

## フルッタフルッタアサイーカフェ秋冬新メニュー 冬をカラフルに彩る『ホリデーボウル グァバ&マンゴー』 カカオの希少な果肉使用『ホワイトカカオ ショコラッチ』発売

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、11月12日（木）より当社直営の「アサイーカフェ」にて下記の新メニュー  
4品を発売致します。

### ■期間限定フルーツボウル

〔メニュー名〕 ホリデーボウル グァバ&マンゴー

〔税込価格〕 R ¥850 L ¥1,080

〔販売期間〕 2015年11月12日（木）～2016年1月14日（木）

グァバ、マンゴーのジェラートに、濃厚な水切りヨーグルトのまろやかさをプラス。アサイーカフェオリジナルのグラノーラにバナナ、ストロベリー、キウイを贅沢に盛り付けた華やかなフルーツボウルです。さらにチョコレートでコーティングしたチアシード\*もトッピング。プチプチとした食感もお楽しみください。

（※当社の小売品である業界先駆けのスーパーフードスナック「チアシード チョコレートコート」を使用）



チアシード  
チョコレートコート



## ■ショコラッチ ～カカオの種と果肉の風味を個々に楽しめる2種のスムージー～

〔メニュー名〕 カカオ ショコラッチ

〔税込価格〕 ¥550

〔販売期間〕 2015年11月12日(木)開始(終了時期未定)

チョコレートの原料となるカカオ豆(種)によるカカオマスと濃厚なナッツミルクをミックス。香り高いカカオの余韻が残る、大人なスムージーです。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。また本品のみ、渋谷ヒカリエ店限定でホットでのご提供をいたします。



オメガミルク 無糖

〔メニュー名〕 ホワイトカカオ ショコラッチ

〔税込価格〕 ¥550

〔販売期間〕 2015年11月12日(木)開始(終了時期未定)

ブラジルでもカカオの産地でしか味わえないカカオのフルーティーな果肉部分にまろやかなココアバターを加え、ホワイトチョコレートの様なスムージーに仕上げました。



## ■ドリンク

〔メニュー名〕 アセロラビタミン

〔価格〕 ¥400

〔販売期間〕 2015年11月12日(木)開始(終了時期未定)

ビタミンCの宝庫であるスーパーフードのアセロラ本来の酸味とおいしさがたっぷり入った、冬にぴったりのドリンクです。



## ■ご参考

### 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」にチアシード、カカオが含まれています。

**チアシード** シソ科サルビア属の植物「チア」の種子。吸水すると種子の中の食物繊維が溶け出し、ゼリー状の繊維質が種の周りを覆い「ぷるぷる」で「プチプチ」とした独自の食感が特徴。食物繊維が豊富で腹持ちがよくダイエット目的の利用が広がっています。種子自体にはオメガ3系のα-リノレン酸が豊富に含まれます。



**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の原料となる。種は、太古の昔より儀式的捧げものや、薬、貢納・交易品、貨幣として珍重され、近年ではカカオポリフェノールのすぐれた機能性が見直されています。また果肉部分は通常種の発酵時に発酵促進剤として用いられるため市場に出回ることが少なく、フルーティーなヨーグルト飲料の様な独自の風味を味わえるのは、ブラジルのなかでもカカオの産地に限られる希少なフルーツです。



**アセロラ** 数ある果物の中でもビタミンCを豊富に含む。アセロラ本来の味は甘みがほとんどなく、梅のような酸味が特徴です。また果皮はチェリーのように赤く、一方果肉は薄黄色を呈しているためピューレにするとオレンジ色になります。加工されたアセロラは一般的に普及していますが、果実本来の味わいと色みを楽しむのはピューレならではの。



### 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、ボディ感たっぷりの濃厚アサイーボウルやアサイーフッフルなどを提供し、その他アマゾンフルーツとスーパーフードを使用したドリンクも取り揃えています。

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。



### 店舗所在地

- アサイーカフェ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店  
〒150-8510 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ B3F ShinQs 内
- アサイーカフェ 玉川高島屋 S・C 店  
〒158-0094 東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋 S・C 本館 B1F

■ 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