

はかせと学ぶ

カリビアンキング

美味しさの ビ・ミ・ツ



バナナ研究一筋の  
わしと一糸者に、  
カリビアンキングについて  
調べてみるのいゃ!

# 知られざるバナナの名産地

## コスタリカ共和国

国土の4分の1が国立公園や自然保護区の自然大国。”中米の楽園”と呼ばれ、世界で最も幸福度の高い国として知られています。

国旗



首都

サンホセ

人口

500万人

国土面積

51,060k m<sup>2</sup>

自然と平和を大七かに  
しているいい国じゃよ



## 国別バナナ輸出量 (2022年)

| ランク | 国名    | 生産量(t) |
|-----|-------|--------|
| 1   | エクアドル | 約704万  |
| 2   | コスタリカ | 約262万  |
| 3   | グアテマラ | 約251万  |
| 4   | コロンビア | 約203万  |
| 5   | フィリピン | 約187万  |

コスタリカは世界第2位のバナナ輸出国として、主に欧米へ出荷しています。

# ズバリ!「コンゴ種」とは?

## カリビアンキング(コンゴ種)ってどんなバナナ?

「コンゴ種(自然発生種)」という品種のバナナ。2018年、標高1000m級のインディアン居留地で偶然に見つけた唯一無二の品種『CONGO』!

甘味が強い

蜜のような  
黄金の果肉

まろやかな食感

青くても  
食べられる

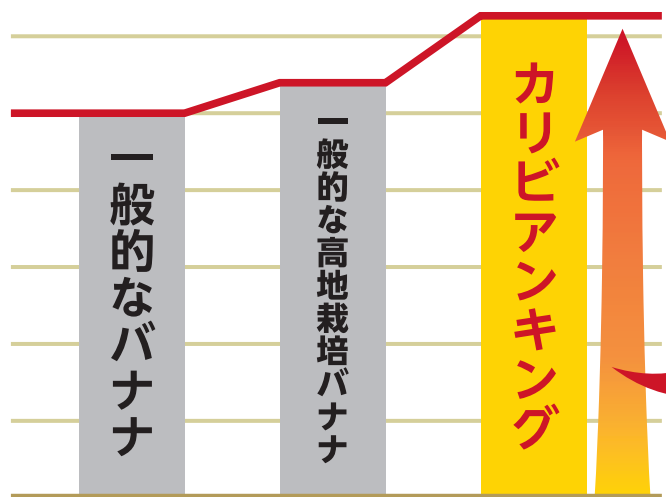
ぎっしり  
詰まった果肉

とにっかく甘いんいゃ!

# 美味しさのポイント

- ・ 標高 800~1,200m の超高地栽培
- ・ まろやかで甘みが際立つ長期熟成栽培
- ・ 多少のキズは厳しい自然で育てられた証

## バナナの甘さ比較



カリビアンキングは  
甘みが強い！

味香り戦略研究所調べ

※バナナは農作物のため、個体差・年度差・熟度等により、今回とは異なる値になることがあります。

青くても黄色くても楽しめる！



青バナナは  
爽やかな味わい！

甘さ [★★★★★]



黄色バナナは  
極上の甘さ！

甘さ [★★★★★]



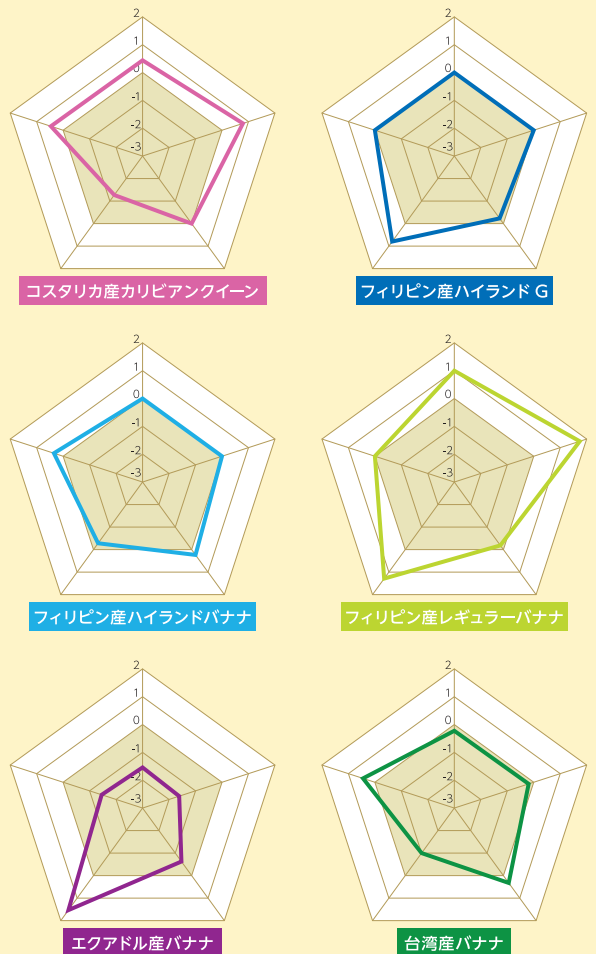
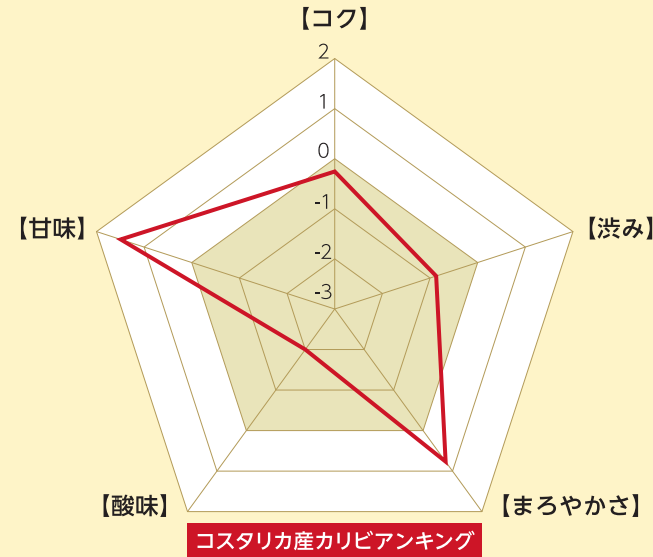
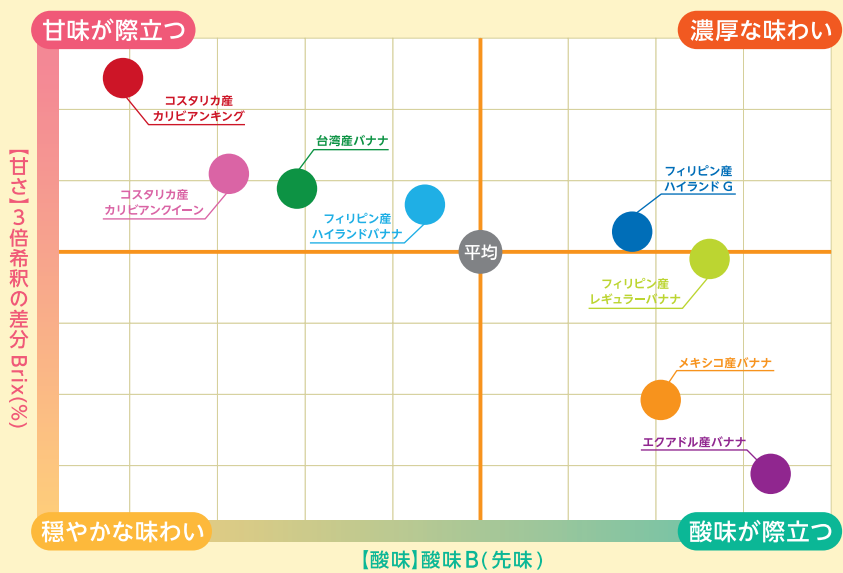
バナナの果肉  
(断面)

見よ！  
熟したときの黄金色の果肉！  
ねっとりとした食感！  
たまらん美味しさじゃ！

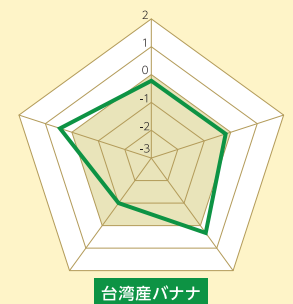
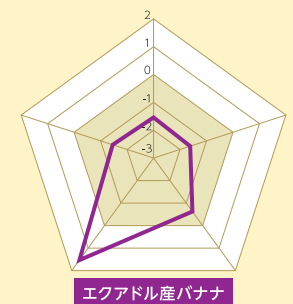
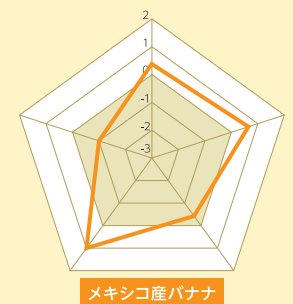


# 味分析測定結果①

対象商品： **コスタリカ産カリビアンキング** **コスタリカ産カリビアンクイン** **フィリピン産ハイランド G** **フィリピン産ハイランドバナナ**  
**フィリピン産レギュラーバナナ** **メキシコ産バナナ** **エクアドル産バナナ** **台湾産バナナ**

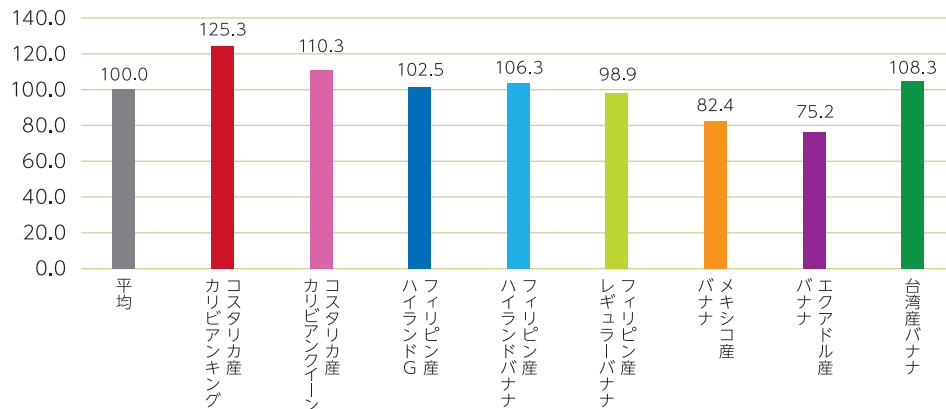


こんなに高糖度のバナナは初めていっ!

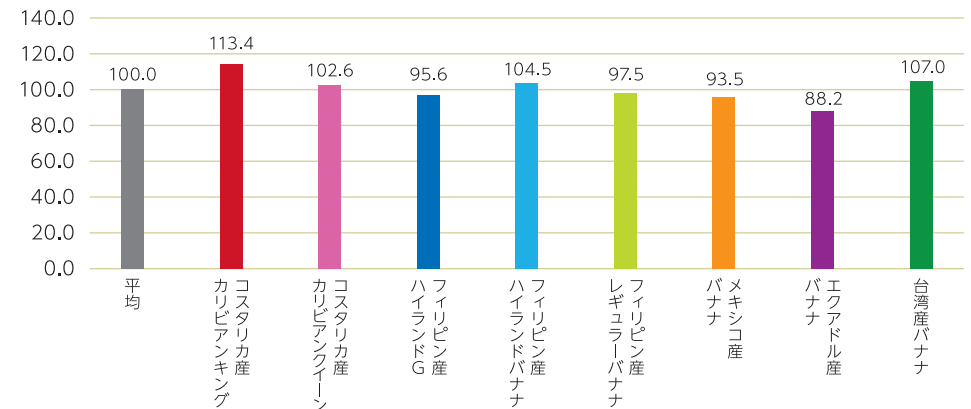


# 味分析測定結果②

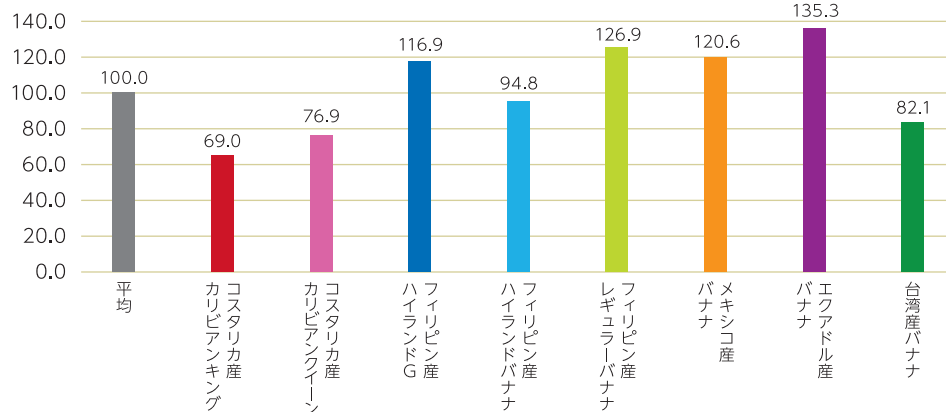
【甘味】



【旨味】(まろやかさ)



【酸味】



甘味、旨味、酸味を検証。  
カリビアンキングは甘味・旨味で全てのバナナを大きく上回り、酸味は他を大きく下回

同じ条件で公平に測定した結果  
圧倒的な甘さが証明されたんじゃ！



# 産地との取り組み

環境に負担をかけるない  
自然の力を活用した農業いっしょ



## 自然循環型農業



# さらに!品質へのこだわり

## 栽培中に自然由来の ココナッツオイルコーティング

栽培時の葉や実をコーティングし、バナナを保護。  
殺菌、防虫、葉キズ防止に効果的です。



バナナの木1本1本  
手作業で行うそういや

## 出荷前に天然の アロエエキスコーティング

出荷するバナナに天然アロエエキスをコーティング。  
バナナが持つ水分やビタミンの蒸散を防ぎ、  
品質・食味を守ります。

自然の力を最大限に  
利用しているんいやな



いかがでしたかな？  
カリビアンキングの美味しい  
秘密がわかったじゃろう。  
これでみんなも立派な  
「カリビアンキング博士」じゃ！



おしまい