

ブラジリアンバーベキュー
『BBBQのすすめ』～シュラスコ女子篇～
アサイービネガースパークリング プロモーション動画
2016年6月7日(火)よりWEBで公開

この度、アサイーをはじめとするブラジル食材の輸入販売を手がける株式会社フルッタフルッタ（所在地：東京都千代田区 社長：長澤 誠）は、ブラジルの食文化である「BBBQ」（ブラジリアン・バーベキュー＝シュラスコ）の普及を兼ね、肉料理との相性が良いスーパーフード・ノンアルコール飲料「アサイービネガースパークリング」のプロモーション動画『BBBQのすすめ』～シュラスコ女子篇～を6月7日（火）よりWEB限定で公開します。

出演者には日本とブラジルのハーフであるモデルのジョジィさんを起用しました。

動画中ではジョジィさんに、「シュラスコ女子」に扮していただき、アサイービネガースパークリングを片手に本格的なBBBQを楽しんでもらいました。

プライベートでもアサイー好きで、シュラスコにも親しみがあるジョジィさんならではの、美味しそうにお肉を頬張る表情が見どころです。



■動画 URL

こちらのURL<https://youtu.be/fbYNajxmo2g>をクリック、もしくはスマートフォンで右記のQRコードを読み込んでアクセスしてください。



■ジョジィさん起用の理由



日本人とブラジル人を両親にもつモデルです。
「ヘルシーなブラジリアンビューティー＋アサイー好き＋肉好き」の背景により起用に至りました。
現在配信中の『お家でボウルシリーズ』の

プロモーション動画にも出演されています。

URL: <https://youtu.be/mEoHMVTWtf8>

QRコード：右記

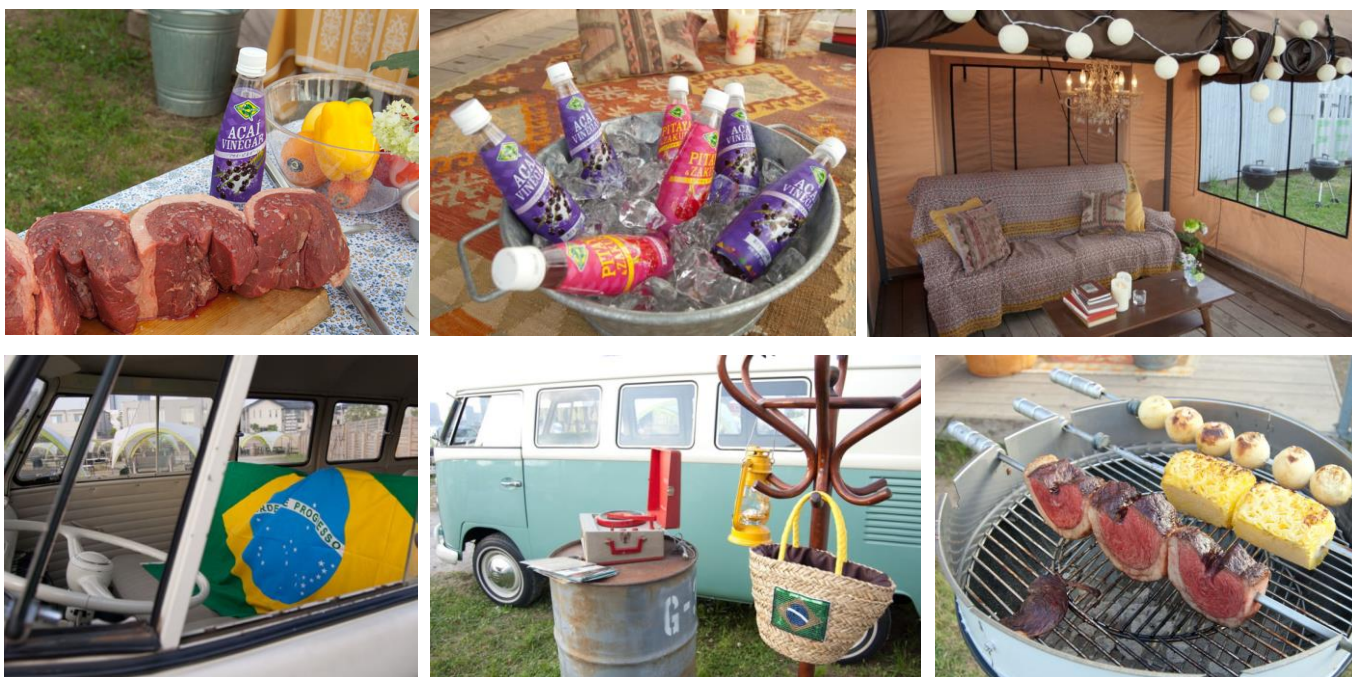


■ストーリー

『BBBQのすすめ』～シュラスコ女子篇～と題し、モデルのジョジィさんがシュラスコ・グランピング（グラマラス&キャンピング）に繰り出します。

本格的なシュラスコ肉を鉄串に刺し、炭で焼き、肉料理と相性が良いアサイービネガースパークリングと一緒に堪能するジョジィさん。プライベート感のある映像で、彼女の持前の笑顔とともにシュラスコとアサイービネガースパークリングの美味しさを切り取ります。

ブラジルではシュラスコは男性がグリルを担当するのが通例ですが、あえて女性が一人で挑戦するところに、好奇心旺盛な日本人女性の関心をねらいとしています。



■撮影エピソード

シュラスコの認知度向上をかけて、撮影のセットや衣装、食材の準備も「ホンモノ」にこだわりました。

撮影は豊洲にあるグランピングコンセプトの都市型エンターテイメントパーク「WILDMAGIC」で行い、特設セットでより女性好みのグランピング空間に仕上げ、衣装はブラジルのコレクションブランド「OSKLEN」（オスクレン）にグランピングの雰囲気合うカジュアルな衣装をご協力いただきました。

またシュラスコの調理や演技指導には、シュラスコ専門店「バルバッコア」のマネージャーが駆けつけてくださいました。

レストランと同じサイズのボリュームミーな肉を用意し、グリルもシュラスコ専用です。ジョジィさんは重そうな串を一生懸命に持ち上げてくれました。

ジョジィさんは撮影の合間にお肉を頬張りながらアサイービネガースパークリングを飲み、「美味しい！お肉に合いますね！」と評価されていました。



■ 商品情報

アサイービネガースパークリング（画像左）

スーパーフードの代表格アサイーとりんご果汁のビネガーを配合し、キレのある酸味とフルーティーな味わいが特徴の炭酸入りフルーツビネガードリンクです。素材のおいしさを大切にするため、果汁分 100%で砂糖、香料、保存料を使用せず、ココナッツウォーターでボディ感をプラスし、やわらかな泡立ちの炭酸でやさしい口あたりに仕上げました。

シュラスコでは酸味を利かせたモーリオ・ビナグレッチ（ビネガーサルサソース）を添えるのが定番であることから、本品も塩気を利かせた赤身肉との相性がよく、「BBQ 専用飲料」およびパーティーシーンで飲みたい大人向けのノンアルコール飲料として訴求しています。

また同シリーズの「ピタヤ&ザクロ スパークリング」も合わせて発売中です。（画像右）



■ 協力

撮影協力 WILDMAGIC THE THIRD PARK TOYOSU

東京都江東区 豊洲 6-1-23

03-6204-2167

<http://wildmagic.jp/>

衣装協力 OSKLEN 青山店 <http://www.osklen.com/>

東京都港区南青山 5-7-17 小原流会館 B1F

03-6427-1265

リオデジャネイロのクリエイティブ・ディレクターであるオスカル・メツァヴァトが提案するニューラグジュアリーブランド“OSKLEN”の直営店。ファッション、アート、文化、デザイン、自然を融合させ、ブラジルらしい現代的なライフスタイルを表現。再生可能な原料から開発された素材などを使い環境保護活動にも取り組んでいる。

OSKLEN
Rio de Janeiro

クッキング バルバッコア <http://barbacoa.jp/>

本場ブラジルスタイルのバーベキュー料理と種類豊富なサラダバーが楽しめる本格的なシュラスコ料理店。本店はサンパウロにあり、日本では東京と大阪に計 8 店舗を展開。



■ 株式会社フルッタフルッタについて <http://www.frutafruta.com/>

スーパーフードの筆頭格であるアマゾンフルーツのアサイーを、2002 年にブラジルから日本に初めて輸入したパイオニア企業です。

主な事業では、現地の提携農協から原料の直輸入を行うほか、アサイーをはじめとするアマゾンスーパーフード商品の企画・開発・販売、および直営店の「アサイーカフェ渋谷ヒカリエ ShinQs 店」の運営を手掛けています。



■ 本件に関するお問い合わせ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 広報担当

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 3-3 神保町 SFⅢ2F TEL : 03-6272-9081

■参考

ブラジルの国民食「シュラスコ」

ブラジルの南部やアルゼンチン、ウルグアイに広がる牧畜文化より生まれた肉料理であり、鉄串に牛肉や豚肉、鶏肉を刺し、岩塩を振って炭火でじっくりと焼くスタイルのバーベキューです。

ブラジルではポルトガル語で「シュハスコ」(Churrasco)と呼ばれ、専門のレストラン「シュハスカリア」で食べるのが一般的です。家庭でも専用のグリルを備え付けている住宅も多く、週末に家族や親戚、友人が集まり肉を焼いて楽しむなど、ブラジル人の生活に欠かせない食文化です。

食べ方は、焼けた肉の表面をナイフでそぎ落とし、モーリオ・ピナグレッチ (Molho Vinagrete) という玉ねぎやトマト、ピーマンなどのみじん切りをお酢で和えた**ビネガーサルサソース**を供するのが定番です。

ピッカーニャ (イチボ) やアルカトラ (ランプ)、コラソン (ハツ)、リングイッサ (ソーセージ)、フランゴ (チキン)、ポルコ (ポーク) などの肉類だけに限らず、チーズやパイナップルなど肉類以外の食材も炭火で焼くなど、種類が豊富なことも特徴です。



食酢の健康効果

紀元前に起源したとされるお酢は人類最古の調味料といわれ、ギリシャの学者ヒポクラテスが病人の療養用や、中国では漢方薬に用いられるなど、古くから健康食品として利用されています。

おもなお酢の健康効果、および肥満の予防効果は以下の通りです。

酢の六大健康効果

1. 疲労回復効果 (倦怠感・夏バテ)
2. 食欲・消化の促進
3. カルシウム吸収促進 (骨粗しょう症予防)
4. 減塩効果
5. 血行促進 (高血圧、動脈硬化予防)
6. 肥満の予防

肥満の予防効果

- ◆ 酢酸は肝臓以外の脳を含めた組織において脂肪を燃やす燃料となる
- ◆ 2型糖尿病の病態動物に酢酸を摂取させ、脂肪の合成・蓄積の抑制および体重減少がみられた

出典：全国食酢協会ホームページ <http://www.shokusu.org/>

八巻 孝夫. 食の医学館. 小学館、2002、p.480.

酢酸菌研究会編. 酢の機能と科学. 朝倉書店、2012、p.66

Yamashita et al. (2009) Biosci.Biotechnolo.Biochem, 73 (8) 1837-1843.