

数量限定 ガラスジャー入りフルッタアサイーボウル登場 アロハヨコハマ 2016 出店のお知らせ

この度アサイーのパイオニア・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、2016年8月5日（金）から7日（日）にかけて横浜港大さん橋国際客船ターミナルで開催されるアロハヨコハマ 2016 に出店いたします。

本年は一日100食限定のキルナー社製のガラスジャー入りアサイーボウルをはじめ、スーパーフード山盛りのフローズンスムージー、渴いた喉を潤すスパークリングカクテル、オリジナルソースのナチョスなどのお祭り気分を盛り上げるアマゾンフルーツメニューを取り揃えました。

ブラジルのアマゾン原産のフルーツ、アサイーとクプアス、ハワイでも親しまれているグアバやパッションフルーツ、ピタヤを、スムージーやドリンク、スナックのスタイルでご提供します。

開放感あふれる横浜大さん橋にて、アマゾンフルーツメニューをお供にハワイの風をご満喫ください。



Aloha YOKOHAMA 2016

FRUTA GROSSO

限定 **100** 食

フルッタアサイーボウル
(KILNER製ジャー付)

いろんな使い方が楽しめる
KILNER製ジャー

※原材料の一部にバナナ、乳、小麦、キウイフルーツを含んでいます。また、原料の一部にはちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないでください。

INFORMATION

[会場] 横浜大さん橋国際客船ターミナル

[日程] 8月5日（金）～8月7日（日）

[時間] 10：00～21：00（5日のみ14：00スタート）

[ブース位置] 屋上エリア F-02

[公式サイト] <http://www.aloha-yokohama.com/2016summer/>

MENU

■一日 100 食限定 フルッタアサイーボウル ¥1,000

フルッタフルッタのアサイーボウルを、今年はキルナー製のガラスジャー入りでご提供します。濃厚なアサイーのスムージーにイチゴ、マンゴー、バナナ、キウイ、グラノーラとココナッツチップを豪華にトッピングしました。



Fruits フルーツ
(バナナ、キウイ、マンゴー、ストロベリー)

Açaí, Honey Granola
アサイー、ハニーグラノーラ

Açaí Gelato
アサイージェラート

Coconut Chips
ココナッツチップ

限定 **100** 食
フルッタアサイーボウル
(KILNER 製ジャー付)

いろいろな使い方が楽しめる
KILNER 製ジャー

ブラジル農務省規格
最高濃度アサイー
GROSSO プロダクト
使用

※原材料の一部にバナナ、乳、小麦、キウイフルーツを含んでいます。また、原料の一部にはちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないでください。

■アマゾンフルーツ・スムージーボウル ¥600 (アサイー&マンゴー / ピタヤ&クプアス)

フルッタフルッタの夏の新品『アマゾンフルーツスムージー アサイー&マンゴー』と『アマゾンフルーツスムージー ピタヤ&クプアス』に、グラノーラとココナッツチップ、ピタヤとチアシードのソースをかけたボリューム満点のフローズンスムージーです。

個性豊かなアマゾンフルーツの味わいと、フルッタフルッタならではの濃厚スムージーをお楽しみください。



フローズンスムージー

Pitaya Chiaseeds
ピタヤチアシード

Coconut Chips
ココナッツチップ

Açaí, Honey Granola
アサイー、ハニーグラノーラ

●Açaí & Mango
アサイー&マンゴー

●Pitaya & Cupuaçu
ピタヤ&クプアス

※スムージー全種：
原材料の一部にりんご、バナナ、小麦を含んでいます。また、原料の一部にはちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないでください。

■アマゾンフルーツ・ナチョス ¥300

- ーグアバ・バターソース
- ーリリコイ・バターソース

グアバとリリコイ（パッションフルーツ）をほんのり甘酸っぱいバターソースに仕上げ、塩気が利いたトルティーヤチップスにかけたフルッタフルッタ流のナチョスです。

つつい手が進むソースとチップスの“甘じょっぱい”ペアリングは、ビールやカクテルのお供に最適です。

■スパークリング・カクテル ¥600 （アサイービネガー / ピタヤ&ザクロ）

アサイーとリンゴ果汁を発酵させて醸造した「アサイービネガー」と、甘酸っぱさとヴィヴィッドなピンク色が特徴のピタヤとザクロのドリンクをラム酒で割ったスパークリングカクテルです。ごくごく飲める微炭酸が渇いた喉を爽快に潤してくれます。

■アサイービア・カクテル ¥600

フルッタフルッタが「新しいビールの飲み方」として提案中のアサイービネガー入りのビア・カクテルです。

ビールと“お酢”の意外性のあるコンビネーションは、アサイービネガーの甘酸っぱさとフルーティーさによりホップの苦味が和らぎ、さらに味わい深いビールとなります。

アサイーのポリフェノールで泡までピンク色に染まったビア・カクテルは特に女性におススメしたい一杯です。

カクテル & ナチョスセット **Under 20** **組み合わせ自由**

Plus +

カクテル

- Açaí Beer アサイービール
- Pitaya Sparkling ピタヤスパークリング
- Açaí Sparkling アサイースパークリング

ナチョス

- Guava Butter グアバ・バターソース
- Lilico'i Butter リリコイ・バターソース
※原料の一部にはちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないでください。

※カクテル全種：原材料の一部にりんごを含んでいます。ノンアルコール飲料ではありません。

※ナチョス全種：原材料の一部に乳を含んでいます。

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

■ 参考情報

資料

アマゾンフルーツとは

近年話題のスーパーフードは南米原産の素材が多く、ブラジルを原産とするアサイーはその筆頭格として美容や健康の観点から評価されています。

アサイーと同じく厳しい環境で育ったアマゾンフルーツも、紫外線のストレスから自らの遺伝子を守るため優れた成分を蓄えます。

アサイー ポリフェノール オメガ 9



ヤシ科の植物で、ポリフェノールや食物繊維、身体を作る良質なアミノ酸、ビタミンB1、B2、ミネラル分のカルシウム、鉄、エネルギー源となる脂肪酸のオメガ9などを含む。その栄養価の高さからスーパーフードの筆頭格とされる。

ピタヤ ベタシアニン 葉酸



サボテンの仲間の果実で別名はドラゴンフルーツ。

ベタシアニンや葉酸を含み、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。

クプアス ビタミンC 鉄分



カカオの仲間のフルーツ。学名の *Theobroma* (テオブロマ) とは、「神の食べ物」を意味し、その名の通り神秘的な香りとヨーグルトの様な酸味が特徴。アマゾンではアサイーに並んで人気があるフルーツのひとつ。

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、アサイーが同協会の「プライマリースーパーフード10」に選ばれ、ピタヤとクプアスはスーパーフードとして掲げる全32品の中に含まれています。