

Press Release



株式会社フルッタフルッタ

2017年8月25日

多数のお声を頂戴し復活決定！アサイーの奥深い味わいが楽しめる 『アサイー ベーシック ストレートタイプ』 2017年9月25日(月)再発売のお知らせ

この度アサイーのリーディング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 URL：<http://www.frutafruta.com/>）は、フルッタアサイーシリーズのアサイーの奥深い味わいが楽しめる、ストレートタイプのアサイードリンク『アサイー ベーシック ストレートタイプ』を2017年9月25日(月)に全国のスーパーマーケットで発売いたします。当社のオンラインショップ(URL：<https://www.frutafruta.com/shop/>)では9月20日(水)に先行で発売いたします。

本品は一時販売休止としておりましたが、多数のお客様から販売の再開を望むお声を頂戴し、ご要望を寄せていただいた皆様へ感謝の意をこめて再発売を決定いたしました。



アサイー本来の味は、ナッツのように甘味や酸味がなく、アントシアニン特有の赤ワインのような渋味とオリブオイルのようなコクと若葉の香りをもつ奥深さが特徴です。

本品では、アサイーの繊細な味わいを最大限に引き立たせるよう、砂糖・香料・着色料・保存料を使用せず、優しい味わいのフルーツを厳選し、デーツ（ナツメヤシ）の甘味とコクをプラスし満足感のある飲みごたえに仕上げました。

ブラジル農務省規格の最高濃度アサイーピューレ「GROSSO（グロッソ）」を使用した、アサイー特有のポリフェノールをはじめ、鉄、カルシウム、オレイン酸（オメガ9）と必須脂肪酸のα-リノレン酸（オメガ3）、リノール酸（オメガ6）を手軽に取り込めるドリンクです。

また、パッケージは従来品より濃い紫色を全面に使い、アサイーのコクと濃厚さを引き立たせ、落ち着いた重厚感のある印象を表現しました。

■商品情報

商品名	アサイーベージック ストレートタイプ
種類別	82%混合果汁入り飲料
内容量	195g / 720g
希望小売価格	246円(税抜) / 900円(税抜)
包装形態	カートカン(間伐材入り紙製飲料缶) / 口栓付きゲージブルトップ
保存方法	冷蔵(10℃以下)
販売先	製造より239日
原材料名	ぶどう、アサイーピューレ、デーツ、レモン、アローニヤ、レモンバーム抽出物、レシチン(大豆由来)
栄養成分表示 (1本195gあたり)	エネルギー 133kcal、たんぱく質 1.0g、脂質 3.7g、糖質 22.8g、食物繊維 1.8g、ナトリウム 19mg、ビタミンE 2.5mg、鉄 1.0mg、カルシウム 56.6mg、シヨ糖 0g ポリフェノール 370mg、アルギニン 68mg、オメガ3(α-リノレン酸) 39mg、オメガ6(リノール酸) 390mg、オメガ9(オレイン酸) 1500mg

フルッタアサイーシリーズとは

フルッタアサイーシリーズは、「本場ブラジルの濃厚アサイーで、おいしく健康な毎日を」をコンセプトに、美と健康をサポートするスーパーフードのアサイーを手軽に取り込めるよう、2006年に日本で初めて一般市場向けに誕生したドリンク製品です。

誕生以来、「濃厚・ナチュラル・高栄養価」をコンセプトに、砂糖・香料・着色料・保存料を使用しないスタイルと、ブラジル農務省が定めた最高濃度規格のGROSSOアサイーを使用した濃厚さ、そしてアサイーの本当の美味しさを活かした商品づくりをこだわりとし、美容と健康意識の高い方や、アスリート、モデルの方々などに利用されています。



株式会社フルッタフルッタについて

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、アサイーやアマゾンフルーツを使用した自社製品の販売を手掛け、その他ではアンテナショップとしてアサイーの専門店「アサイーカフェ」を渋谷ヒカリエ ShinQs 内で運営しています。



フルッタフルッタ商品のこだわり

2005年よりアサイーを中心にアマゾンフルーツの商品化を手掛けてきました。アマゾンが育んだ自然の恵みを守って届けることをモットーに、素材の栄養や鮮度を生かす技術の選択と化学合成物に頼らない商品づくりにこだわっています。

おもな商品ではアサイードリンクの「フルッタアサイーシリーズ」、ヨーグルト専用ソースの「デザートソース アサイー」があり、一般スーパーやコンビニなどで販売しています。

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