News Release



フルッタフルッタアサイーカフェ秋冬新メニュー 『クプアスヨーグルト』『カカオショコラッチ』 9月16日(金)から期間限定で発売スタート

この度スーパーフードカンパニーの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、当社直営のアサイーカフェ渋谷ヒカリエ ShinQs 店にて、**癒しのフルーツクプアスとヨーグルトのフルーツボウル『クプアスヨーグルト』と、カカオの余韻漂うビターなスムージー『カカオショコラッチ**』を、9月16日(金)より期間限定で発売いたします。



■クプアスヨーグルト

[税込価格] (R) ¥500、(L) 700

[販売期間] 2016年9月16日(金)~10月19日(水)

神秘的な香りの癒しのフルーツ、クプアスと生乳 100%ヨーグルトをミックスしたフルーティーでマイルドなスムージーです。砂糖不使用で、トッピングにデザートソースアサイーとフルーツを贅沢に盛り付けました。本品は夏季にご好評だったクプアススムージーを秋向けにマイルドな味わいに仕上げたリニューアルメニューです。



デザートソース アサイー

■カカオ ショコラッチ

[税込価格] (R) ¥550、(L) 750

[販売期間] 2016年9月16日(金)開始(終了日未定)

チョコレートの原料となるカカオ豆によるカカオマスと濃厚なナッツミルクをミックス。砂糖不使用で、香り高いカカオの余韻が残るビターなスムージーです。ナッツミルクは当社の小売品である「オメガミルク」を使用しています。



オメガミルク 無糖



■参考情報

クプアスとは

ブラジルのアマゾン地帯を原産とするカカオの仲間のフルーツ。実は人の顔ほどの大きさで、硬い外皮の中を白く繊維質な果肉が占め、栗ほどの大きさの種子はクプアス・チョコレートの原料にもなります。

学名 Theobroma grandiflorum の Theobroma(テオブロマ)とは、「神の食べ物」を意味し、その名の通り神秘的な香りが特徴です。果肉は主にビタミン C と鉄分を含み、一般社団法人日本スーパーフード協会が掲げる「スーパーフード全 32 品目」に挙げられています。

アマゾンではアサイーに並ぶ人気のフルーツのひとつで、ジュースやアイス、ケーキやジャム等 にして親しまれています。







アサイーの専門店『アサイーカフェ』

アサイーのパイオニア、フルッタフルッタが展開する、本物のアサイーの美味しさをお届けするアサイーの専門店です。

使用するアサイーはブラジルにある提携農協の CAMTA より直輸入した、ブラジルの農務省が定めた GROSSO(グロッソ)規格の最高濃度アサイーです。

店頭では作りたての濃厚アサイードリンクをはじめ、 バラエティ豊かなアマゾンフルーツとスーパーフード のドリンクや、ボディ感たっぷりの濃厚アサイーボウ ルなどを提供しています。



アサイーの本当の美味しさを追求してきたノウハウと、各々のフルーツの特性を活かした最も美味しい食べ方を提案します。

店舗情報

[店 名] アサイーカフェ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店

[住 所] 〒150-8510 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ B3F ShinQs 内

[電話番号] 03-6434-1875

[営業時間] 10:00~21:00

[定 休 日] 不定休(ヒカリエに準ずる)

[U R L] http://www.frutafruta.com/acaicafe/

■ **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 T E L: 03-6272-9081