

スペイン産のカキが旧正月を控えた米国市場で人気を集める

FreshPlaza 2024年1月4日

ユニークな品種の輸入もののカキがアメリカ東部の市場に帰ってきた。ジョン・ベナ・インク&JVIインポーツ社の社長であるジョン・ベナ氏は、「スペイン産のロホブリランテ品種のカキがこの地域で手に入るようになってから数年が経つが、大変好評で、需要は着実に伸びている。現在の市場に適した包装形態を見つけるために、いろいろと試している。それは、様々なサイズの最上級品と上級品の詰め合わせや、小売用の小さなカゴ、ヨーロッパ市場で『ピトゥフォ』として知られる贈答用の箱などである」と話す。

スペインのバレンシア州原産のロホブリランテ品種は渋柿であるが、収穫後に炭酸ガス(CO₂)で処理され、知覚できる渋みを取り除かれる。つまり、蜂屋柿のような強い風味を持ちつつ、富有柿などの甘柿のように、非常に硬くてパリッとした状態でも、柔らかくてゼリー状に熟した状態でも食べることができる柔軟性がある。販売部長のエミリー・コールハス氏は、「ロホブリランテは蜂屋柿とよく似た釣鐘型なので、小売店やシェフにこのことを強調することが重要だ」と言う。

ヨーロッパで単に「Kaki」としても知られるロホブリランテは、10月初旬から収穫されるが、出荷業者はカリフォルニア州産の富有柿の入手が厳しくなり始めた12月上旬からの出荷を選択する。コールハス氏は「これにより、スムーズな移行が可能になる」と言い、「弊社へのスペインからの供給はクリスマスシーズン中にピークに達し、1月まで続き、場合によっては2月上旬まで続くことがある。真冬の時期には青果部門が低迷し始めることもあり、これらのカキを利用して消費者の関心を保つことは素晴らしい手法だ」と述べた。

アジア市場への取組

同社は、輸出用のプレミアム果実を専門とする生産者から仕入れている。ベナ氏は、「彼らは、高品質なカキの需要が非常に高く、よい収益が見込めるアジア市場に焦点を合わせている。これは彼らに真の優位性を与えている。なぜなら、彼らは国際的なバイヤー向けの完璧さを必要とする果実の栽培、収穫、梱包、出荷の方法を理解しているからだ」と述べた。

需要面では、カキの需要はクリスマスシーズンにピークを迎えるが、今の時期はアジア系市場の需要の高まりが期待される。ベナ氏は、「2月10日の旧正月まで提供可能かどうかはわからないが、1月中は盛り上がりを見せたいと考えている。旧正月は、アジア系の小売店で果実を宣伝する絶好の機会であり、贈答用のパックは旧正月までの数週間、非常に人気が高まると予想している」と言う。

コールハス氏はまた、同社は消費者とシェフのカキに対する認知度を高めることに取り組んでいると言い、「弊社では、提携先している食品流通業者と協力して、秋冬のメニューでのカキの価値を訴え続けている」と付け加えた。

執筆者: アストリッド・ヴァン・デン・ブローク