

オーストラリアで日本人が営む農園を守るべく、規格外ぶどうを赤字覚悟で全量買取
糖度18.5度以上のぶどうのみ使用し、デザートワイン風の無添加ジュースにアップサイクル
「Re:Budo（リ:ブドウ）」

2023年5月10日（水）より販売開始

- 農薬最小限・安心の生鮮ぶどうも同時発売！ -

グローバルフルーツ株式会社（代表取締役社長:井上義朗、本社:東京都中央区）と、株式会社kenma（代表取締役:今井裕平、本社:東京都新宿区）は、美味しいのに処分されてしまう「Budou Farms（ぶどうファームズ）」の「規格外ぶどう」で造った無添加ぶどうジュース「Re:Budo」を、2023年5月10日（水）よりグローバルフルーツ公式WEBサイトおよび、全国のワイズマート、イトーヨーカドー、カスミ、BLANDE（ブランデ）にて順次販売を開始いたします。同日より「Budou Farms」が生産する「生鮮ぶどう」の販売も順次開始いたします。



近年オーストラリア産ぶどうは世界中で注目を集めており、過去10年間でその輸出量は73%も増加しています※1。輸入果物専門商社の当社でも、日本人の妻ジュンコ氏と農学者の夫エンリケ氏がオーストラリアで経営する農園「Budou Farms」より、糖度18.5度以上の甘さが自慢のぶどうを2016年から仕入れ、公式WEBサイト等で販売を開始。人気に火がつき、売り上げは2022年までの6年間で26倍にまで成長しました。

しかし一昨年から昨年まで、オーストラリアで記録的な大雨が何度も発生し、「Budou Farms」にも甚大な被害を与えました。通常よりも房から実が外れやすい状態になってしまったのです。2022年春、「Budou Farms」から当社に向けて出荷されたぶどうの約26%が、房からぶどうが脱落しており、味や中身に全く問題がないにもかかわらず、日本市場では価値がないと判断され、通常販売ができない「規格外ぶどう」になってしまっていました。

そうした場合、規格外品は買い取らないことが日本の商社業界では通例となっています。しかし農家の利益を守ることが真のフードロス削減と考えるグローバルフルーツは、美味しいのに処分されてしまうぶどうを、全て買い取ることにしました。

今後もこのような取引姿勢を貫き、農家を守り続けるためには、身銭を切っても「規格外ぶどう」の美味しさを皆様知ってもらいたいという思いから、「Re:Budo」を立案しました。

「Re:Budo」は、「Budou Farms」が手がける糖度18.5度以上の「規格外ぶどう」で造った、砂糖・甘味料・着色料不使用の、果汁100%の無添加ぶどうジュースです。丁寧にぶどうの房から実を外し、低圧で美味しい部分のみを搾汁。無加糖ながらもまるでデザートワインのような、甘く濃厚なぶどうの味わいをお楽しみいただけます。

当社ではぶどうだけに限らず、様々な規格外フルーツが当たり前販売できる世の中を実現し、フルーツ生産者の笑顔を増やしてまいります。

※1 料理王国、10年間で輸出量が70%増!? オーストラリア産テーブルグレイプの今を学ぶ、<https://cuisine-kingdom.com/nanako08>

<報道関係者様 お問い合わせ>

グローバルフルーツ広報担当：高田
TEL: 080-6354-8877 E-mail: r-takada@rootspr.org



名称：Re:Budo

価格：180ml /398円、500ml/980円、1000ml/1,780円

販路：ワイズマート、イトーヨーカドー、カスミ、BLANDE

グローバルフルーツ公式WEBサイト (<https://globalfruit.co.jp>)

※価格は全て税込です。

※500mlおよび1000mlの展開は、2023年6月中旬ごろを予定しております。

※Budou Farmsのぶどうをジュース化、販売しているのは弊社のみです。

「規格外ぶどう」で造った果汁100%の無添加ぶどうジュースです。低圧で美味しい部分のみを丁寧に搾汁したジュースは、砂糖・甘味料・着色料 不使用ながらも、まるでデザートワインのような甘く濃厚なぶどうの味わいをお楽しみいただけます。

規格外ぶどうを使用

農学者こだわりのぶどう栽培方法

まるでデザートワインな濃厚さ



処分されるはずだった「規格外ぶどう」を使用。ただし「Budou Farms」のぶどうであることに変わりはなく、味のクオリティは折り紙付きです。



従来の常識を覆す方法で栽培。雑草をあえて抜かないことで良い土壌をつくります。必要最低限の水量で栽培することで、甘みを最大限に引き出すことに成功しました。



丁寧にぶどうの房から実を取り外し、低圧で美味しい部分のみを搾汁。無加糖ながらデザートワインのような、甘く濃厚なぶどうの味わいをお楽しみいただけます。

同時発売！Budou Farmsの「生鮮ぶどう」について



名称：生鮮ぶどう 価格：498円（税込）

品種：クリムゾン、トンプソン

販路：ワイズマート、イトーヨーカドー、カスミ、BLANDE

グローバルフルーツ公式WEBサイト (<https://globalfruit.co.jp>)

※販売先によって内容量、販売価格が異なる可能性があります。

夫妻である松崎絢子氏（日本人）とエンリケ・ロッシ氏（チリ人）がオーストラリアで経営するぶどう農園が「Budou Farms」です。2人が手がけたぶどうは、糖度18.5度以上を誇る「甘さ」が最大の特徴です。農学者であるエンリケ氏が“栽培に最低限必要な水量”を管理しながら育てたぶどうは、甘味が引き出されています。種無しで果肉には弾力があります。噛むと「パリっ」「ポリっ」という音がするなど、スナックのように皮ごと食べられます。収穫や梱包などの作業はワーキングホリデーでオーストラリアを訪れている日本人が加わり、日本人ならではの細やかさで対応しています。

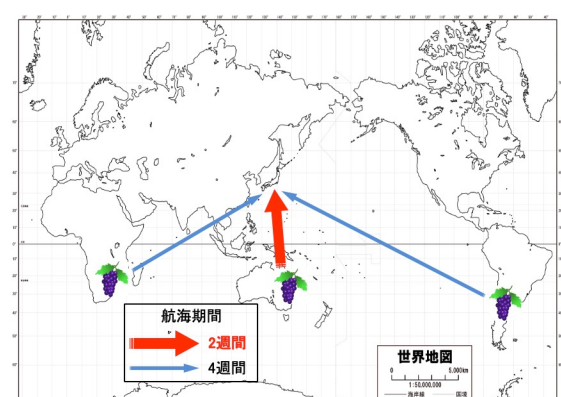
※店舗によって名称が異なる可能性があります。

○ 子どもに安心して食べさせられるぶどう

夫妻の娘・アズサちゃん（10）が安心して食べられるように、最小限の農薬で栽培を実現。アズサちゃんは畑を歩いて通学しているのですが、いつも美味しそうにぶどうをつまんでいます。

○ フレッシュな状態でお届け

3月から4月は、日本国内でぶどうの流通が少ない季節ですが、南半球ではこの時期にぶどうの旬（夏）を迎えます。また、日本に輸入される南半球産のぶどうの中でも、オーストラリアはアジアに一番近い産地であるため、最も新鮮な状態でお客様の手元までお届けすることが可能です。例えば、南米チリから日本への輸送は約4週間もかかりますが、オーストラリアからであれば、約2週間で輸送できます。輸送期間が短いことは、ぶどうの果皮が薄くても輸送に耐えられるという点にも繋がっています。



グローバルフルーツ株式会社について

グローバルフルーツは、果物の卸売業者として、東京・八丁堀に1990年に設立されました。フルーツに精通する専門のスタッフが直接現地に赴き、厳選したフルーツを輸入・販売しています。販売前には、必ず試食・糖度の確認を行い、当社の厳しい基準を満たしたものだけをお客様にお届けしています。



本社所在地：〒104-0032 東京都中央区八丁堀3-25-8 八丁堀陽光ビル7階

代表取締役社長：井上義朗

事業内容：青果物輸入・販売、インターネット通販の業務

URL: <https://globalfruit.co.jp>

株式会社kenmaについて

企業の新たなシンボルとなる“フラッグシップ（看板商品）”を開発することに特化した「株式会社kenma」（東京都新宿区）と共同で「Re:Budo」を開発しました。kenmaは、製品の企画・ディレクション及びデザインを担当しています。



本社所在地：〒162-0814 東京都新宿区新小川町8-24実森ビル3F

代表取締役：今井裕平

事業内容：デザイン・ビジネスコンサルティング、ブランド・製品・サービス・空間デザイン

URL: <https://www.kenma.co>

<報道関係者様 お問い合わせ>

グローバルフルーツ広報担当：高田

TEL: 080-6354-8877 E-mail: r-takada@rootspr.org