



報道機関 各位
プレスリリース

平成22年7月14日
株式会社フルッタフルッタ
代表取締役 長澤 誠

株式会社 フルッタフルッタ

天然の栄養素を“生”感覚で美味しくお手軽に。
「アサイー」のチュアブルサプリメント新発売のお知らせ

株式会社フルッタフルッタ（所在地：東京都千代田区 代表取締役：長澤 誠）は、高品質アサイーをはじめとするアマゾンフルーツのチュアブル・タブレットタイプのサプリメントを新発売します。

“生きた”栄養価を損なわないようフルーツ原料のフリーズドライ加工にこだわり、7倍濃縮のアサイーフリーズドライパウダーと、5倍濃縮のアサイーエキスのダブル配合で、アサイーサプリメント業界で最も高濃度の配合を実現しました。（当社調べ）

また自然由来のビタミンCで栄養機能食品に指定。

香料・着色料は不使用で、アサイーの深みのある味わいにアマゾンフルーツの酸味や甘味をプラスし、天然の栄養素を美味しくまるごと“生”感覚で摂取いただけます。



商品のこだわり

Wアサイー + アマゾンフルーツの栄養素

本品はブラジル農務省規格で認められた最高濃度 Grosso（グロッソ）の有機 JAS 認定アサイーを使用。“生きた”栄養価を逃さないようフリーズドライ加工し（7倍濃縮）アサイーならではのポリフェノール成分を抽出したアサイー5倍濃縮エキスで“Wアサイー”を実現しました。さらに5種のアマゾンフルーツ（スターフルーツ、アセロラ、クプアス、パッションフルーツ、グアバ）とマンゴーのフリーズドライパウダー、そして低GI値（29.4～38.8）で話題の天然甘味料の有機 JAS 認定アガベも使用しています。

新開発！アサイーの酸化抑制技術

不飽和脂肪酸が多いアサイーはとてもデリケートで酸化し易いため、フリーズドライの製品化の際は酸化の抑制が必須となります。そこで、新技術を開発しPOV（過酸化価）の進行防止に成功しました。

チュアブル・タブレットタイプ

水なしでそのまま「食べるサプリ」として美味しさにこだわりました。またタブレットタイプにすることでハードカプセルタイプより約3倍の含有量を実現しました。

抗酸化性

「スーパーフルーツ」と呼ばれるアサイーほかアマゾンフルーツが豊富に使用されているため、抗酸化性を示す数値として本品の「ORAC（オラック）値（活性酸素吸収能力値）」は、3粒当たりで1260 μmolTE （マイクロモルトロックス）当量となります。

ORAC 値：アメリカなどで抗酸化力を表す数値として使用されている指標のひとつ。

栄養機能食品（ビタミンC）

自然由来のビタミンCで栄養機能食品に指定。ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。

商品概要

商品名：アサイーエネルギー®タブレット

内容量：90粒（135g）

価格：¥7,875（税込、メーカー希望小売価格）

お召し上がり方：1日3粒を目安に嚙んでお召し上がりください。

発売日：2010年8月5日頃予定（オンラインショップ先行販売予定）

取扱先：弊社オンラインショップ（<http://www.frutafruta.com/>）

ショップチャンネル（<http://www.shopch.jp/>）

プロモーション

2010年8月24日（火）8時～、25日（水）20時～、ショップチャンネルにて初回生放送販売されます。通常よりお求め安い価格で、2箱セットも販売されます。

=====参考=====

アサイーとは

「アサイー」はヤシ科の植物で枝に小さな紫色の丸い実がなるブラジル・アマゾン原産のフルーツです。「パワーフルーツ」、「スーパーフード」、「スーパーフルーツ」と呼ばれ、抗酸化物質のポリフェノールや食物繊維が豊富で、エネルギー源となる不飽和脂肪酸やプロテインも多く含むためサッカー選手などのトップアスリートや美容・健康に意識の高いモデルなどを中心に飲用が広がっています。

株式会社フルッタフルッタとは

ブラジル・アマゾンの日本人移民が栽培したアサイーをはじめとする様々なアマゾンフルーツを輸入し、ジュースバーや小売販売、原料の卸売を展開しています。

アマゾンフルーツは「森をつくる農業」と呼ばれる「アグロフォレストリー」農法によって栽培されています。荒廃した土地に様々なフルーツや樹木を植え、自然の森に近い状態で栽培することで森林の再生に貢献しています。

=====お問い合わせ先=====

株式会社フルッタフルッタ 広報担当 松田

TEL：03-3294-1411 FAX：03-3294-1444

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町3-6-10M.O.ビル1F

URL：<http://www.frutafruta.com/>