

**美味しさの秘密は標高だけじゃない。**  
**「土作り」にこだわり抜いたゴールドエリア限定栽培バナナ**  
**濃厚旨味の最高傑作※『甘熟王ゴールドプレミアム』**  
**5月9日（土）より全国オンエア開始！**  
※甘熟王バナナ製品における当社比（AISSY(株)調べ）

バナナの王様「甘熟王（かんじゅくおう）」を販売する、青果物輸入販売会社の株式会社スミフル（本社：東京都渋谷区、代表取締役：伊藤順次、以下：スミフル）は2015年5月9日（土）より濃厚旨味の最高傑作“甘熟王ゴールドプレミアムバナナ”のTV-CMを全国でオンエア開始いたします。

今回のTV-CM「濃厚旨味の最高傑作」編では、驚くほどに美味しい、食べた時の表情が物語るかつてない“濃厚旨味”を強く印象づけ、最高傑作と呼ぶにふさわしい独自のラグジュアリーな世界観を表現しています。



<CMストーリー>

上質感があり、深みのある“ロイヤルブルー”の空間に佇む、美しい女性。甘熟王ゴールドプレミアムバナナをひと口食べると、今までに食べた事がない濃厚な旨味に衝撃を受け、女性のカラダは無重力空間のように浮かび上がる。そして、「それは、かつてない濃厚な旨味。驚きを召し上げれ」とナレーションが入り、商品カットへと流れていきます。

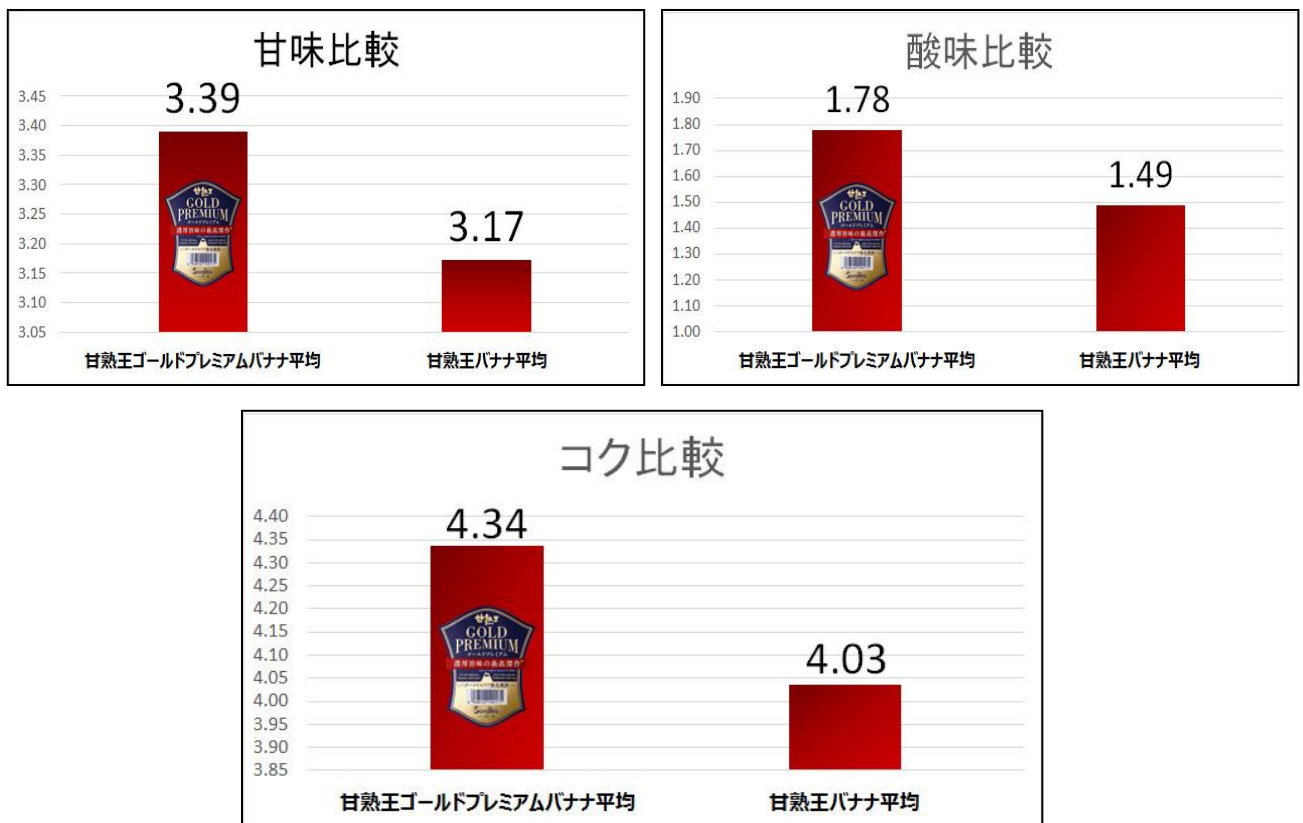
【TVCM 概要】

- TVCM：甘熟王ゴールドプレミアム 濃厚旨味の最高傑作 編（15秒）  
<http://www.kanjukuoh.com/gp/>
- 放映開始日：2015年5月9日（土）～
- 放映地域：関東、関西、北海道、東北、中京、九州（一部エリアを除く）

### <濃厚旨味の最高傑作とは？>

甘熟王ゴールドプレミアムバナナについて、甘味・塩味・酸味・苦味・旨味の5つのデータで計る味覚センサーを開発した、味覚分析の専門機関であるA I S S Y株式会社 鈴木 隆一氏に「濃厚旨味」の分析数値化・分析を依頼しました。その結果、甘味・酸味・コクが際立つ甘熟王ゴールドプレミアムは、甘熟王バナナと比較して甘味・酸味・コクが強いことがわかり、「濃厚旨味の最高傑作」と言える最高級プレミアムバナナであることが分かりました。

#### ■味覚分析結果/A I S S Y株式会社調べ



※ A I S S Y株式会社 鈴木 隆一氏 (慶應義塾大学 共同研究員)

おいさを研究するために、甘味・塩味・酸味・苦味・旨味の5つのデータで計る味覚センサーを開発。「味博士」と呼ばれ、テレビや雑誌などで活躍中です。

### <美味しさの秘密：「土作り」にこだわり抜いた、ゴールドエリア限定栽培バナナ>

一般的に甘さを追求したバナナは「高地」で栽培されますが、私たちがこだわっているのは標高（高地栽培）だけではありません。標高 800m以上の数ある高地栽培バナナ農園の中から、土壌のミネラルバランスと陽当たりが良い、「ゴールドエリア」のみで限定栽培。そして、畑ごとに日本人スタッフによる食味検査（甘味・酸味・コクの自社基準を設定）を実施することで、プレミアムバナナユーザーが求める「最高のおいしさ、甘さ、濃厚さ」を実現しました。

1) 土作りからはじまる、「濃厚旨味の最高傑作」。

バナナを生産する全ての畑では、根をはる深さで土を採取し、定期的に土壌分析を実施。健康なバナナを育てるのに必要な成分が満たされているかをスミルフィリピン・バナナ研究所でチェック。分析結果をもとに、足りない栄養成分を施肥し、土壌の栄養バランスを考えることで、均質で味の良いバナナを育てています。

2) 健康な「土」で、健康な「苗」を育てています。

スミルフィリピン・育種研究センターで培養した「優良株」を健康な土と肥料で大切に育て、丁寧に手入れをして、畑に植え付けます。また、畑の条件に適した品種の改良や消費者の嗜好に合った品種の開発も行い、健康な「苗」を育成します。

3) 自家製堆肥で、「土」に栄養を与えています。

肥料は、従来の有機質肥料に加え、サトウキビ搾りかす等を原料として加えた自家製堆肥を作り、それに独自に改良を重ねたEM菌<sup>※</sup>を加え、時間をかけて熟成した「自家製堆肥」を肥料としてバナナに施肥しています。

※EM菌とは) Effective Microorganisms の略で、乳酸菌、酵母、光合成細菌を主体とする微生物の共生体とされ、農業、畜産、水産、環境浄化など様々な分野に利用されています。

4) 「ゴールドプレミアム熟成加工」

「濃厚旨味」を引き出し、最終的に美味しさの決め手になる「ゴールドプレミアム熟成加工」。

通常のバナナよりも時間を掛けて育成されたゴールドプレミアムは、特別な熟成加工でバナナの雑味をできる限り抑え、他では真似のできない、凝縮した濃厚な旨味と甘さを醸し出す「ゴールドプレミアムテイスト」を実現しました。



#### <甘熟王サンキューキャンペーン 概要>

昨年5月に日本初の消費者による食品・食材に特化した総合評価・認証制度「ジャパンフードセレクション」において甘熟王ゴールドプレミアムバナナは“グランプリ”、おなじみの甘熟王バナナも“金賞”のW受賞となりました。受賞を記念して今春、『甘熟王サンキューキャンペーン』を実施中です。

【実施期間】2015年4月中旬～7月31日(金) 当日消印有効

【賞品】現金39,000円(100名様)、Wチャンス(バナナ2パックセット:390名様)

【対象商品】甘熟王ゴールドプレミアム/甘熟王/甘熟王エコ/甘熟王P3

※「甘熟王1本入り」「甘熟王ゴールドプレミアム1本、2本」「甘熟王パイン」「島の恵み」「昭和の贅沢」は対象外。

この他、詳細情報は、キャンペーンページをご覧ください。

<http://www.kanjukuoh.com/campaign/>

■製品概要

- ・製品名 : 甘熟王ゴールドプレミアムバナナ
- ・URL : <http://www.kanjukuoh.com/>
- ・販売地域 : 全国のスーパーマーケット、百貨店 ※一部店舗を除く  
スミフル公式オンラインショップ <http://www.sumifru-shop.jp>

株式会社スミフル 会社概要

- 設立 : 1970年12月25日
- 資本金 : 2億円
- 株主 : 住友商事株式会社
- 本社 : 〒151-0071 東京都渋谷区本町3-12-1 住友不動産西新宿ビル6号館17階
- 代表取締役社長 : 伊藤 順次
- 事業内容 : バナナ (フィリピン)、パイナップル (フィリピン)、アボカド (メキシコ)、ハニデューメロン (メキシコ)、  
パパイヤ (フィリピン)、柑橘類の輸入及び販売

■お問い合わせ■

株式会社スミフル マーケティング部 佐藤・荻田

スミフル HP : <http://www.sumifru.co.jp/>

Tel : 03-5309-1827 Fax : 03-5309-1839