

アマゾンフルーツの専門メーカー「フルッタフルッタ」
クプアスとグラヴィオーラのカクテル CAIPISODA
ブラジルフェスティバル限定発売

この度アマゾンフルーツの専門メーカ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、2017年7月15日（土）と16日（日）に代々木公園で開催される第12回ブラジルフェスティバルに出店いたします。

本年はブラジルフェスティバルで人気のシュラスコ（ブラジル流バーベキュー）と相性の良いカクテルとして、**ブラジルを代表するラム酒・カシャッサをハイボール風に仕上げた CAIPISODA（カイピソーダ）**をブラジルフェスティバル限定で発売します。**個性的な風味をもつアマゾンフルーツのクプアスとグラヴィオーラをプラスし、さらにカットフルーツをトッピングした**、フルッタフルッタならではのカクテルです。SNS でお得な WEB クーポンの配信も実施予定です。

加えて、アサイービールや、アサイーの濃度にこだわったアサイーボウルとスムージーなど、ブラジル生まれのアマゾンフルーツの美味しさを追求したメニューを取り揃えました。

アマゾンフルーツを片手にブラジilmood満点のイベントをお楽しみください。



イベント情報

【会場】 東京都代々木公園イベント広場

【日程】 2017年7月15日（土）、16日（日）11：00～20：00

【ブース番号】 A5、A6

【主催】 在日ブラジル商工会議所

【公式サイト】 <http://www.festivalbrasil.jp/>

メニュー

■CAIPI SODA（カイピソーダ） 各 ¥ 700

★カシャッサ・カクテル・グランプリ エントリー商品★

- ・ごろっとマンゴースパークリング with クプアス
- ・ごろっとラズベリースパークリング with グラヴィオーラ

ブラジルフェスティバルで唯一のアマゾンフルーツ（クプアス・グラヴィオーラ）を使ったカシャッサのハイボール風カクテルです。カカオの仲間のアマゾンフルーツで、神秘的な香りをもつクプアスはカシャッサとの相性抜群！ヨーグルトと甘いリンゴを混ぜたような甘酸っぱさのグラヴィオーラはブラジルフェスティバル初登場です。

さらにマンゴーやラズベリーをトッピングし、夏のイベントにふさわしいフレッシュでジューシーな一杯に仕上がりました。



■アサイービール ¥ 600

フルッタフルッタが「新しいビールの飲み方」として提案している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”は意外なコンビネーションですが、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・カクテルは女性にもおススメしたい一杯です。



■濃厚アサイーボウル ¥ 800

フルッタフルッタ特製濃厚アサイーボウルがグレードアップして今年も登場。濃厚さを極めたアサイーに、「フルッタフルッタ アサイーカフェ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店」で人気のグラノーラとフルーツ、そして盛り放題のココナッツで豪快に仕上げます。



■濃厚アサイースムージーバナナ G ; ¥ 700 P ; ¥ 500

フルッタフルッタ史上最濃？！これ以上ないというほど濃厚感・重量感たっぷりのアサイースムージー。バナナをブレンドすることでまろやかさと飲みやすさをプラス。



■コールドプレス 各¥500

アサイー・ピタヤ・ビーツ / グリーングァバ・ほうれん草 / マンゴー・パッション

「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い鮮度を実現した進化形コールドプレス。搾りたて感覚の鮮度と美味しさをお届けします。



参考：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。

■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。

■グラヴィオーラ ビタミンC



中央アメリカを原産とするフルーツで、別名『サワーソップ』、和名では『トゲバンレイシ』とも呼ばれます。

実は人の顔程の大きさもしくはそれ以上にも肥大します。

緑色の皮には棘のような突起があり、真っ白な果肉は甘酸っぱくヨーグルトとりんごを混ぜたような味わいをしています。

アマゾンでは果肉たっぷりの濃いジュースで飲むのが一般的です。

■本件に関するお問合せ先■ 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