

## 台湾の愛文マンゴ어의発祥の地 台南市玉井産

### 愛文マンゴ어의試食販売を7月12日～14日開催

事業戦略ブランディング、リブランディング、輸出入貿易などを手掛ける株式会社リプロール（本社：北海道札幌市、代表取締役：山口 祐輔）は、台湾の愛文（アーウィン）マンゴ어의発祥の地である台南市玉井（たまい）地区の「台南市玉井聯與青果生産合作社」と共に玉井産愛文（アーウィン）マンゴ어의日本での消費者拡大とブランド価値向上のために、2024年7月12日（金）～14日（日）の3日間に渡り、クイーンズ伊勢丹 品川店および伊勢丹浦和店にて試食販売を開催いたします。

開催期間中には台南市玉井聯與青果生産合作社の代表生産者である林易辰（りん いしん）氏をはじめ、台湾台南市の黄 偉哲（こう いてつ）市長と共に愛文（アーウィン）マンゴ어의試食販売を行います。

#### 【開催概要】

3日間限定で、株式会社エムアイフードスタイル（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：雨宮 隆一）が運営する東京都のクイーンズ伊勢丹 品川店、伊勢丹浦和店の2店舗の協力を経て、今が旬の台湾台南市玉井の台南市玉井聯與青果生産合作社の代表生産者である林易辰（りん いしん）氏が栽培した、7月上旬に収穫したばかりの愛文（アーウィン）マンゴ어의試食販売を行います。

#### ★ 開催日時および実施店舗：

< クイーンズ伊勢丹 品川店 >

- ① 7月12日（金） 10:00～18:00（11:30～13:00 は台南市黄 偉哲（こう いてつ）市長 参加）
- ② 7月13日（土） 11:00～19:00

※試食数には限りがあります、無くなり次第終了。

< 伊勢丹浦和店 B1 青果売り場 >

- ③ 7月13日（土） 10:00～18:00（10:30～11:30 は台南市 黄 偉哲（こう いてつ）市長 参加）
- ④ 7月14日（日） 11:00～19:00

※試食数には限りがあります、無くなり次第終了。

#### ★ 実施店舗の詳細：

- クイーンズ伊勢丹 品川店  
東京都港区港南2-18-1 アトレ品川 3階
- 伊勢丹浦和店  
埼玉県さいたま市浦和区高砂1-15-1 伊勢丹浦和店地下1階

**【台南市玉井聯興青果生産合作社の特徴】**

- (1) 1つ1つのマンゴーに手で保護ネットを覆いかぶせ、大切に育てたマンゴーが害虫や雨水で痛まないように保護します。毎年6月中旬から7月中旬までの短い収穫時期に1つ1つ丁寧に収穫していきます。出荷基準として、台湾内向けではすぐ食べられるように、糖度16度を目安に出荷しています。日本向けでは収穫後から日本のお客様の手に渡るまで1週間程度の時間を要するため、糖度を16度まで熟させてしまうと、お召上がりいただく際に美味しさのピークを過ぎてしまうことが懸念されてしまうため、農場出荷基準としては、糖度14度~15度を出荷目安にしています。
- (2) 白亜土(はくあど)の石灰質の土壌が特徴のマンゴー農場です。白亜土の石灰質の土壌というのは世界的にも少なく、有名な場所では、シャンパンの名産地であるシャンパーニュ地方がこの土壌であることが知られています。この土壌はマンゴーの熟度、香り、程よい酸味のバランスの取れたマンゴーに仕上がります。土壌成分としては、カルシウム、カリウム、マグネシウムなどのミネラルが豊富に含まれています。
- (3) 農場では国際認証の Global GAP を台湾で唯一取得しています。

協力：株式会社エムアイフードスタイル、台南市政府、台湾農業部農村水保署

台湾 台南市玉井産

台湾台南市から産地直送!

アーウィン TAIWAN MANGO

愛文マンゴー

台湾のアーウィンマンゴーの発祥の地 台南市玉井地区のマンゴー

マンゴーを1つ1つ丁寧に栽培、人の手で大切に収穫されます

持続可能な農業の実践と安心安全の第三者認証 農場では国際認証のGlobal GAPを台湾で唯一取得しております

台南市玉井農興青果生産合作社 代表生産者 林 錫辰 さん

### 美味しい食べ頃の見分け方

マンゴーは、収穫後もやわらかさ、甘さが変化していきます。マンゴーの果皮にはブブルームという白い粉がついており、そのブブルームが落ちてきて、皮の表面にツヤ(油分)が現れたら**私たちのおすすめの食べ頃**になります。その頃には、マンゴーの甘い香りがより強くなります。もちろん、購入後直ぐに召し上がりいただけます。召し上がりの直前2~3時間前に冷蔵庫に入れていただき、冷やしてから召し上がりください。※マンゴーには一部表面に黒い斑点がありますが、品質には問題ございません。

### 保存方法

マンゴーは、冷蔵庫で保管すると熟す速度を少し抑制できます。購入後、時間を置いてから召し上がる場合は、冷蔵庫での保管がおすすめです。**私たちのおすすめの食べ頃**は、上記の「美味しい食べ頃の見分け方」とご参考にしてください。

### マンゴーの切り方

- マンゴーを縦方向に種を避けるように3分割します。
- 図のようA,B,Cに3分割します。
- AとCのさいの目に包丁を皮と切らないよう深く入れます。
- 皮の方から果実を押し上げます。
- 完成!

美味しい召し上がり方のQRコード

**【本リリースに関するお問い合わせ先】**

株式会社リプロール (本イベント企画及び販売商品の輸入者)

■台湾台南市玉井産 愛文 (アーウィン) マンゴー 紹介 WEB サイト：<https://www.taiwan-mango.jp/>

■当社 WEB サイト：<https://www.reproall.com/>

■当社お問合せフォーム：<https://www.reproall.com/form>

※事業戦略ブランディング、リブランディングは株式会社リプロールの登録商標です。