BANANA

ユニフルーティーのバナナ

ユニフルーティーのバナナは、フィリピンにあるグループ会社が管理、栽培する農園のバナナを入荷。年間を通じて日本へ供給しています。フィリピンでのバナナの栽培、日本への輸送、輸入通関、日本に着いてからの追熟加工、流通に至るまでを対応しています。フィリピンの自社管理農園においては、レインフォレスト・アライアンス認証をはじめ各種認証を取得。より持続可能な農業への取り組みを行っています。

LINE UP

最高峰バナナ

芳醇な香りと濃厚でコクのある甘み。
ミンダナオ島の輸出バナナ農園の中でも約0.2%※しかない、厳選された農園でのみ栽培されています。味、品質ともに最高峰を目指したバナナです。※2014年/弊社調べ

原産国：フィリピン

天晴れ農園 金の房

果肉ぎっしり。食感もっちり。
豊富なデンプン質をじっくりと糖化した絶品の甘さとその品質は、まさに天晴れ(あっぱれ)!環境の整った高原の農園で長期熟成栽培された一本一本が濃厚なバナナです。

原産国：フィリピン

ごほうびバナナ

リッチな甘さとクリーミーな口当たり。
昼夜の寒暖差が大きな高原の農園で、およそ12か月以上の期間にわたり長期熟成栽培されています。安定したおいしさが魅力の高糖度系バナナらしいバナナです。

原産国：フィリピン

こだわリッチ

しっとりとした食感と風味豊かな甘さ。
環境に配慮された健全な土壌と清浄な水は、バナナの栽培にはとても重要です。限定された農園で大切に育てられた、ひと味違った高糖度系バナナです。

原産国：フィリピン

やさしさバナナ

すっきりとした定番の甘さ。
フィリピン・ミンダナオ島の農園で管理、栽培され、太陽の光をたっぷりと浴びてスクスクと成長しました。安定した品質とフレッシュなおいしさが魅力の定番バナナです。

原産国：フィリピン

ユニフルーティーデイリーバナナ

すっきりとした定番の甘さ。
やさしさバナナと同様、フィリピン・ミンダナオ島の農園で管理、栽培されています。いつも食卓に置いておきたい、気軽に食べられる定番感が魅力のバナナです。

原産国：フィリピン

キャラクターバナナ

ミニオンなどの、キャラクターデザインのバナナ。複数デザインの商品ステッカー展開や、季節や商品ごとに異なる支援ツールなどが店頭を彩ります。

原産国：フィリピン
※写真は高糖度系「スイート・ホーム・バナーナ」

©UCS LLC

3本パック

ちょうど良い食べきりサイズのパックが欲しいというお客様のニーズにお応えして、3本1パックの商品をご用意しています。
該当する商品については、担当者までお問い合わせください。

> バナナの入荷スケジュール

バナナは年間を通じて安定的に入荷をしています。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

> フィリピン産バナナ 農園での取り組みについて

・主な農園について

バナナの農園はミンダナオ島に広く展開していますが、高糖度系バナナの多くはブキドノン州周辺の農園で栽培されています。

・追熟加工拠点

東京と神戸の自社加工場を中心に展開していますが、全国の協力会社とのアライアンスにより、日本全国への流通を可能にしています。

・より持続可能な農業への取り組み

フィリピンの自社管理農園においては、「レインフォレスト・アライアンス認証」を取得しています。
野生生物の保護、土壌と水源の保全、農薬の制限や廃棄物の管理、労働者の適正な給与、労働者とその家族および地域社会の生活向上、医療や子どもたちの教育へのより良いアクセスの確保などを通じて、より持続可能な農業の実現に向けて活動を続けています。

詳しくはra.org/ja

生態系を守る。

農地周辺の森林伐採を禁止し、バッファゾーンを設けています。多様な樹木の植林を促進し、森林再生や野生生物の生息地の保全に積極的に取り組んでいます。

土を守る。

農園では殺虫剤や除草剤の使用を極力抑え、手作業での害虫駆除や除草も行います。適度に雑草が残ることで土壌浸食による海の汚染予防にもつながっています。

水を守る。

収穫したバナナを洗浄する水はリサイクルされています。排水処理システムを導入し、「ラグーン」と呼ばれる溜め池を経由した後に自然にかえします。

人に優しい。

農園では従業員の健康と安全を守り、医療や教育へのより良いアクセスを確保するサポートもしています。また地域社会との共存を目指し、緑化や学校支援など地域貢献に努めています。

GRAPE ユニフルーティーのブドウ

ユニフルーティーのブドウは、チリにあるグループ会社が管理、栽培する農園のブドウを中心に、アメリカなどのパートナーからも入荷し年間を通じて日本へ供給しています。ユニフルーティーチリの全てのブドウ農園において、グローバルギャップ(GGAP)認証を取得しており、持続可能な農業への取り組みを行っています。グループ農園ならではの取り組みとして、緑、赤、黒、レッドグローブとそれぞれ定番の品種に加え、希少種や新品種の栽培も行っています。定番種に加え、多くの品種を入荷、提供できることもユニフルーティーのブドウの特徴です。

LINE UP

緑ぶどう(種なし)

サクサクとした食感が魅力の緑種なし種。
トンプソン、ティンプソンなどが多く輸入されますが、オータムクリスプ、スイートグローブなど時期にあわせて様々な品種を入荷しています。

原産国：チリ / アメリカ

黒ぶどう(種なし)

緑や赤に続き、徐々に日本への入荷量が増えている黒の種なしブドウです。比較的糖度の高めの品種が多く、ミッドナイトビューティー、オータムロイヤルなどの食味の良い品種を入荷しています。

原産国：チリ / アメリカ

赤ぶどう(種なし)

従来、スイートセレブレーションやクリムゾンなどが多く輸入されてきましたが、近年、新品種の開発が進んでいるカテゴリーです。
キャンディハートなどの入荷数量の少ない品種にも注目いただきたいカテゴリーです。

原産国：チリ / アメリカ

レッドグローブ(種あり)

定番の輸入ブドウであるレッドグローブも入荷しています。レッドグローブは最もポピュラーな赤系の輸入ブドウ。
種があるものの、糖度は高く、粒が大きい事が特徴です。収穫量も多く、供給期間も比較的長めの品種です。

原産国：チリ / アメリカ

パック商品について

緑、赤、黒のブドウのパック商品及び、数種類をあわせたアソートパックもご用意しています。

＞ブドウの入荷スケジュール

年初のチリ産からはじまり、初夏メキシコ、その後アメリカ産と産地をリレーすることで、通年入荷をしています。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
チリ												
メキシコ												
アメリカ												

＞チリ産ブドウ　農園での取り組みについて

・主な生産地域

南半球に位置するチリは、アタカマ州のコピアポから収穫がスタートし、産地が南下していきます。オイギンス州の生産量が最も多く、全体の1/3程度を占めます。また、このエリアの収穫が始まるころには、近隣のバルパライソ州や首都州からの供給もあり、ブドウの生産はピークをむかえます。

※各州のぶどう生産量の構成費

・主な品種と出荷時期

品種／出荷週	Dec 49 50 51 52	Jan 1 2 3 4	Feb 5 6 7 8	Mar 9 10 11 12	Apr 13 14 15 16	May 17 18
シュガーワン	● ● ● ●	● ● ● ●				
スウィーティーズ		● ● ● ● ● ● ●				
ティンプソン		● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●				
トンプソン		● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●				
スウィートグローブ			● ● ● ● ● ● ● ●			
アイボリー		● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●				
グレートグリーン		● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●				
オータムクリスプ		● ●	● ● ● ●	● ● ● ●		
レッドグローブ			● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●			
スウィートセレブレーション		● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●				
ティムコ			● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●			
マゼンタ				● ● ● ● ● ● ●		
アリソン				● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●		
クリムゾンシードレス					● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	
クリッシー					● ● ● ● ● ●	
ジャックサリュート			● ● ● ● ● ● ● ● ● ●			
パッショングロー			● ● ● ● ● ● ●			
パッションファイア			● ● ●			
キャンディハート			● ● ● ●	● ●		
ブラックムーン				● ● ● ●		
スウィート ジョビリー					● ● ● ●	
セーブル			● ● ● ● ● ● ●			
ミッドナイトビューティー		● ● ● ●		● ● ● ●		
オータムロイヤル				● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●		
スウィート フェイバーズ			● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●			
メロディ			● ● ●		● ●	
スウィートサファイア		● ● ●		● ● ● ● ● ● ● ●		

※チリ産のブドウは約1か月かけて日本に到着します。

・社会的責任「品質、衛生、食品の安全性、そして、環境保護」への取組み

ユニフルーティーチリの全てのブドウ農園では、グローバルギャップ（GGAP）認証を取得しております。また、HACCPとBRC（英国小売り協会）の定める品質・衛星管理システムに基づき、第三者認証機関の定める厳格な基準をクリアしています。

KIWI ユニフルーティーのキウイ

ユニフルーティーのキウイは、ジョージア、アメリカなどのパートナーから入荷を行っています。
また、南半球からも高品質なチリ産キウイを厳選して販売しています。
ユニフルーティーは、ジョージア、アメリカ、チリ、それぞれの産地の高品質なキウイを年間を通じて供給が可能です。

LINE UP

ジョージアキウイ

ジョージア産のグリーンキウイです。
年間を通じて食卓にのぼるキウイフルーツですが、日本に輸入されるものの多くは南半球で栽培されており、4月から12月ぐらいまでが主なシーズンです。
ジョージアキウイは1月から3月の間もおいしくなるように栽培されています。

原産国：ジョージア

チリキウイ

グリーンキウイ、ゴールドキウイともにお取り扱いしており、南半球のキウイのシーズンを通して入荷しています。通常は、ゴールドキウイが4月中旬頃から11月頃まで。グリーンキウイが5月中旬から12月頃までの入荷となります。

原産国：チリ

ハニーキウイ

アメリカ カリフォルニア州産のハニーキウイです。
ハニーキウイは、レインボーレッドキウイ同様、グリーンキウイに比べて酸味が控えめ。しっかりと追熟されて食べごろになったハニーキウイは、甘さをしっかり感じられることが特徴です。

原産国：アメリカ

レインボーレッドキウイ

アメリカ カリフォルニア州産のレインボーレッドキウイです。
断面の鮮やかな見た目が印象的なレッド系のキウイですが、酸味が少なく甘さが強いのが特徴です。
くちあたりなめらかで柔らかな触感は、キウイフルーツというよりは違うフルーツの風味を感じます。

原産国：アメリカ

> キウイの入荷スケジュール

キウイはジョージア産、アメリカ産、チリ産などの産地をリレーする形式で年間を通じて入荷をしています。

※想定入荷時期となります。実際の入荷は年度により異なります。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ジョージア産/グリーンキウイ	■	■	■									
チリ産/グリーンキウイ						■	■	■	■	■	■	■
チリ産/ゴールドキウイ				■	■	■	■	■	■	■		
アメリカ産/ハニーキウイ	■	■	■								■	■
アメリカ産/レインボーレッドキウイ										■	■	■

> キウイTOPICS

・ジョージアってこんな国

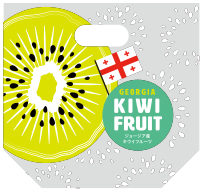
ジョージアはヨーロッパとアジアの中間に位置し、美しい山々と黒海に面した歴史文化のある国です。
フルーツを育てるのに良い環境のためキウイフルーツ以外にもブドウの栽培が盛んに行われており、ジョージア産ワインの生産地としても有名です。

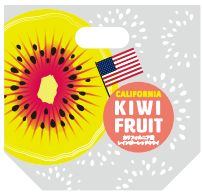
・ジョージアキウイの輸送経路

ジョージア国を出港して、東京までの輸送期間はおよそ55日間です。

・販売支援ツール

キウイの販売支援のためのツールとして、スタンドパックなどを用意しています。商品を連想させるデザインが店頭を彩ります。





ORANFRIZER

ユニフルーティーのブラッドオレンジ

ユニフルーティーのブラッドオレンジは、イタリアのオランフリーゼル社から入荷を行っています。1962年に設立されたオランフリーゼルは、イタリアでの柑橘類、青果、フレッシュジュースの生産におけるリーディングカンパニーですが、2020年よりユニフルーティーのグループカンパニーとなりました。

LINE UP

タロッコ

タロッコは、大玉サイズでやや卵型に近い丸型。皮には襟のような突起があることもあり厚みは厚薄まちまち、上半分が赤みを帯びているものもあります。果肉はオレンジ色で縞状に赤色がさしています。種なしで果汁が多く甘みと酸味を持ち合わせるため、ジューシーで優れた味わいです。

原産国：イタリア シチリア島

サングイネッロ

サングイネッロは中玉サイズでやや縦長に伸びた形状。甘みと酸味を併せ持ち、平均的な糖分量の品種です。皮は引き締まってデコボコした表面を持ち、ほのかに暗紅色。果肉は明るいオレンジ色でたくさんの筋のように赤色がさしています。とても果汁が多く、濃厚な味わいをしています。

原産国：イタリア シチリア島

モロ

モロは、やや卵型に近い丸型の中玉サイズ。皮はかなり分厚く、特に熟れたものは深みのある赤色でワインレッドの色調を帯びています。アントシアニンの量が他の品種より多いため、果汁の色は濃厚な赤色。果肉には種がなく果汁は多め、少し酸味ある爽やかな味わいをしています。

原産国：イタリア シチリア島

ジュース

オランフリーゼルでは100%ジュースも製造しています。濃縮還元ではなく添加物や保存料、糖を一切加えていません。素朴で純粋な果実を自然のまま絞り、丁寧に低温殺菌しています。ジュースの赤色はブラッドオレンジの特有色素である天然アントシアニンが含まれていることに由来しています。

原産国：イタリア シチリア島

> ブラッドオレンジの入荷スケジュール

ブラッドオレンジの入荷期間は12月から5月ごろです。

※想定入荷時期となります。実際の入荷は年度により異なります。

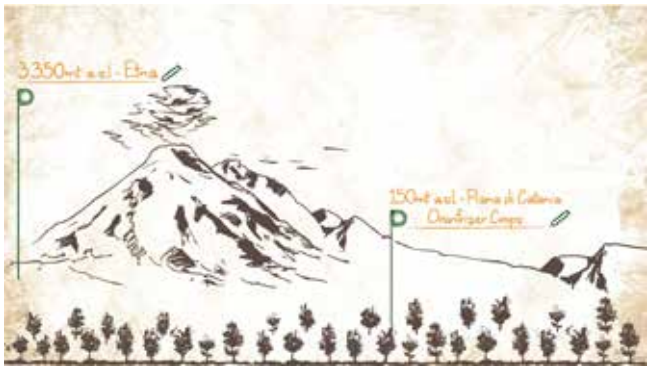
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
タロッコ												
モロ												
サングイネッロ												

> ブラッドオレンジTOPICS

・良質なブラッドオレンジが育つ環境

シチリア島の東海岸は、柑橘類が育つ最高の場所です。ヨーロッパ最大の活火山（エトナ山–高さ約3.350メートル）が島の北東部にあり、火山の麓の地形（カターニア地形）は柑橘系の果物に最適な地域です。火山の頂上の雪は大きな温度格差を引き起こします。日中の温度は約15°Cであり、夜の間にそれは3 ~ 4°Cに低下。寒さはアントシアニンを赤色にするために非常に重要な要素になります。

これら、エトナ火山を含むシチリア東海岸の特徴的な気候や耕作地の豊かな土壌のおかげで、味、色、香り、そして栄養素を多く含んだブラッドオレンジが育ちます。



・オランフリーゼルについて

オランフリーゼルは、1962年カヴァリエール・ジュゼッペ・アルバにより設立され、イタリアでは、柑橘類、青果、フレッシュジュースの生産におけるリーディングカンパニーです。

ブラッドオレンジ、フレッシュジュースを中心にシチリア産のフルーツや野菜を世界に輸出しています。

ORANFRIZER
Sicilian Experience

OTHER FRUITS

ユニフルーティーのその他のフルーツ

ユニフルーティーが現在取り扱っているもの、及び取り扱い予定のフルーツをご紹介します。

レモン

自社で生産・厳選したレモンを夏の需要期だけ供給を致します。
ユーレカ、フィノ、ジェノバ、メシナの4品種から日本マーケットに好まれる品種を選択します。
原産国：チリ コキンボ周辺

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

アボカド

バナナで培った技術を応用したアボカドの追熟加工。
内部褐変を識別するセンサーを用いて、安定した商品供給を致します。
原産国：メキシコ ハリスコ州とミチョアカン州

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

識別センサー

スイカ

年々、供給が不安定になる国産果実。
ユニフルーティーは、主に8月お盆明けから残暑が残る9月上旬の国産が品薄になる時期に、高品質の種なしスイカを供給できます。
原産国：アメリカ カリフォルニア州

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

チェリー

チリの自社農園で栽培された大粒のチェリーをクリスマス前後に供給できます。
ピング種などの赤系だけではなく、レイニア種の生産に力をいれており、アジア市場で高い評価を受けております。
原産国：チリ サンチャゴ周辺~南部エリア

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

※赤品種レイニア

ザクロ

色鮮やかなザクロは、日本の国産果実の少ない春先に旬を迎えます。
ユニフルーティーチリは、ザクロの生産量トップクラス。上質なザクロを供給することができます。
原産国：チリ サンチャゴ周辺~北部エリア

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

リンゴ

日本の裏側に位置する、南半球のチリは日本と季節が逆になります。
初夏に旬を迎えるチリ産リンゴ、ふじやガラ、ピンクレディなど多彩な品種が供給可能です。
※チリ産リンゴは2022年1月時点で解禁されておりません。
原産国:チリ サンチャゴ周辺~南部エリア

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

会社概要

株式会社 ユニフルーティー ジャパン
Unifrutti Japan Corporation

本社所在地　〒100-6217
東京都千代田区丸の内1-11-1
パシフィックセンチュリープレイス丸の内 17F

設　　立　1962年（極東フルーツ株式会社）
2009年 株式会社チキータ ユニフルーティー ジャパンより
現社名 株式会社 ユニフルーティー ジャパンに変更

事 業 内 容　1.バナナその他の果実および野菜、ならびにこれらの加工品の輸出入、貯蔵、加工および売買
2.前号に関する一切の業務

資 本 金　3億1000万円

親 会 社　Unifrutti Asia B.V.

売　　上　210億円（2021年12月期）
204億円（2020年12月期）
181億円（2019年12月期）
172億円（2018年12月期）
159億円（2017年12月期）
169億円（2016年12月期）

役　　員　代表取締役社長 ケナード・ウォング
取締役 マルコ・ヴェントゥレッリ
取締役 アルベルト・パテルノ・フェニックス・バカニ
監査役 鈴木一永

従 業 員 数　84名（契約+派遣を含む）［2021年12月時点］

事業所

本社兼東日本事務所　〒100-6217
東京都千代田区丸の内1-11-1
パシフィックセンチュリープレイス丸の内 17F

西 日 本 事 務 所　〒650-0024
兵庫県神戸市中央区海岸通3番地 シップ神戸海岸ビル 11F

東日本加工場（大井）　〒143-0001
東京都大田区東海6-3-2 東京食品ターミナル東館 M4F

西日本加工場（神戸）　〒650-0045
兵庫県神戸市中央区港島7-1 L-4青果センター内 3F

https://www.unifrutti.co.jp