

## 株式会社フルッタフルッタ アロハヨコハマ出店 5 周年 進化系アマゾンフルーツスムージーと 新作アサイービアカクテル新登場

この度アマゾン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、8月7日（金）から9日（日）にかけて横浜大さん橋で開催されるアロハヨコハマ 2015 に出店いたします。

出店 5 周年を迎える本年は、お馴染みのアサイーボウルからの進化版として、アサイー、ピタヤ、マンゴー、カシューの4種の「アマゾンフルーツスムージー」と、初のアルコールメニューである「フローズンカクテル」とアサイーのビネガーを使用した「アサイービアカクテル」を販売いたします。

また出店場所は例年の会場内から屋上に移動いたします。開放的な横浜港を眺めながら、ひんやりと喉を潤してくれるスムージーをお楽しみください。



アマゾンフルーツスムージー



アサイービアカクテル

### INFORMATION

【会場】横浜大さん橋国際客船ターミナル

【日程】8月7日（金）～8月9日（日）

【時間】10：00～21：00

【ブース位置】屋上エリア RK-10

【公式サイト】<http://www.aloha-yokohama.com/2015summer/>

## MENU

### ■アマゾンフルーツスムージー ¥650

アサイーをはじめ、カシューナッツの果肉部分のカシュー（アップル）、アサイーに次ぐスーパーフルーツとして話題のピタヤ、マンゴーの4種類を、アマゾンフルーツ本来の風味を活かした濃厚スムージーに仕上げました。スーパーフードのチアシードとクコの実、ブルーベリー、ラズベリー、グラノーラをトッピングし、フルーツボウルスタイルでご提供します。



### ■フローズンカクテル ¥700

アサイー、ピタヤ、マンゴー、カシューの4種のアマゾンフルーツスムージーを、相性の良いラムで割りフローズンカクテルに仕上げました。野性味あふれるアマゾンフルーツの新しい楽しみ方をご提案します。



### ■アサイービアカクテル ¥700

ビールをアサイーのフルーツビネガーで割った変わり種カクテルです。ほんのり甘酸っぱくてフルーティーな飲み口は女性にもおススメで、フルッタフルッタの社員の間でも人気の飲み方です。



## WHAT'S AMAZON FRUITS

アサイーと同じくアマゾンの厳しい環境下で育ったアマゾンフルーツたちは、活性酸素のストレスから自らの遺伝子を守るため抗酸化成分となる栄養素を蓄えます。

今回はトロピカルフルーツとして定着したマンゴーのほか、ブラジルでは国民的フルーツのカシュー、アサイーに次ぐ注目のフルーツでハワイでも人気のピタヤもご紹介します。

 <b>アサイー</b>	[学名] <i>Euterpe oleracea</i> Mart. [分類] ヤシ科 [原産地] ブラジルアマゾン地帯の河岸や河岸の平野部	ポリフェノールや食物繊維、鉄分、良質なアミノ酸、ビタミンB1、B2やカルシウムや鉄などのミネラル、エネルギー源となる必須脂肪酸やプロテインなど身体を作る要素を豊富に含む。
 <b>ピタヤ</b>	[学名] <i>Hylocereus costaricensis</i> もしくは <i>Hylocereus polyrhizus</i> [分類] サボテン科ヒモサボテン属 [原産地] 中米地方	サボテンの仲間の果実で別名はドラゴンフルーツ。抗酸化性が期待されるポリフェノールのベタシアニンを含み、アサイーに次ぐスーパーフルーツとして注目が高まっています。特にハワイでは、ピタヤをアサイーボウルの様にした「ピタヤボウル」も人気です。
 <b>カシュー</b>	[学名] <i>Anacardium occidentale</i> L. [分類] ウルシ科 [原産地] ブラジルの北部、東部の沿岸地帯	カシューナッツの果肉の部分で、リンゴとチーズケーキの様な不思議な味わい。ブラジル全土でポピュラーなフルーツで、市販化されたジュースがスーパーで日常的に販売されています。
 <b>マンゴー</b>	[学名] <i>Mangifera indica</i> L. [分類] ウルシ科 [原産地] インドからインドシナ半島周辺	トロピカルフルーツの定番であるマンゴーは、濃厚な香りと甘さが特長で、粘膜や細胞を保護するカロテンや食物繊維を豊富に含みます。

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

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