



報道関係者各位

News Release

2023年7月25日

株式会社ドール

新ブランドメッセージ「フルーツでスマイルを。」を軸に様々な取り組みを展開する Dole  
**30 企業以上が参画、450 万本以上\*1 の規格外バナナを救出した**  
**「もったいないバナナ」プロジェクトが今夏拡大**

野菜のように楽しむバナナの新たな食べ方「Dole グリーンバナナ」が今夏より導入開始  
 フルーツ体験型イベント「Dole フルーツスマイルスタンド」にて、  
 人気アイス店とコラボし規格外バナナを使用したオリジナル「ナイスクリーム」など販売決定  
 ITOCHU SDGs STUDIO(東京・外苑前)にて7月26日(水)~8月30日(水)開催

株式会社ドール(本社:東京都中央区、代表取締役社長 渡辺 陽介、以下 ドール)は、この度、フルーツで人々の様々な暮らしを笑顔にしていきたいという思いを込めて、日本オリジナルとなる「フルーツでスマイルを。」という新ブランドメッセージを策定しました。ブランドメッセージを軸としたリブランディング戦略の一環として、エシカル消費を推進し、食品ロス削減を目指す「もったいないバナナ」プロジェクトの傘下で、追熟加工をしない未熟状態の緑色のバナナ、「Dole グリーンバナナ」を、今夏より都内小売店を中心に配荷を開始します。また、ドールの取り組みとともに、様々なフルーツの魅力を知ることができる、期間限定のフルーツ体験イベント「Dole フルーツスマイルスタンド」\*2 では、「もったいないフルーツ」を使ったここでしか味わえないスペシャルスイーツ提供など、様々な新企画が決定しましたのでお知らせします。



■「Dole グリーンバナナ」について

「Dole グリーンバナナ」は、熟成加工しない未熟状態のバナナで、電子レンジで2-3分温めると簡単に皮を剥くことができ、野菜料理やスイーツなどに利用できます。ジャガイモや栗に似た食感で美味しく、簡単に野菜のように料理に使える“新食感食材”です。バナナ産地で外傷などにより廃棄される規格外バナナを推進します。特設サイトでは、「Dole グリーンバナナ」の予約販売も開始しています。(発送予定:8月末~9月頃)

「Dole グリーンバナナ」特設サイト:

<https://dole-official.shop-pro.jp/?pid=175386140>



\*1 2021年9月~2023年6月末

\*2 ITOCHU SDGs STUDIO(東京・外苑前)にて2023年7月26日(水)~8月30日(水)開催

## ■「Dole グリーンバナナ」の魅力

### ① 4ステップで喫食できる時短食材

バナナの両端をカットし、水にさらしてラップに包んだあと、レンジで2〜3分(1本あたり)加熱し、皮がむけてきたら食べごろです。面倒な工程なくわずか5分で喫食いただける時短食材です。

### ② 野菜のような新食感

ホクホク、しっとりなど様々な表現であじわっていただける、ジャガイモや栗のような新食感が楽しめます。

### ③ じゃがいもなどの野菜に簡単に置き換え可能

黄色いバナナに比べて味の主張が強くないため、様々な料理に使う野菜との置き換え食材としてご活用いただけます。

### ④ 食品ロス削減につながる

産地で廃棄されてしまう規格外バナナを商品化しているため、喫食いただくことで食品ロスの削減にもつながります。

※商品にキズがありますが、中身に問題ございません。

※生の状態では食べられません。電子レンジで調理してお召し上がりください。

## ■「もったいないバナナ」プロジェクトについて

ドールは、フルーツの埋め立て廃棄ゼロに向けて取り組んでおり、まだ美味しく食べられるにもかかわらず、流通過程における様々な要因により、捨てざるを得ない規格外バナナを「もったいないバナナ」と名付けました。そんなバナナを1本でも多く救いたいという思いから、『もったいないバナナ』プロジェクトを2021年9月から開始しました。30社以上の企業に参画いただくなど、本活動により国内及び産地で廃棄されていたもったいないバナナ450万本以上が(2021年9月〜2023年6月末)がジュースや加工食品などに生まれ変わり救出されました。このような成果から、バナナ以外の青果にも範囲を拡大した『もったいないフルーツ』プロジェクトを実施しています。



プロジェクトサイト:<https://www.dole.co.jp/special/mottainaibanana/>

## ■食べて遊んで学べるフルーツ体験イベント「Dole フルーツスマイルパーク/スタンド」開催 広尾/神戸の人気アイスクリーム店「Harlow ICE CREAM」と初のコラボレーション

7月26日(水)から8月30日(水)の期間限定で、誰でも自由に入場可能な体験型展示「Dole フルーツスマイルパーク」と、食体験スペース「Dole フルーツスマイルスタンド」を、ITOCHU SDGs STUDIOにて開催いたします。

「Dole フルーツスマイルスタンド」では、広尾/神戸の人気アイスクリーム店「Harlow ICE CREAM」とコラボ。規格外の「もったいないバナナ」と「もったいないアボカド」を活用し、乳製品・卵・砂糖不使用で、夏にぴったりのひんやり・エシカル・ビーガンスイーツ「ナイスクリーム\*3」を提供します。

おいしいだけではない、暮らしにスマイルをもたらす、フルーツの力を感じていただけるイベントです。

2023  
7.26 (Wed) から  
8.30 (Wed) まで

フルーツ  
スマイル  
パーク

フルーツスマイルスタンド  
FRUITS SMILE STAND

11:00 から  
18:00 まで  
※月曜日は休業

@ ITOCHU SDGs STUDIO

「Dole フルーツスマイルパーク/スタンド」特設サイト:<https://dolesunshine.com/lp/jp/smilepoweredbyfruit/event/>

\*3 冷凍バナナを使ったアイスクリーム

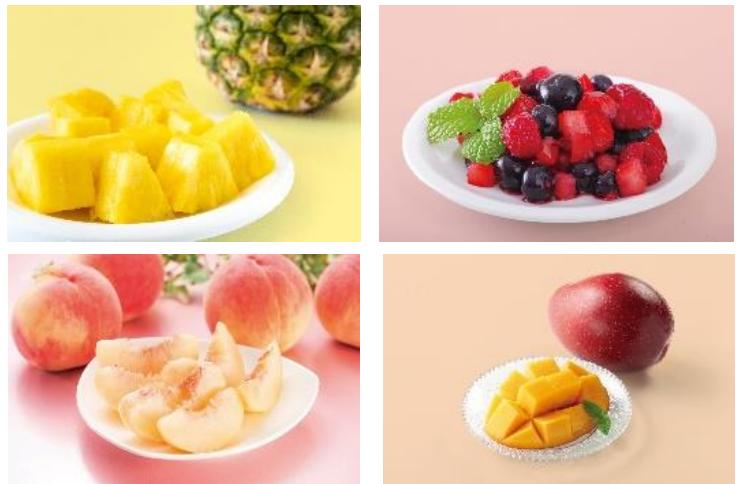
<「Harlow ICE CREAM」コラボ「ナイスクリーム」メニュー>

テイクアウト 648 円 イートイン 660 円(いずれも税込)

もったいないバナナ ×キャラメル&グラノーラ	もったいないバナナ ×ストロベリー &メープルクッキー	もったいないアボカド ×クランベリー &チョコブラウニー	もったいないアボカド ×ライム&マンゴー
			

トッピング料金:テイクアウト 54 円/イートイン 55 円(いずれも税込)

トッピングにこだわりのフローズンデザート。フルーツにチョコレートをコーティングしたこだわりのドールディッパーズのトッピングも可能です。



※写真はイメージです  
バナナ ドール ディッパーズ /  
グレープ ドール ディッパーズ /  
ドールパイナップル / ドールベリーミックス / ドール白桃 / ドール完熟マンゴー

<その他メニュー>

アボカドクラッシュバナナミルクスムージー テイクアウト 594 円 イートイン 605 円 (いずれも税込)	もったいないバナナジュース テイクアウト 540 円 イートイン 550 円 (いずれも税込)
「もったいないバナナ」「もったいないアボカド」 を使用した食感も新しいスムージー	「もったいないバナナ」を使用した 夏にぴったりの味わい
	

## ■会場内期間限定イベントについて

### ① Dole『バナ活®部』夏合宿 8月7日(月)

「1日2本のバナナで、からだはもっとハッピーに」をコンセプトとした、バナナで健康推進プロジェクト“バナ活®”。腸内環境を整える「レジスタントスターチ」を多く含む「グリーンチップバナナ」をより多くの人に知っていただき、バナナの喫食推奨による、“1日2本のバナ活®”の浸透を目指すべく、この度「Dole バナ活®部」を発足しました。

それに伴い、8月7日「バナナの日」にあわせ、バナ活®部員が集まり、みんなの腸活の工夫やオリジナルアレンジレシピを楽しく学べるリアルイベント「Dole バナ活®部 夏合宿」を開催します。(応募期間は終了しております)

実施日時 : 2023年8月7日(月) 11:00~12:30(予定) ※10:30~入場・受付開始

実施会場 : ITOCHU SDGs STUDIO(東京都港区北青山2丁目3-1)

実施内容 : 加治ひとみさんとのバナ活®部活動 MTG  
古谷先生による時間栄養学ワークショップ  
クラッシュバナナ試食会  
バナ活®部員の活動報告

Dole『バナ活®部』特設サイト : <https://dolesunshine.com/lp/jp/banakatsubu/>

### ② 「Dole パイナップル サマーフェス ~冷たく、美味しく、プル活®Week~」 8月17日(木)~25日(金) ※月曜定休日

Dole のスウィーティオパイナップルは、肌の乾燥が気になる方の肌の保湿力(バリア機能)を高めるパイナップル由来グルコシルセラミドを含んでいます。ドールはそのスウィーティオパイナップルを1日80g食べる活動を「プル活®」として推奨しています。

8月17日がパイナップルの日であることから、さらにパイナップルを食べてもらうきっかけにするために、「スウィーティオパイナップル」を使った夏にぴったりのパイナップルメニューを楽しんでいただける「Dole パイナップル サマーフェス ~冷たく、美味しく、プル®Week~」を実施します。

プル活® サイト : <https://dolesunshine.com/lp/jp/purukatsu/>

### ③ 「Dole”ちゃんと”フルーツスマイルスタンド」:2023/8/26(土)~2023/8/30(水)実施

ドールが実施した調査\*4によると、消費者の約6割(59.7%)の人が、自分食べている加工食品に何が入っているか(原材料が何か)は気になっているのにも関わらず、何が入っているかを把握して食べている人は約4割(39.8%)しかいないことが判明しました。その結果を受けてドールは『Chanto LABEL Project(ちゃんとラベル プロジェクト)』を発足させ、裏面ラベルの正しい知識を得られる Web サイトの立ち上げや、実際にドールの加工食品を楽しんでいただける POP UP イベント「Dole”ちゃんと”フルーツスマイルスタンド」を実施します。

MY Fruit Cup



お好みの冷凍フルーツに、お好みの果汁・炭酸をかけてお召し上がりいただけます。

MY Dole Dippers



お好みのフルーツ串に、フローズンデザート「Dole Dippers」シリーズで使用しているチョコ & お好みのトッピングをかけてお召し上がりいただけます。

『Chanto LABEL Project(ちゃんとラベル プロジェクト)』 サイト:  
<https://dolesunshine.com/lp/jp/chantolabel/>

\*4 健康意識とラベルに関する調査 ドール調べ (調査期間:2023/6/24~6/25)

## ■「Dole フルーツスマイルスタンド」

期間 2023/7/26(水)～2023/8/30(水)

休館日:毎週月曜日

※期間中、別イベントも開催予定

(詳細は Dole 公式 SNS,HP にて随時更新)

営業時間:11:00～18:00

場所:ITOCHU SDGs STUDIO 星のキッチン Hanare

(東京都港区北青山 2-3-1 Itochu GardenB1F)



## ■株式会社ドールとは

会社名 :株式会社ドール/Dole Japan, Inc.

創業 :1965 年

設立 :1982 年 12 月 28 日

資本金 :8000 万円

代表者 :代表取締役社長 渡辺 陽介

社員数:169 名(2023 年 4 月現在)

事業内容:青果物の生産、加工、販売及びマーケティング活動 他

営業収益:583 億円(2023 年 3 月期)

## ■The Dole Purpose について

170 年近く前に小規模ながら使命に駆られて創業したドールは、栄養のある健康的な食物は日光のように誰にでも平等に与えられるべきだと考えています。

私たちのスローガンである「Sunshine For All」が、私たち自身だけでなく、世界中のすべての人々にとって重要なのはそのためです。

私たちは年齢や収入、住んでいる場所、人種、性別を問わず、すべての人が健康的な栄養にアクセスでき、このアクセスが地球を犠牲にすることなく実現する、公平な世界を支持したいと考えています。

## ■The Dole Promise について

明るい世界のために、ドールが守る約束

ドールは、日本の「三方よし」の考え方に基づく「The Dole Promise」 明るい世界の実現のために、ドールが守る約束を策定し、これに基づいた企業活動を行っています。

- ① 10 億人の人々に栄養へのアクセスを
- ② 精製糖ゼロ
- ③ フルーツの埋め立て廃棄ゼロ
- ④ 化石資源由来のプラスチック包装の廃止
- ⑤ 事業活動による温室効果ガスの排出実質ゼロ
- ⑥ すべてのステークホルダーにとっての共有価値

URL:<https://dolesunshine.com>