを生産しています。チリ柑橘類委員会は、このようなプロモーションを通して、チリ産レモンの魅力をより多くの日本の消費者に知って頂く方針です。

チリ産レモンのデータ:

チリ柑橘類委員会は、チリ果物輸出協会 (ASOEX: The Chilean Fruit Exporters Association) 内の委員会で、そのメンバーは、チリの柑橘類の輸出業者の78%を占めています。チリの2016年のレモンの総輸出量は76,000トンで、日本はアジアの中で最大の相手国であり、2016年の対日輸出量は日本の外国産レモンの総輸入量の35%（通年シェア）を占める17,282トンでした。（財務省貿易統計）