



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  
アサイーボウルを好きなだけ！  
話題のアマゾンフルーツ「アサイー」の濃厚ピューレ登場。

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、高品質アサイーパルプと天然甘味料のアガベの、当社製品の中でも最高級グレードである冷凍ミックスピューレパックを新発売します。

アサイーとアガベはどちらも有機 JAS 認定を取得しており、また砂糖、香料、着色料、保存料を使用していないため安心してお召上がりいただけます。



100g ずつ冷凍パックになっており、ハワイで大人気の「アサイーボウル」や、スムージーやジュースを簡単にお作りいただけます。

#### 商品のこだわり

##### 高品質のアサイーパルプを使用

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）のアサイーパルプを使用しています。有機 JAS 認定のトメアス総合農業協同組合（CAMTA）の工場で、収穫後 24 時間以内に搾汁加工し急速冷凍されるため、本来の風味や栄養素が保持されます。

##### 砂糖不使用。高級天然甘味料のアガベを使用

アガベは蒸留酒のテキーラの原料でもあるテキラリュウゼツランから採れる天然甘味料で、低 GI 値（29.4～38.8）で一般的な砂糖よりカロリーが低いいため、主にアメリカで血糖値やカロリーを意識している方に注目されています。日本では近年高級食材店や自然派食品店で販売されるようになり、価格の高さから高級天然甘味料として知られています。

##### 今までにない高級タイプのアサイーミックスピューレ

当社ではアサイーパルプとガラナシロップのミックスピューレも販売しておりますが、高級シロップのアガベを使用することで、砂糖由来のシロップでは実現できなかった上品で自然な甘さと、アサイー本来の風味を活かした美味しさも追求しています。

## お召し上がり方

～多彩なアレンジをお楽しみいただけます～

- ・シャーベット・・・凍った本品をそのまま
- ・アサイーボウル・・・凍ったままの本品をフルーツとミキサーにかけ、フルーツとシリアルをトッピング。
- ・スムージー・・・凍ったままの本品を牛乳や豆乳やジュースとミキシング。
- ・ジュース・・・溶かして牛乳や豆乳やジュースとミックス。
- ・ソース・・・溶かしてアイスやヨーグルト、チーズケーキに。



<アサイーボウル>

## 商品概要

- 商品名：アサイープレミアム  
内容量：100g×10パック  
価格：¥4,200（税込、メーカー希望小売価格）  
発売日：2010年7月22日（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4日（水）15時より、ショップチャンネルにて初回生放送販売。通常よりお求め安い価格にて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」と呼ばれ、抗酸化物質のポリフェノールやビタミンEが豊富で、エネルギー源となる必須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。また近年アメリカでは「スーパーフルーツ」の筆頭格として注目されています。

## 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/>