



KEVOCADO

アボカドの未来

腐りやすいパラドックスの解説

©2023 Seae-Credo Co., Ltd.



苦闘

スーパーマーケットでの挑戦— 私たちはアボカドを一つ一つ手に取り、熟しすぎず、でも完全に未熟ではないアボカドを見つけようとしています！

しかし、どんなに努力しても、十分ではありません

- ・ 熟成が一定していない
- ・ 腐敗・変色が早い
- ・ 味や食感が悪い
- ・ 風味が抜けてしまっている
- ・ クリーミーさ、バターのような食感、
- ・ ナッツのような風味が乏しい
- ・ 硬い食感



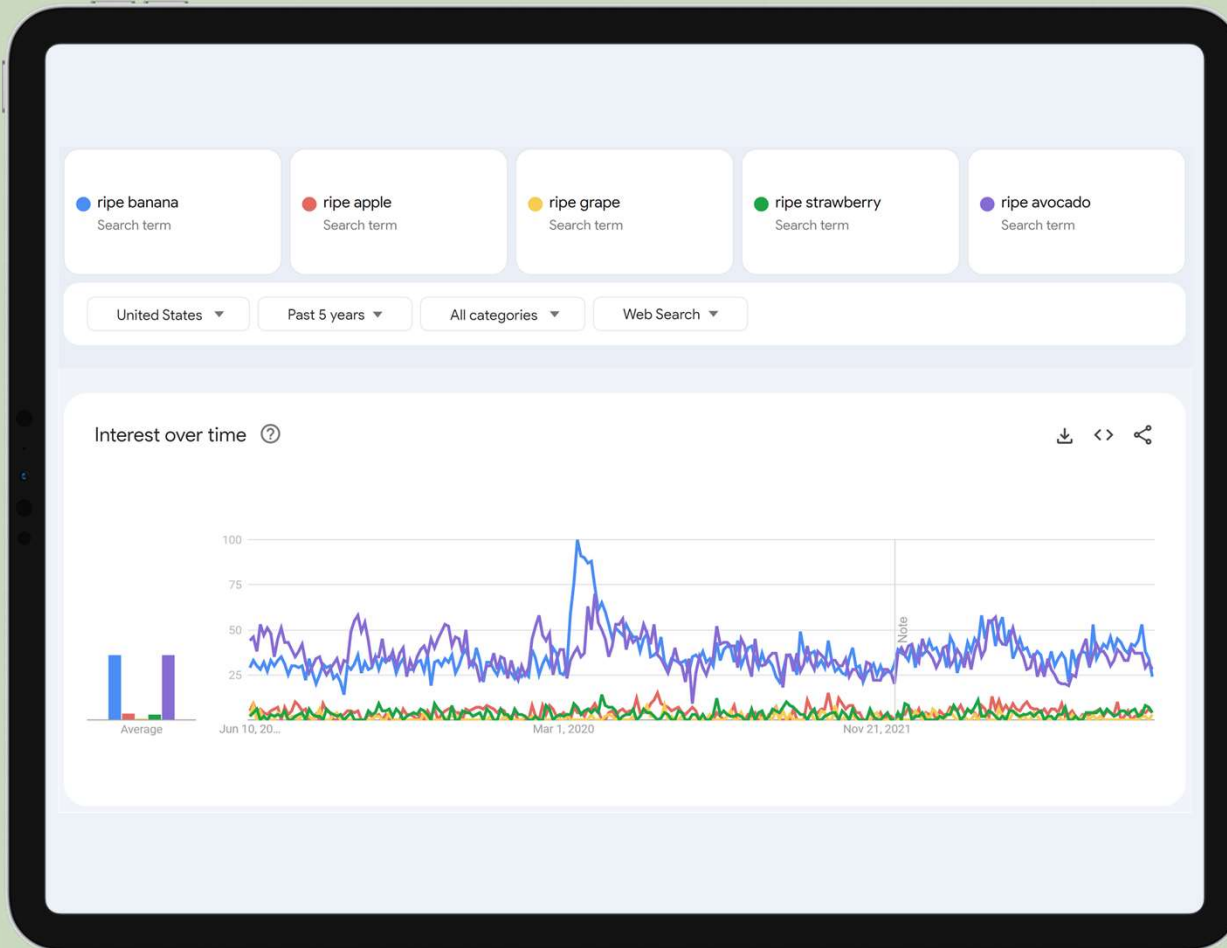
そして何よりも最悪なことは

5回中3回は、アボカドが予想よりも早く熟していたために、当初より多くのアボカドを消費せざるを得なかったということではないでしょうか？

はい...確かにあなただけがこのような目にあっているわけではありません！



Google トレンド比較



アボカドは米国で6番目に多く売られている果物であり、消費率はバナナに比べて約47%に過ぎないにもかかわらず、アボカドの熟度を判断するのが難しいという悪名高い理由から、「熟したアボカド」という検索語は、依然として検索上位を占めています



アボカドのフラストレーション：ビジュアル・スナップショット

↑ Posted by u/Doucherocket 10 years ago

45 Why can I never pick a ripe avocado?



Is there a methodology to this? Hard? Softer? Skin color? Is there a good way to tell when they've gone bad.

I picked up 4 at the store and all had brown sections on the inside. Definitely no noms happening tonight.

↑ Posted by u/brosenau 13 years ago

47 Awful avocados? Why won't they ripen?



For years, I've bought avocados 4 or 5 at a time from Costco (or the grocery store when they were on sale). I've always let one or two soften on the counter until ready, and refrigerated the rest. Very occasionally they would go from rock hard to rotten-seeming, with large black or gray-brown areas taking up 1/4 - 1/2 of the flesh, and with no "ripe" stage in between. Lately, though, this seems to be happening much, much more. The last 2 or 3 Costco batches I bought did this for every single avocado. It doesn't seem to matter whether they were the refrigerated or non-refrigerated individuals; either the whole batch is good or bad. What gives? Is this an issue with the fruit quality or my storage/ripening practices? If the former, are there signs I can look for when buying avocados to predict if they will be good or if they'll rot like this?

Triassic_Bark · 10 yr. ago

As someone who has bought avocados for sushi almost every week for 3 years, I can tell you that sometimes you just get shitty avocados. I find the best thing to do is (if you can) plan ahead, and buy hard, light green avocados 4-5 days before you want to use them. Put them in a paper bag with an apple, and check them on the 3rd day, and every day after. When they are dark and soft (not mushy, just soft) you can put them in the fridge and they should be good to go then, or when you use them a day or two later. I have definitely had avocados that looked perfect on the outside, and had brown spots inside, so sometimes you just get shitty avocados. Not sure why, maybe growing conditions, or the way they traveled from where they were grown. One thing I have noticed is the brown spots seem to be more prevalent in larger avocados than smaller ones, but that is just my observation and memory. Also, the brown spots aren't bad, they just look nasty. You can use those avos for guac and it still turns out great.

↑ 8 ↓ Reply Share ...

Tin2718 · Follow
3y

Some avocados are evil.

That may be an overstatement but some avocados just hate getting ripe, I find the best way they persuade them is to just cook them and eat them then. Roasting them is nice in toast.

©2023 Seae-Credo Co., Ltd.



Why did my avocados go from unripe to rotten without ever ripening so they're never edible?

Answer

Follow · 8

Request

1



Izabel Lanthier · Follow
4y

3 times out of 4, the avocados we buy, although seemingly nice and healthy always end up bad inside, some never even mature and stay hard and just rot, others have weird fibrous stuff inside and taste spoiled and disgusting, then there's the ones with the black rotten spots disease in their flesh, finding an avocado that will mature nicely and taste good is a matter of luck really, just like finding a 4 leaf clover.

Upvote · 13

Why do some Hass avocados never ripen and get soft, but stay hard and then just rot?

Answer

Follow · 7

Request

1

↑ Posted by u/shittycados 4 years ago

27 avocados wont ripen?



Hi, so I got a dozen avocados last Wednesday because they were on discount, and they just seem to not want to ripen.

I'm from Central Europe and the avocados are from Israel according to the box in the store. I left 3 with 2 bananas in a brown bag and I left one on the windowsill, and I've been checking on them every day. They have barely changed in color and have only gotten slightly softer. I cut one yesterday that felt like it had more give to it, and the stem went right in when I pushed on it slightly, but when I cut it open the green layer was great and the white stuff was really rubbery and hard, but also didn't taste unripe. I left one to sit solo with the bananas which have gone completely brown at this point in the bag till today, and when I cut it open it was the same as the one yesterday...



そして、そのような困難は無数の問題を引き起こします

34%

の購入されたアボカドが廃棄されます

38%

の消費者が、アボカドに満足することがほとんどないため、アボカドを購入することを避けています

96%

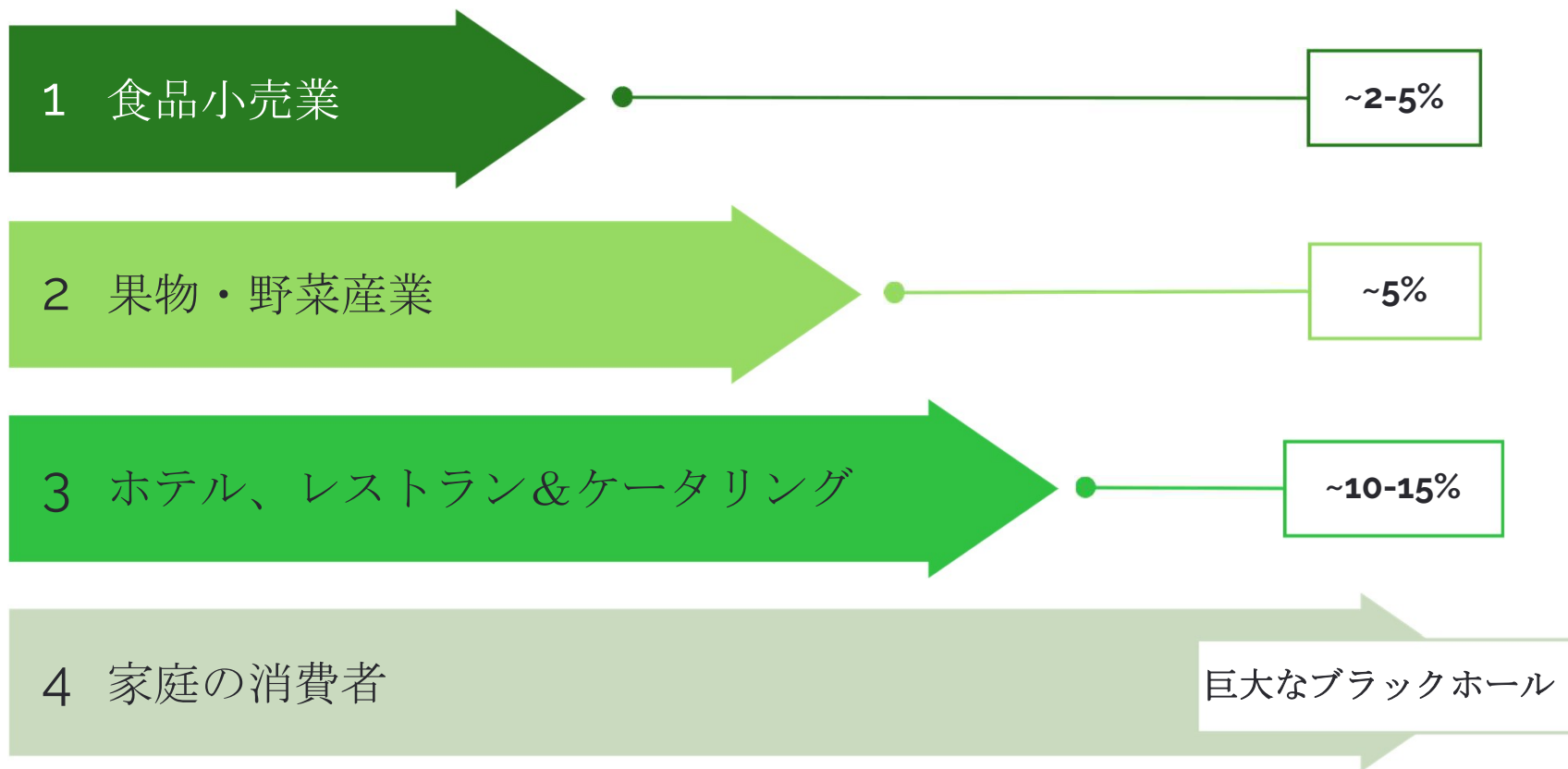
の消費者が、品質と賞味期限が良ければ、もっと頻繁にアボカドを購入したいと考えています

91%

の消費者が、まずいアボカドを購入しても店に連絡していません



サプライチェーン全体がまずいアボカドにうんざりしています！



数字で見る
アボカドの
廃棄



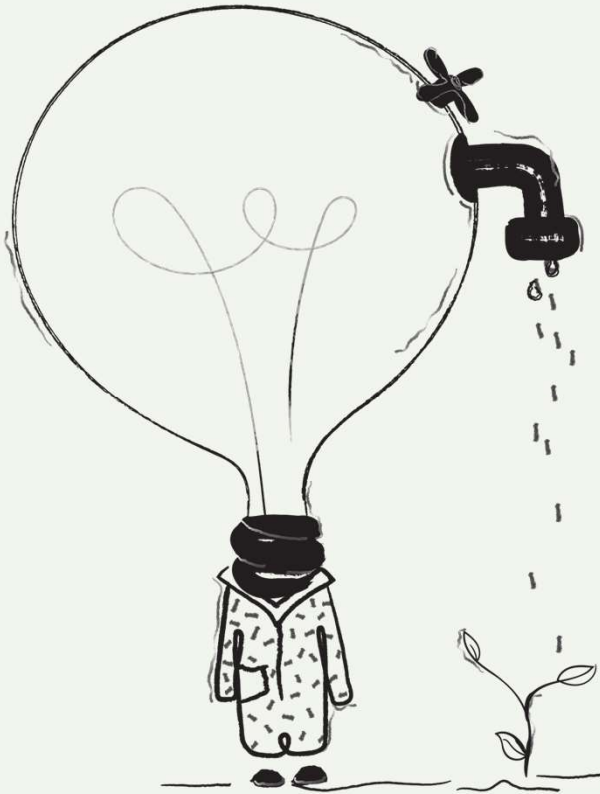


一般的なアボカドのサプライチェーン

©2023 Seae-Credo Co., Ltd.



まずいアボカドがあふれている 謎を解く



現在の複雑なサプライチェーンでは、アボカドが最終的に消費者に届くまでに最大9つの関係者が関与しており、その結果、輸送時間が長引き、コストが大幅に上昇しています。

残念なことに、ブローカーや卸売業者はしばしば苦境に立たされています。彼らは賞味期限が、急速に短くなり続けているアボカドを売らなければなりません。

アボカドは最初は見た目が魅力的なので、小売店のバイヤーや最終消費者はこの問題に気付かないかもしれませんが、問題は数日後に明らかになります。このようなアボカドが消費者の食卓に届く頃には、茶色く変色していたり、腐敗していて失望させられてしまいます。



現在のソリューション



方法 #1:

エチレンガスの使用

エチレンガスは、熟成と老化を促進する天然由来の植物ホルモンです。無色・無臭のガスで、果実の軟化、発色、風味の向上など、さまざまな生理的変化を引き起こすシグナル分子として機能します。

エチレンガスの濃度、温度、湿度をコントロールすることで、卸売業者や流通業者は熟成プロセスを早め、すぐに食べられるアボカドを市場に送り出すことができます。

長所：

- 1. 一貫した熟成：** エチレンガスにより、熟成プロセスを正確にコントロールすることができ、アボカド全体の熟度が一定に保たれます。
- 2. より高い品質と味：** エチレンガスによる熟成は、アボカド全体の品質を著しく高め、よりクリーミーでナッツのような味わい、バターのような食感、鮮やかな緑色をもたらします。



しかし、エチレンガスによるアボカドの熟成には好ましくないこともあります



コストがかかる

エチレンガス熟成システムの導入には、初期投資と継続的な運用コストがかかり、卸売業者や流通業者にとってはコストのかかるプロセスです



賞味期限の短縮

エチレンガスで熟成させたアボカドは、自然熟成のアボカドに比べて全体的な貯蔵期間が短くなる傾向があり、市場性に影響し、廃棄のリスクが高まります

結論として、エチレンガスによる熟成は、コストが高く、保存期間が短くなるため、現在の業界では推奨されていません。



方法 #2

逆に熟成を遅らせる

サプライチェーンの複雑さ、コストへの配慮、保存期間延長への要望から、エチレングスを使用しない／除去することで、品質を犠牲にしてアボカドの保存期間を最大限に延ばすことに焦点を当てた技術が開発されました。特に、アピール・サイエンシーズ、ヘーゼルテック、ライプラボなどの企業がこの需要に応じて台頭してきました。



アピール・サイエンシーズ

アボカドに塗ることで、アボカドの賞味期限を延ばすことができる天然植物由来のコティング剤



ヘーゼルテクノロジーズ

エチレングスの自然放出をコントロールすることで、熟成プロセスを遅らせる独自の処理



ライプラボ

果実の成熟を遅らせるために表面に貼るステッカー状のパッチ



この現象は、アメリカにアボカドを輸出しているメキシコの選果場の
どれもが熟成施設を持っていないという事実によって、
さらに強調されています。

同様に、アメリカ国内ではアボカドの熟成施設の存在は
極めて稀です。



まとめ

サプライチェーン

関係者が多すぎ、アボカドが最終消費者に届くまで時間がかかりすぎる

コスト > 品質

どの関係者も、より安く、より大きな利幅を望んでいる

処理なし

明らかな利点があるにもかかわらず、今日、アボカドのほとんどすべてがエチレンガス処理をしていない

不満足な消費者

消費者は劣悪な味のアボカドを手にする事になり、いつ熟すか賭けなければならなくなる

6つの最も一般的な苦情の理由

- ・ 高すぎる

アボカドは消費者が定期的に購入するには高すぎる人が多い。

- ・ 茶色くなるのが早すぎる

アボカドはすぐに茶色く変色してしまうので、食べるのに適していない。

- ・ 腐りやすい

アボカドは腐りやすいので、保存や輸送が難しい。

- ・ 品質が安定しない

アボカドの品質にはばらつきがあり、良いものを見つけるのは難しい。

- ・ 希望する熟度に達していない

希望する熟度のアボカドを見つけるのは難しい。

- ・ 熟度の選び方がわからない

消費者は自分のニーズに合った熟度の選び方を知らないケースがある。



つまり...

方法 #1 品質は飛躍的に向上するが、
保存期間も大幅に短くなる

一方で

方法 #2 賞味期限は延びるが、
品質は犠牲になる



しかし・・・6つの一般的なアボカドに対する苦情に対処する完璧で統一された融合策は存在するのでしょうか？



アボカドの革命的な 新しい楽しみ方

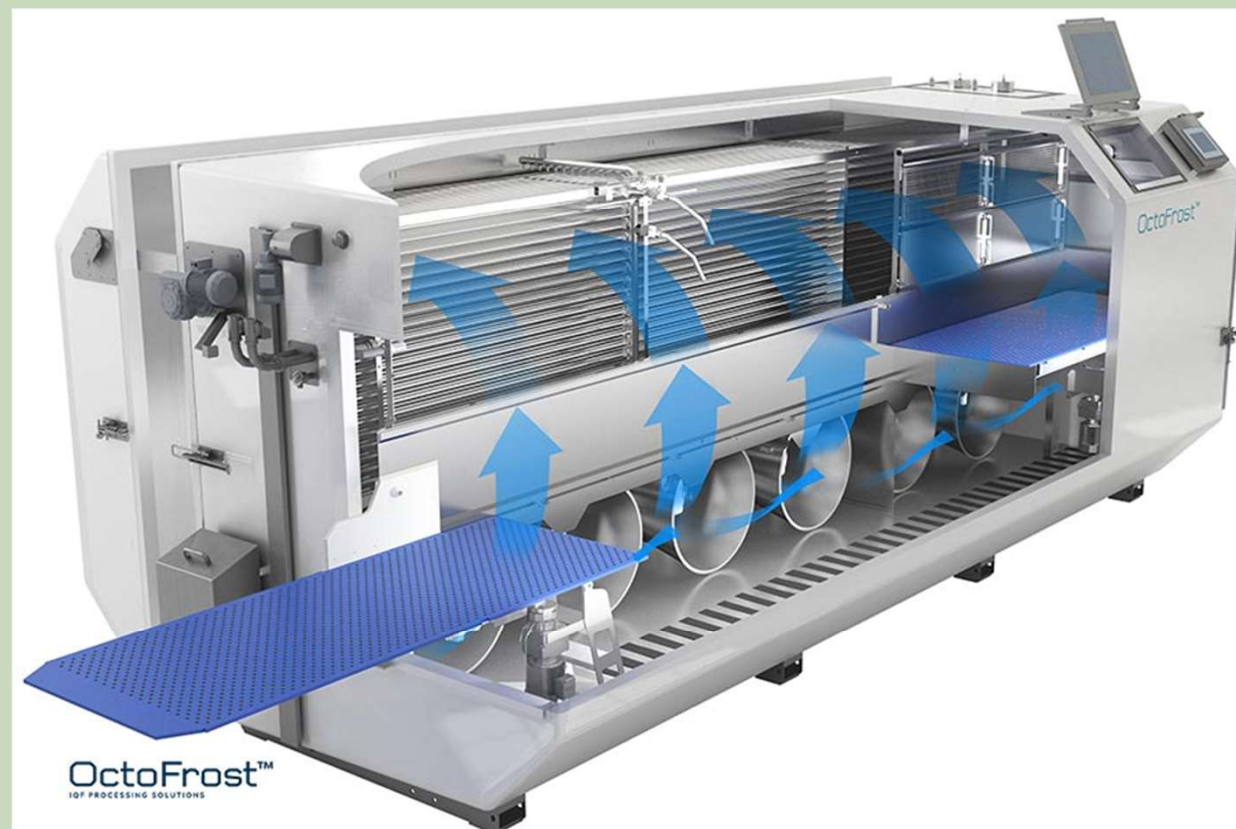
急速冷凍、半割真空パック
種抜き剥きアボカド





オクトフロストIQFトンネル

冷凍時間が長いと、アボカドの分子の細胞構造にダメージを与え、色や食感が変わってしまうことがあります。冷凍時間をわずか数分に短縮できる冷凍庫内の完璧な空気の流れが、これを防ぐ鍵です。これを実現するのが、オクトフロストIQFフリーザーが生み出す最適な空気力学です。そのコンパクトな形状と調節可能なファンのスピードは、氷の結晶を小さく保ち、製品の脱水を最小限に抑えることに寄与しています。



2. Benefits of blast frozen food

2.2 Overall quality (texture & flavour) cellular structure

WATER CRYSTALLISES INTO ICE DURING FREEZING PROCESS

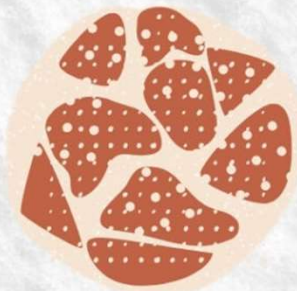
RAPID FREEZING PROCESS, KEEPS THE SIZE OF ICE CRYSTALS TO A MINIMUM.

THE LONGER THE FREEZING PROCESS, THE LARGER THE ICE CRYSTALS.

LARGER ICE CRYSTALS CAN CAUSE DAMAGE EG. CELL BURSTING



FOOD CELLS BEFORE FREEZING



FOOD CELLS AFTER BLAST FREEZING

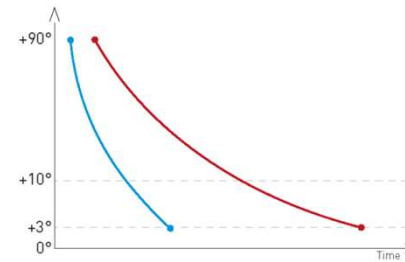


FOOD CELLS AFTER REGULAR FREEZING

GRAPHICS FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY

BLAST CHILLING

+90°C → +3°C



BLAST CHILLING
FOOD SAFETY

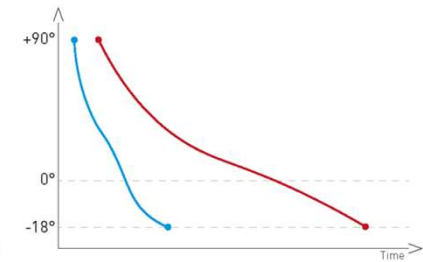


NO BLAST CHILLING
BACTERIAL RISK



BLAST FREEZING

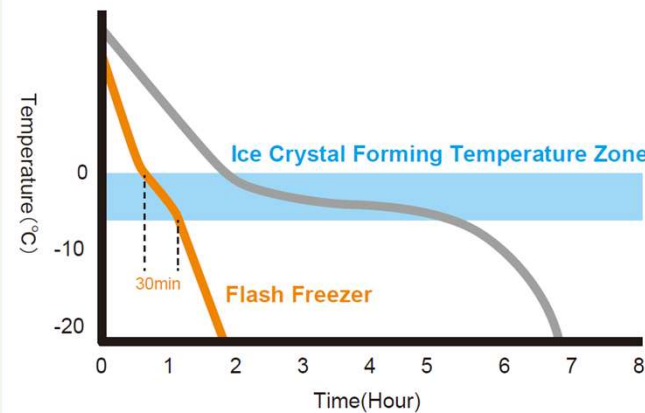
+90°C → -18°C



BLAST FREEZING
MICRO CRYSTALS



NO BLAST FREEZING
MACRO CRYSTALS



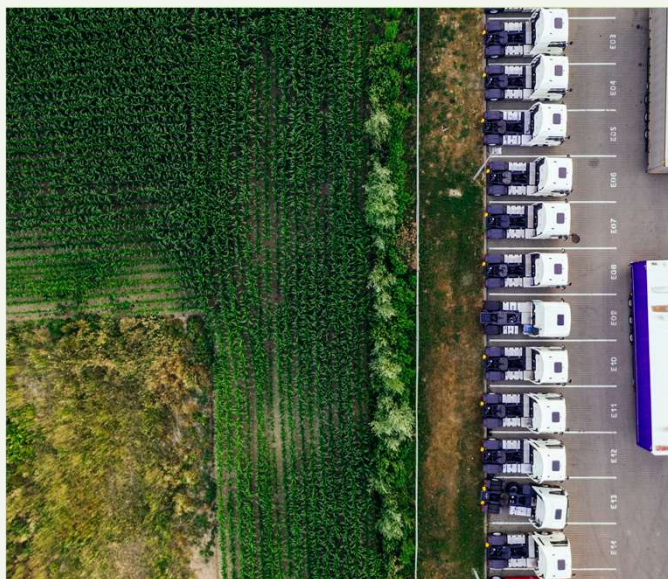
The longer it takes for the food to pass through this temperature threshold, the more damaged the food gets.

圧倒的な近接さ：すべてのアボカドにエチレンガス処理を



エチレンガス処理

各アボカドは、湿度と温度が注意深く管理された精密なエチレンガス処理を受け、完璧な熟成が保証されます。



局所処理

処理工程は、収穫直後の果樹園のすぐ近くで行われます。



比類ない鮮度

アボカドを産地で処理することで、最高の鮮度を確保し、風味、食感、品質を保ちます。



ハス - アボカド界の王

メキシコ産ハス・アボカドのみを調達することが重要な理由

- **優れた味とクリーミーさ**
脂肪分が最も多いハス種のアボカドは、他の品種に比べ、最高の味とクリーミーな食感をお楽しみいただけます。
- **優れた景観**
メキシコのアボカド産地は、気候、土壌、標高の完璧な組み合わせにより、他の追随を許さない風味と品質を実現しています。
- **専門知識と伝統**
メキシコの生産者は何世代にもわたってハス・アボカドを栽培し、最高水準のアボカドを生産するための専門技術を磨いてきました。
- **世界的な人気**
ハス・アボカドは世界中で最も広く栽培され、消費されている品種です。世界中で消費されるアボカドの80%がハス種で、アメリカでは95%にのぼります。
- **長い栽培期間**
メキシコはアボカドの生育期間が長いため、年間を通して安定したハス・アボカドを供給することができます。
- **強固な関係**
私たちは8つの家族グループと強固な関係を築いており、それぞれのパートナーシップは7年以上に及びます。また、私たちが関与するすべての果樹園を熱心に検査する専門家チームを維持しています。



アボカドの皮むきと種抜きの利点



時間節約と利便性

アボカドの皮むきと種抜きをすることで、消費者は貴重な時間を節約することができ、様々なレシピや食事のためにアボカドを素早く簡単に準備することができます。



安全性

アボカド調理の際に鋭利なナイフが不要になることで、アボカドによる手の怪我のリスクが大幅に軽減されます。2018年、アボカドによる手指の負傷で救急外来を受診した人は、米国で9,000人近くに上りました。



持続可能な利用

アボカドの種と皮は、油を抽出するために使用され、鶏糞と混合された後、栄養豊富な肥料を作るために堆肥化されます。

ハス・アボカドの皮と種は総重量の約35%を占めるため、輸送費を節約し、利幅を改善することができます。

©2023 Seae-Credo Co., Ltd.



個別真空包装



酸素曝露量の減少

風味、茶色い変色、食感、栄養価の変化につながる酸化がありません。



冷凍焼け防止

空気に触れないように食品を保護することで、脱水や見栄えの悪い乾燥斑点や氷の結晶を避けることができます。



利便性

個包装にすることで、消費者はアボカドを丸ごと切り分けることなく、1人分を楽しむことができます。

真空シールは、食品を密封する前に包装から空気を抜く包装方法です。

©2023 Seae-Credo Co., Ltd.

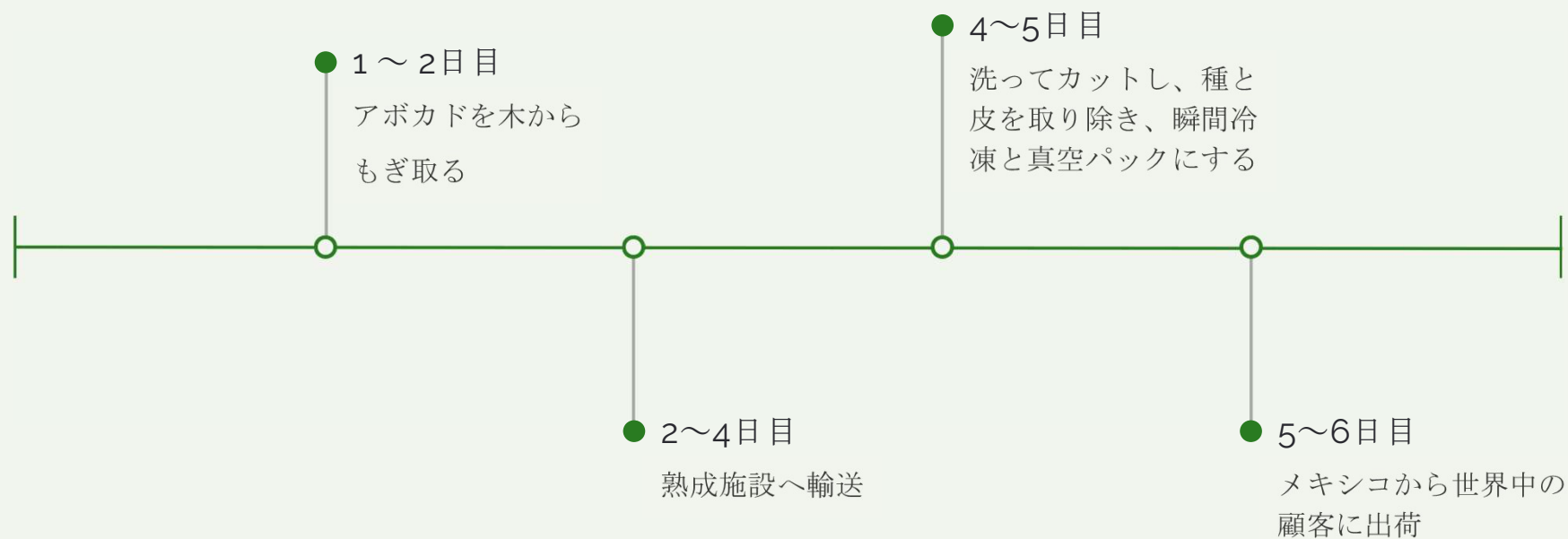




• 冷凍アボカド
(サンプル包装)



アボカドの旅：樹から出荷まで





まとめ

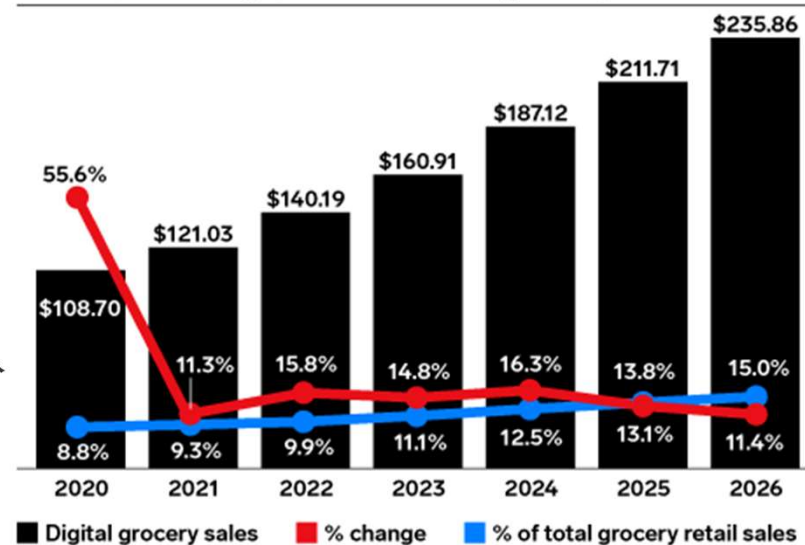
1. メキシコ産ハスアボカド：最高の味
2. 果樹園近接熟成：鮮度と安定した品質の確保
3. 利便性：皮と種を取り除く必要がない
4. 個別に真空パック（半分にカット）：小分け包装で鮮度保持が容易。
5. 瞬間冷凍：味と食感を保ちながら、賞味期限を1年以上延ばし、世界中の人々にメキシコ産ハスアボカドを味わっていただくことができる。

アボカド販売に革命を起こす：新鮮なアプローチ

- ・ アボカドの知名度：オンライン食料品プラットフォームでは、顧客が「アボカド」と検索した際に、当社のアボカドが新鮮なアボカドの隣に表示されるため、商品の発見が容易になります。
- ・ 確立されたインフラの活用：オンライン食料品店と提携することで、ロジスティクスを最適化し、消費者直販モデルと比較して配送コストを大幅に削減します。
- ・ 品質の維持：新鮮なアボカドとは異なり、オンライン食料品店で購入したアボカドには熟度情報がない場合があります、顧客は不確かなまま購入することになります。また、アボカドは保護されていないため、輸送中に傷や損傷を受けやすいです。
- ・ 消費者の需要への対応：当社の戦略は、利便性とオンライン食料品ショッピングへの需要の高まりに合致しており、進化する消費者行動に対応しています。

US Digital Grocery Sales, 2020-2026

billions, % change, and % of total grocery retail sales



Note: includes food and nonfood grocery products ordered using the internet, regardless of method of payment or fulfillment; grocery items are products that people regularly buy from a grocery store, including food and beverages, pet food, household cleaning products, personal care products, and other household consumables; excludes restaurant sales
Source: eMarketer, Aug 2022

277369

eMarketer | InsiderIntelligence.com

