

フルッタフルッタ アサイーカフェ玉川高島屋 S・C 店限定 ナッツミルク入りワッフルメニュー

『アーモンド&チアシード ワッフル』『ワッフルボウル ベリーベリー』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、1月14日（木）より当社直営のアサイーカフェ玉川高島屋 S・C 店限定で『ア
ーモンド&チアシード ワッフル』と『ワッフルボウル ベリーベリー』の新メニュー2品を、3月
31日（木）までの期間限定で発売いたします。



ワッフルボウル ベリーベリー

※画像はイメージです

〔メニュー名〕 アーモンド&チアシード ワッフル

〔税込価格〕 ¥200 (1枚あたり)

ワッフルの生地には、当社のナッツミルク製品である『オメガミルク』をふんだんに使用してしっとり焼き上げました。

生地にはさらにスーパーフードのチアシードとアーモンドを練り込み、プチプチとした食感と香ばしさが特徴の、アサイーカフェオリジナルのワッフルです。



オメガミルク
無糖

〔メニュー名〕 ワッフルボウル ベリーベリー

〔税込価格〕 ¥550

香ばしくしっとり焼き上げたアーモンド&チアシードワッフルにアサイーソースとヨーグルトをかけ、ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーの甘酸っぱい3種のベリーをトッピングしました。

ふわふわ食感のワッフルにアサイーソースとフルーツのジューシーさがマッチした、食べごたえ満点の一品です。



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。

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