

News Release



株式会社フルッタフルッタ

2017年3月27日

ハーブでやすらぐ Relax time

『ローズ&ハイビスカス with アサイー』『カモミール with レッドピタヤ』
イオンリテールで 3 月 29 日新発売

この度アサイーのリーディング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 URL：<http://www.frutafruta.com/>）は、ハーブとアマゾンフルーツのリラクسدリンク『ローズ&ハイビスカス with アサイー』と『カモミール with レッドピタヤ』を、2017 年 3 月 29 日（水）より各 10 万本限定で本州・四国のイオン店舗で限定発売します。（※一部店舗対象外）

本シリーズは、「リラックスと美容」をコンセプトに掲げ、アロマ効果でやすらぎをもたらすハーブに美容をサポートするアマゾンフルーツをブレンドしたものです。いずれも砂糖と香料を使用せず素材本来の味わいを大切にし、夜のリラクスタイムに気兼ねなく飲める低カロリーと低糖質にこだわりました。

近年、働く女性は年々増加傾向にあるものの、多くの働く女性がストレスや睡眠への不満を感じているという調査結果も報告されています。そのような背景から、女性の疲れた心とカラダをサポートするドリンクを商品化いたしました。



ローズ&ハイビスカス with アサイー

ローズの優雅な香りとすっきりとした味わいのハイビスカスに、キレイをサポートするアサイーをブレンドしました。



カモミール with レッドピタヤ

カモミールの甘い香りとすっきりとした味わいに、アマゾンフルーツのピタヤと独特のアロマを持つクパスをブレンドしました。

■ 商品情報

商品名	ローズ＆ハイビスカス with アサイー	カモミール with レッドピタヤ
種類別名称	32%混合果汁入り飲料	43%混合果汁入り飲料
内容量	215 g	215 g
価 格	158 円（税抜）	158 円（税抜）
容器形態	デザートカップ	デザートカップ
保存方法	冷蔵（10℃以下）	冷蔵（10℃以下）
賞味期限	製造から 119 日	製造から 119 日
原材料名	りんご、アサイーピューレ、バナナ、ザクロ、レモン、ハイビスカス、ローズ、マテ、レモンバーム抽出物、柑橘抽出物、レシチン(大豆由来)、甘味料(ステビア)	りんご、ドラゴンフルーツ、ザクロ、クブアス、バナナ、レモン、アセロラ、カモミール、柑橘抽出物、甘味料(ステビア)
栄養成分表示（1本 215 g あたり）	エネルギー 54kcal、たんぱく質 0.6g、脂質 1.1g、糖質 9.7g、食物繊維 1.5g、ナトリウム 2.4mg、ビタミン C 9mg、ビタミン E 0.9mg、鉄 0.6mg、ショ糖 1.1g ポリフェノール 237mg	エネルギー 43kcal、たんぱく質 0.2g、脂質 0.4g、糖質 9.2g、食物繊維 0.6g、ナトリウム 3.2mg、カルシウム 9mg、鉄 0.4mg、ショ糖 0.4g ポリフェノール 88mg、GABA 2mg

株式会社フルッタフルッタについて

スーパーフードの筆頭格であるアマゾンフルーツのアサイーを、2002 年にブラジルから日本に初めて輸入したパイオニア企業です。



主な事業では、現地の提携農協から原料の直輸入を行うほか、アサイーやアマゾンフルーツを使用した自社製品の販売を手掛けています。

またその他ではアンテナショップとしてアサイーの専門店「アサイーカフェ」を渋谷ヒカリエ ShinQs 内で運営しています。

フルッタフルッタ商品のこだわり

2005 年よりアサイーを中心にアマゾンフルーツの商品化を手掛けてきました。アマゾンが育んだ自然の恵みを壊さずに届けることをモットーに、素材の栄養や鮮度を生かす技術の選択と化学合成物に頼らない商品づくりにこだわっています。

おもな商品ではアサイードリンクの「フルッタアサイーシリーズ」、ヨーグルト専用ソースの「デザートソース アサイー」があり、一般スーパーやコンビニエンスストアなどで販売しています。



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

■ 使用素材について

アマゾンフルーツ

アマゾンで栽培されているフルーツの総称で、その多くは熱帯性気候の厳しい環境下でストレスから身を守るために抗酸化成分を蓄積する特徴があります。

アサイー 	アマゾン原産のヤシの一種で、ポリフェノールや食物繊維、鉄、オレイン酸などを豊富に含む。	ピタヤ 	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。
アセロラ 	南米北部から中央アメリカを原産とし、ビタミンCを豊富に含む。梅のような風味。	クプアス 	アマゾン原産でカカオの仲間のフルーツ。神秘的な香りとヨーグルトの様な酸味が特徴。

ハーブ ローズ

（出典：東京堂出版 メディカルハーブの事典）

バラの花部を用いる。古くからバラの香りは女性の悲嘆や不安、恐れを和らげる力を持つとされ、ダマスクローズの花弁を蒸留して得る精油（ローズオットー）は「香りの女王」としてアロマテラピーや天然香料の分野で重要な位置を占める。

ハイビスカス

アオイ科の花で別名ロゼルと呼ばれる。ハイビスカスの名前の語源は、古代エジプトの美の神ヒビスに由来するとされ、爽やかな酸味と鮮やかなルビー色のハイビスカスティーは世界中で女性の人気を集める。クエン酸やハイビスカス酸などの植物酸やミネラルを含み、疲労回復や代謝促進に用いられる。

カモミール（ジャーマンカモミール）

キク科の花で、世界中でハーブティーとして親しまれている。イギリスの童話「ピーターラビット」では、興奮して疲れた様子のピーターに母親ウサギがカモミールティーを作るシーンが描かれる。消炎成分のカマズレンや α -ビサボロール、強力な鎮静作用を発揮するフラボノイドのアピゲニンを含む。