

期間限定 『アサイーラテ』 シリーズ
9月29日（火） 全国で新発売
～濃厚アサイーにデイリーフリーミルクをブレンド
秋冬向きのなめらかでクリーミーな味わい～

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、期間限定『アサイーラテ』シリーズを9月29日（火）に全国のスーパーマ
ーケットやコンビニエンスストア、当社オンラインショップなどで新発売致します。

話題のデイリーフリーミルク・アーモンドミルクにスーパーフードのアサイーとビターなカカ
オマスを配合した『アサイーラテ カカオ・アーモンドミルク』と、アサイーに同じくデイリーフ
リーミルクとしても注目のココナッツミルクにいちごの爽やかな酸味をプラスした『アサイーラ
テ いちご・ココナッツミルク』の2品で展開します。

『アサイーラテ いちご・ココナッツミルク』は今夏限定で発売した『フルッタアサイー ココ
ナッツミルク』の好評を受け、ココナッツミルクといちご果汁を増量してクリーミーさとボディ
感をアップしたリニューアル品です。

本品は当社製品では新しい試みのクリーミー系の新シリーズです。濃厚なアサイーとデイリーフ
リーミルクのまろやかさを味わう新たなアサイーの楽しみ方をご提案します。



アサイーラテ
カカオ・アーモンドミルク

アサイーにアーモンドミルクをブレンドし、
さらに飲料業界では当社が先駆けのカカオマ
スを加えクリーミーなココア風味に仕上げま
した。アサイーとカカオマスの W ポリフェ
ノールが美容と健康にうれしいドリンクです。

砂糖・香料・着色料・保存料不使用



アサイーラテ
いちご・ココナッツミルク

アサイーにココナッツミルクをブレンドし、
秋冬シーズンに向けたクリーミーな「いちご
ミルク感」にこだわりました。
アサイーのポリフェノールと、ココナッツミ
ルクの中鎖脂肪酸が美容と健康をサポート。

砂糖・香料・着色料・保存料不使用

■商品情報

商品名	アサイーラテ カカオ・アーモンドミルク	アサイーラテ いちご・ココナッツミルク
種類別	アサイー・カカオ混合飲料	アサイー・果実混合飲料
内容量	195 g	
希望小売価格	246 円（税抜）	
包装形態	カートカン（間伐材入り紙製飲料缶）	
保存方法	冷蔵（10℃以下）	
賞味期限	製造より 239 日	
販売エリア	全国のスーパーマーケットやコンビニエンスストア、当社オンラインショップ	
原材料名	アサイーピューレ、バナナピューレ、はちみつ、カカオマス、アーモンドペースト、ココアパウダー、レモンバーム抽出物、レシチン(大豆由来)	濃縮ぶどう果汁、アサイーピューレ、ココナッツミルク、バナナピューレ、濃縮りんご果汁、いちごピューレ、濃縮いちご果汁、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 129kcal、たんぱく質 2.5g、脂質 5.7g、糖質 15.4g、食物繊維 2.5g、ナトリウム 15mg、ビタミンE 1.4mg、鉄 1.0mg、カリウム 255mg、シヨ糖 0.8g、ポリフェノール 273mg	エネルギー 156kcal、たんぱく質 1.0g、脂質 5.9g、糖質 24.4g、食物繊維 1.0g、ナトリウム 20mg、ビタミンE 0.6mg、鉄 0.8mg、カリウム 250mg、シヨ糖 2.0g、ポリフェノール 136mg、ラウリン酸 1.93g

■参考

スーパーフードとは

スーパーフードは有効な成分を突出して多く含む食品の総称です。一般社団法人日本スーパーフード協会では、「栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食品であること。あるいは、ある一部の栄養・健康成分が突出して多く含まれる食品であること。」「一般的な食品とサプリメントの中間にくるような存在で、料理の食材としての用途と健康食品としての用途をあわせもつ。」と定義し、さらに同協会が定める「プライマリースーパーフード10」のなかにアサイー、カカオ、ココナッツが含まれています。

太古の昔から珍重されてきた「神様の食べもの」カカオ

中南米の熱帯地域を原産地とする植物で、種を発酵させたものがチョコレート原料になります。太古の昔より儀式の捧げものや、薬、貢物・交易品、貨幣として珍重され、近年ではカカオに豊富に含まれるカカオポリフェノールが注目され、すぐれた機能性が見直されています。



万能食品のスーパーフード『ココナッツ』

ココナッツはおもに熱帯～亜熱帯性気候で生育するココヤシの果実です。未成熟の青い実からはココナッツウォーターが採れ、さらに成熟した実の内側の白い胚乳を加水搾汁すると白い液体のココナッツミルクになります。さらに胚乳をそのまま搾り出した油分がココナッツオイルです。

ココナッツミルクにもラウリン酸が多くを占める中鎖脂肪酸系の油脂が含まれます。ラウリン酸は摂取すると素早く分解されエネルギーになりやすく、脂肪を蓄積しにくい性質があることから、ダイエットや美容の観点で需要が高まっています。



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

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