

**アサイーカフェ渋谷ヒカリエ ShinQs 店
アマゾンフルーツでワクワクゾクゾク！
ギルトフリーのハロウィンメニュー登場
9月15日（金）限定発売スタート**

この度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、当社のアンテナショップでありアマゾンフルーツの専門店のフルッタフルッタ アサイーカフェ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店にて、アマゾンフルーツの美味しさと彩りを生かしハロウィン風にアレンジした遊び心満載のオリジナルメニュー『カカオボウル ブラッディ ポム』と『ハロウィン シェイク』を9月15日（金）より10月31日（火）までの期間限定で発売いたします。

「アマゾンフルーツで夏の疲れを癒して元気になれるハロウィンメニュー」をコンセプトに、希少性の高いカカオの果肉のジェラートに血液をイメージしたザクロを添えたミステリアスなフルーツボウル『カカオボウル ブラッディ ポム』と、ピタヤのビビッドピンクにハロウィンカラーのオレンジと紫色が楽しい、100%無着色のヘルシーシェイク『ハロウィン シェイク』の2品をお届けします。

いずれも砂糖・香料・着色料不使用の、美と健康にこだわるフルッタフルッタならではのギルトフリースイーツをお楽しみください。



■ カカオボウル ブラッディ ポム

〔税込価格〕 Pequeno 850 円 Grande : 1,160 円

希少なカカオの果肉とグラビオーラの真っ白いアマゾンフルーツがたっぷりのクリーミーなジェラートに、甘酸っぱいストロベリーとラズベリー、ザクロの赤いフルーツを宝石のように散りばめました。カカオニブのほろ苦い香ばしさをアクセントに、血液をイメージしたスポイト入りのザクロ果汁を添えて赤と白のコントラストを際立たせ、ゾクッとするような美しさと不気味さを兼ね備えたフルーツボウルに仕上げました。

抗酸化性が期待されるカカオニブと血液を浄化されているザクロは、女性に嬉しいスーパーフードです。



■ ハロウィンシェイク

〔税込価格〕 Mediano 750 円 Grande : 930 円

ピタヤ（レッドドラゴンフルーツ）とココナッツアイスのシェイクに、紫芋とアサイー、パンプキンとクプアスの2種類の手作りソースでマール模様を描きました。

スイートポテトの様な贅沢な味わいに、神秘的な香りのクプアスがラムの様な芳醇な風味をプラスし、飲むところによって味が変わるミステリアスなデザートシェイクです。



フルッタフルッタ アサイーカフェ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店

フルッタフルッタのアンテナショップであるアサイーとアマゾンフルーツの専門店。

「渋谷でアマゾン体験」をテーマに、アサイーはブラジルの農務省が定めた GROSSO（グロッソ）規格の最高濃度ピューレのみを使用し、人気のアサイーボウルのほか、美容と健康をサポートするアマゾンフルーツのジュースをご提供しています。



■ 店舗情報

〔店 名〕 フルッタフルッタ アサイーカフェ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店

〔住 所〕 〒150-8510 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B3F 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/>

■ 本件に関するお問合せ先 ■

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 SFⅢ 2F TEL : 03-6272-9081

参考

■ アマゾンの秘宝・カカオとは

カカオの種子はチョコレートの原料になることはよく知られていますが、種子の周りについた僅かな果肉は種子をチョコレートの原料にするための風味付けと発酵促進に用いられるため、ほとんど出回ることがありません。果肉はライチとマンゴスチンのようなフルーティーでエレガントな風味と優しい甘みが特徴です。



■ アマゾンのオアシス・グラヴィオーラとは

中央アメリカを原産とするフルーツで、『サワーソップ』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、小さいものでは1〜4kg、大きいものは10kgにもなるものも。

和名では『トゲバンレイシ』といい、その名の通り緑色の皮には多肉質の棘のような突起があり、中には果肉がぎっしりと詰まっています。ヨーグルトとりんごを混ぜたような風味で、爽やかな甘酸っぱさはアマゾンのオアシスを思わせる美味しさです。ビタミンCを豊富に含み、アマゾンでは果肉たっぷりの濃いジュースで飲むのが好まれています。



■ ビビッドピンクが特徴！ピタヤとは

中南米の熱帯地域が原産のサボテンの仲間の果実で、果皮に竜のうろこの様な突起をもつことからドラゴンフルーツとも呼ばれます。

果肉が白・黄・赤のものがあり、赤のレッドピタヤはピンク色の色素のベタシアニンや葉酸、鉄、マグネシウムを含みます。

生の果肉はみずみずしくサクサクとした食感で、中にはゴマの様な小さな種を含むためプチプチとした食感も楽しめます。

優しい甘味でクセがなく、ほのかなメロンの香りが特徴の食べやすいフルーツです。



■ 企業情報

株式会社フルタフルッタ <http://www.frutafruta.com>

アサイーをはじめとするアマゾンフルーツ輸入加工販売ビジネスのパイオニア。経済活動によってアマゾンの森を活性化させるという社会貢献型の新たなビジネスをひっさげ、2002年設立。

主な事業では、現地の提携農協のトメアス総合農業協同組合（CAMTA）より原料を直輸入しメーカーや外食チェーンへ販売を行うほか、自社製品の製造と販売を手掛けています。

2014年東証マザーズに上場。「自然と共に生きる」を理念に、アマゾンの恵みを壊さず届けることをこだわりとしています。（資本金 4 億 6,151 万円）

