

**「夜ケアビタミン」の進化形コールドプレス
『COLD PRESSED マンゴー・パッション』
2017年6月5日（月）オンラインショップで発売**

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、「鮮度＝非加熱」をコンセプトに、
『非加熱コールドプレス製法』によりこれまでになく鮮度を実現した進化形コールドプレスの
『COLD PRESSED FRUITS』シリーズの新フレーバーとして、『COLD PRESSED マンゴー
・パッション』を2017年6月5日（月）に当社のオンラインショップで発売いたします。

マンゴーとパインアップルのトロピカルな味わいに、キリッとした酸味が特徴のパッションフル
ーツを加えて爽やかな味わいに仕上げた新フレーバーです。既存品の「アサイー・ピタヤ・ビーツ」
と「グリーンガバ・ほうれん草」と比べ最もビタミン類が多く、1日の中で最も吸収率が高まると
されるお休みタイムにおススメしたい1本です。

パッションフルーツは種ごとクラッシュし、素材本来のフレッシュな味わいと栄養をまるごとお
楽しみいただけます。

同シリーズは現代人の美と健康をサポートするため、コールドプレスがより身近な存在となるよ
う一部のスーパーマーケットへの拡販も行っており、本品につきましても順次発売してまいります。



■商品情報

商品名	COLD PRESSED マンゴー・パッション
種類別	果実・野菜加工品
内容量	235g
希望小売価格	オープン (参考上代 462円 税抜)
包装形態	キャップ付きペットボトル
賞味期限	製造から364日
保存方法	冷凍 (-18℃以下)
原材料名	パインアップル、スイカ、きゅうり、マンゴー、パッションフルーツピューレ
栄養成分表示 (1本 235g あたり)	エネルギー 101kcal、たんぱく質 1.4g、脂質 0g、糖質 22.6g、食物繊維 2.1g、ナトリウム 2.4 mg、マグネシウム 25.0 mg、ビタミン A 80μg、ビタミン B ₆ 0.17 mg、ビタミン C 35 mg、葉酸 59μg、β-カロテン 961μg オメガ 9 (オレイン酸) 71 mg

■シリーズ特徴

①非加熱コールドプレス製法・・・コールドプレス製法×HPP技術×冷凍保存

素材の鮮度や美味しさ、栄養を損なうのは熱であると考え、熱をかけない圧搾で果実と野菜の栄養と味わいをまるごと楽しめる**コールドプレス製法**と、High Pressure Processing (超高压処理) の略で、非加熱で菌を不活性化する **HPP 技術**を採用しました。さらに**冷凍保存**で鮮度をキープし、お客様に搾りたて感覚の鮮度と美味しさをお届けします。

②素材由来の栄養・・・ビタミン、ミネラル、繊維、脂肪酸など、素材由来の栄養を摂取できます。熱に弱いビタミンや脂肪酸も非加熱だから残っています。

③こだわり食感・・・フルーツと野菜の繊維感にそれぞれクラッシュした“種”をプラスした、ホールフード指向のコールドプレスです。

④砂糖・香料・着色料・濃縮原料不使用・・・フルーツと野菜の素材本来の美味しさを生かし、安心安全にこだわりました。果実野菜原料は生果と非濃縮原料を使用。

⑤低価格コールドプレス・・・カフェや専門店の平均単価 946 円 (自社調べ) に対して、462 円 (税抜・希望小売価格) のお求めやすい低価格を実現しました。

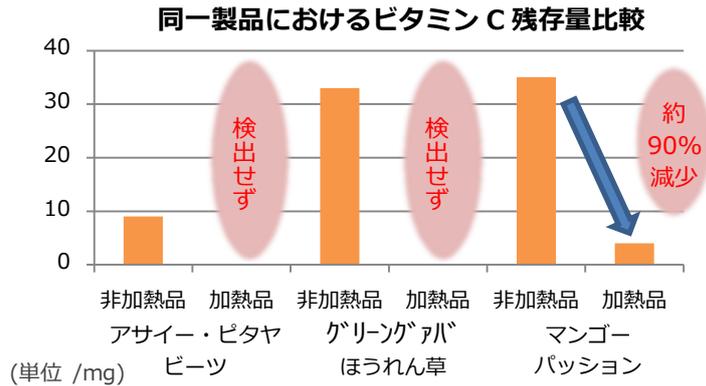
■各商品の特徴

	アサイー・ピタヤ・ビーツ	グリーンガァバ・ほうれん草	マンゴー・パッション
			
キッシュポイント	朝のエネルギーチャージ	ランチのサラダ(低カロリー)	夜ケアビタミン
味わい	アサイーの深いコク、ドラゴンフルーツとスイカのすっきりとした味わい	グリーンガァバの香り広がる、みずみずしい果実・野菜の味わい	マンゴーとパッションフルーツをブレンドしたトロピカルな味わい
食感	果実、野菜の繊維 ドラゴンフルーツシード	果実、野菜の繊維 チアシード	果実、野菜の繊維 パッションシード
栄養	ポリフェノール オメガ 9 (オレイン酸)	ビタミン D オメガ 3 (リノール酸)	ビタミン A、ビタミン B ₆ 、 ビタミン C

■鮮度イノベーションを実現する HPP 技術

①栄養成分残存量

本品と一般的な加熱殺菌を施したものと栄養成分残存量をビタミンCで比較したところ、本品は素材由来のビタミンCが残存しているのに対し、加熱品はほぼ全てのビタミン検出がありませんでした。



②色の変化

本品と一般的な加熱殺菌を施したものと色比較を行ったところ、加熱品は褐変が見られました。(左：非加熱品、右：加熱品)



アサイー・ピタヤ・ピーツ

グリーンガバ・ほうれん草

マンゴー・パッション

■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。



■株式会社フルッタフルッタ

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。



店舗情報

【住 所】〒150-8510 東京都渋谷区渋谷
2-21-1 渋谷ヒカリエ B3FShinQs 内

【電話番号】03-6434-1875

【営業時間】10:00~21:00

【定休日】不定休(ヒカリエに準ずる)

【U R L】

<http://www.frutafruta.com/acaicafe/>

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 TEL: 03-6272-9081