

「田辺農園」完熟バナナの甘味とカラメル化した生地が香ばしい 『BANA noir (バナ・ノワール) ～黒いバナナのケーキ』

ANA ショッピング A-style にて 3/24 販売開始

エイエヌエー

ANA フーズ株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:田中久敬)は、エクアドルから輸入・販売している、こだわりの田辺式「バナナ循環農法」で栽培された「田辺農園」バナナを使ったBANAシリーズ第2弾として、皮が真っ黒になるまで熟成させたバナナをパウンドケーキの生地に練りこみ、低温でじっくりと焼いた『BANA noir (バナ・ノワール) ～黒いバナナのケーキ』を開発し、3月24日より、ANA公式ECサイト「ANAショッピング ^{エーススタイル} A-style」にて販売いたします。

なお、「田辺農園」バナナを使った BANA シリーズ第 1 弾では、独自製法でフリーズドライ加工をしたバナナにホワイトチョコレートを染み込ませた、新食感のチョコバナナ『BANA Chocolat』を開発し、2 月より販売しております。



■ 糖度の高い完熟バナナの生地がカラメル化して生まれた“黒いバナナケーキ”

『BANA noir』は、パウンドケーキの生地に、皮が真っ黒になるまで熟成させた「田辺農園」バナナと、栄養価の高いクルミを加え、焼き上げました。黒い見た目は、熟成させることで十分に甘さを引き出し、糖度がアップしたバナナ入りの生地をじっくりと低温で焼き上げることで、生地がカラメル化したもの。完熟した「田辺農園」バナナの甘味と香り、そしてカラメル化した生地が香ばしい、しっとりとしたパウンドケーキは、ティータイムにも、一日のエネルギー源として朝食にもおすすめです。

■ 開発者の思い

『BANA noir』に使用する「田辺農園」バナナは、1991 年、世界有数のバナナ生産国・南米エクアドルの標高約 300m の高地に、日本人・田邊正裕氏が拓いたバナナ農園で作られたもの。自然の地形をそのまま活かし、可能な限り自然に近い環境を保ちながらバナナを育てている農園は、まるで赤道直下の「バナナの森」。日本から約 15,000 km、遠く離れたエクアドルから、丹念に育て上げたバナナを、ANA フーズが輸入し、日本の食卓にお届けしています。



田辺農園のこだわりは、“土”と“水”にあり、化学肥料に頼ることなく、除草剤も一切使用していません。

通常廃棄されるバナナも田辺農園では無駄にせず、独自の手法で発酵させ、有機質肥料として土に還元する、つまりバナナの栄養でバナナを育てる田辺式「バナナ循環農法」によって、その味わいは純化され、気品あふれる甘味をもつ、こだわりのバナナが育つのです。

こうして手塩にかけ、大切に育てられた「田辺農園」バナナも、流通の過程で生じる汚れや傷などにより、正規品としては販売できないバナナが発生します。そのようなバナナを無駄にすることなく、有効活用するため、丁寧に加工を施し、おいしい「田辺農園」バナナのお菓子として世に送り出した、そんな思いから BANA シリーズが生まれました。

■ 商品概要・購入方法



【商品名】『BANA noir(バナ・ノワール)～黒いバナナのケーキ』3本組

【価格】5,076 円(税込 送料込)

【発売日】2023 年 3 月 24 日(金)

【内容量】1 本(300g) × 3 本

【販売チャネル】ANA 公式 EC サイト「ANA ショッピング A-style」

<https://www.astyle.jp/sc/press122>

※なお、空港内ギフトショップ「ANA FESTA」(<https://www.anafesta.com/>)の一部店舗では、1 本(300g)1,296 円(税込)よりお買い求めいただけます。

■ 「田辺農園」バナナを使用した ANA フーズのオリジナル商品、BANA シリーズ好評販売中



「田辺農園」バナナを使用したANAフーズのオリジナル商品、BANA シリーズの第1弾、『BANA Chocolat(バナ・ショコラ)』は、羽田空港のANA FESTAやANA公式ECサイトA-styleなどで、好評販売中です。

今後も、「田辺農園」バナナをそのまま食べていただくだけでなく、お菓子としても美味しく召し上がって頂けるよう、ラインアップを拡充する予定です。

写真【左】『BANA Chocolat(バナ・ショコラ)』商品イメージ、【中】黒箱スタンド(65g)、【右】小袋4種(30g/袋)

詳しい販売チャネルは、こちらよりご確認ください。

<https://www.anatc.com/wp-content/uploads/2023/02/News-Release-22-07ANA-FOODS.pdf>

【ANA フーズ 会社概要】

ANAフーズは、バナナの民間輸入がスタートした 1955 年からバナナを扱っており、現在は生鮮食品事業でエクアドル産の「田辺農園」、フィリピン産の「フレスカーナ」の両ブランドのバナナを輸入し、全国で販売しています。また、プルーンやレーズン、アーモンドやクルミなどのドライフルーツやナッツを輸入・販売している加工食品事業、日本国内の食材を世界へ発信する海外輸出事業、食品ギフトを企画・仕入・販売をしている企画食品事業など、国内外で幅広く食品事業を展開しています。

[代表者] 田中 久敬(たなか ひさよし)

[創業] 1955 年 8 月 9 日 [売上高] 330 億円 (2021 年度)

[所在地] 東京都港区東新橋 1-5-2 汐留シティセンター TEL: 03-6852-0100 (代)

[従業員数] 171 名(2022 年 3 月 31 日現在)

[株 主] 全日空商事株式会社 [URL] <https://www.ana-foods.co.jp/>

<本件に関するお問合せは下記までお願いいたします>

全日空商事株式会社 経営企画部 広報担当 森川・早藤 TEL:03-6735-5090 FAX:03-6735-5035