

アサイーカフェ渋谷ヒカリエ ShinQs 店

アサイーボウルの元祖？

アサイーを甘くせずにおいしく食べる『アサイーサラダ』

9月15日（金）発売開始

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、アサイーを甘くせずにお食事感覚でいただく『アサイーサラダ』を9月15日（金）より発売いたします。



アサイーは、ジュースやスムージーをはじめアイスやアサイーボウルなど、甘くしていただくイメージが定着していますが、アサイーの産地であるブラジルのアマゾン地帯ではおかずと一緒に食事として食べられています。この元祖ともいうべく、本場ブラジルの“甘くないアサイーの食べ方”の意外性と美味しさを少しでも多くの方に知っていただきたいという思いで、気軽に食べやすいヘルシーサラダにアレンジしました。

食べやすいカップ型の容器に、アサイーと様々なスパイスをミックスしたフムスと、よりサラダ感覚を楽しめるようフレッシュなアボカド、トマト、ベビーリーフをたっぷりと盛り付け、キヌアやナッツをトッピングした食べ応えのあるサラダです。アマゾンフルーツのタペレバとアセロラ、カランボーラの爽やかな酸味が利いたドレッシングがポイントです。

アサイーの美味しさを追求するアサイーカフェならではのメニューをお楽しみください。

【税込価格】 Grande：750円

■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。



〔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/>

■アマゾンの郷土食。本場流アサイーボウル

アサイーの産地であるアマゾン地帯では、ピューレ状にすりつぶした果肉に、ファリーニャ（キャッサバ芋を炒ってフレーク状にしたもの）を混ぜて食事として食べます。（右の写真）

お好みで干し肉や塩エビ、魚のフライをおかずにして食べます。

現地ではこの食べ方を「Açaí na tigela」（アサイー・ナ・チジェイラ）と呼び、日本語で直訳すると「お椀入りのアサイー」を意味します。



かつてはアマゾンでしか食べられていなかったアサイーが、近年の加工技術の革新により遠方まで輸送が可能になり、リオデジャネイロやサンパウロなどのブラジルの都市部へ運ばれるようになりました。これによりフルーツと一緒にジェラート状にしたアサイーにグラノーラをかける「新 Açaí na tigela」が生まれ、それが現在のアサイーボウルの原型となったのです。「Açaí na tigela」は英語に直訳すると「Açaí Bowl」。アサイーボウルはハワイのスイーツのようなイメージもありますが、原点はブラジルなのです。

■企業情報

株式会社フルッタフルッタ <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）

■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 SFⅢ2F TEL: 03-6272-9081