

「おいしい美と健康をアマゾンから」  
フルッタフルッタ アサイーカフェ 新宿マルイ 本館店  
11月17日（金）オープン！新カテゴリーに『アマフルスイーツ』登場

アサイーのパイオニア、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、来る2017年11月17日（金）にギルトフリーのアマゾンフルーツ専門店『フルッタフルッタ アサイーカフェ 新宿マルイ 本館店』をオープンいたします。



スムージーとフルーツボウルの基本ラインナップに新カテゴリーのアマゾンフルーツスイーツ&ベーカリーの『アマフルスイーツ』が仲間入りし、お客様の美と健康をサポートする新しい商品をご提案します。

身体に優しく毎日食べても安心な砂糖・香料・着色料・保存料不使用のギルトフリーをコンセプトとし、アマゾンフルーツ本来の風味や鮮やかな色彩を生かし、何よりも「おいしい」ことを第一にレシピ化したパフェやチーズケーキ、スコーンなどがお目見えます。

グルテンフリーの要素も取り入れ、多様な美と健康ニーズにお応えしてまいります。

メニューは全品テイクアウトが可能で、ご自宅用はもちろん、お土産用にもご活用いただけます。店内には5席のイートインスペースを設けており、買い物の一休みやランチ、帰りがけや残業前の軽食など、さまざまなシーンでご利用ください。

## ■店舗情報

【店名】フルッタフルッタ アサイーカフェ 新宿マルイ 本館店

【住所】〒160-0022 東京都新宿区新宿3-30-13 新宿マルイ本館5F

【電話番号】03-6380-6056（11月17日（金）より開通）

【営業時間】11:00～21:00（日・祝20:30）

【URL】<http://www.frutafruta.com/acaicafe/>

## ■メニュー情報

### アマフルスイーツ

砂糖・香料・着色料・保存料を使用せずに仕上げたギルトフリーのアマゾンフルーツやスーパーフードの（画像左上から）ベーグル 5 種、スコーン 3 種、パフェ 2 種、レアチーズケーキ 4 種、グラノーラバー 2 種、ポウル 2 種、バイクドケーキ 2 種の合計 7 品目を取り揃えました。

チーズケーキ以外はデイリーフリーで、ベーグルとスコーン以外はグルテンフリーです。  
味わいだけでなく、ナチュラルでフレッシュ、カラフルなビジュアルにもこだわりました。



### アマゾンフルーツスムージー

店舗前面のカウンターにミキサーを並べ、色鮮やかで濃厚なアマゾンフルーツのスムージーをご提供します。エネルギーやビタミン、ミネラルのチャージにサプリメントがわりにご活用ください。



## アサイーボウル

フルッタフルッタ アサイーカフェのアサイーボウルは、濃厚な GROSSO アサイー特有のボディ感となめらかなテクスチャーが特徴。トッピングのフルーツとグラノーラでボリュームも栄養も満点。フルーティーであっさりとした味わいは食欲が落ちている時にもおすすめです。

オープン記念限定メニューとして、ココナッツアイスをとッピングしたアサイーボウル（画像右）も登場します。この機会にぜひお試しください。



## ランチプレート

アサイーのフムスとサラダにマテ茶とお好きなベーグルをセットにしました。

もちりとしたベーグルにアサイーのフムスをサンドしながら素朴な味わいを楽しめるボリューム満点なランチプレートです。

アサイーは、ジュースやアイス、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本場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、“甘くないアサイーの食べ方”の意外性と美味しさを日本のお客様に楽しんでいただきたいという思いで、アサイーをフムスにアレンジしてお食事感覚で食べられるメニューにしました。



## ■フルッタフルッタ アサイーカフェとは

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。

第一号店を2012年より渋谷ヒカリエ ShinQs 内で展開しており、「渋谷でアマゾン体験」をテーマに、アサイーはブラジルの提携農協 CAMTA より直輸入した最高濃度の GROSSO アサイー※1のみを使用し、ボディ感たっぷりのアサイーボウルのほか、美と健康をサポートするアマゾンフルーツジュースをご提供しています。



-----  
※1 ブラジルの農務省が定めたアサイーピューレの規格で、水分と固形分の比率によって3ランクに分けられる。

## ■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。

「自然と共に生きる」を理念に、森をつくる農業「アグロフォレストリー」の発展にビジネスの力で貢献し、経済と環境が共存する持続可能な社会の実現を目指して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）よりおもにアグロフォレストリーで栽培されたアマゾンフルーツ原料を直輸入し、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、2014年東証マザーズに上場。（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

## ■参考■ フルッタフルッタのアマゾンフルーツ

アマゾン赤道直下の紫外線や強烈な雨など、とても厳しい自然環境です。アマゾンフルーツはその苛酷な環境で生き残るために、ストレスによる活性酸素と戦う抗酸化物質や栄養素を蓄えています。

フルッタフルッタのアマゾンフルーツはおもにアグロフォレストリーで栽培され、植物同士の競争の中で育ったフルーツは、自然のエネルギーが蓄積されたいわば「天然のサプリメント」なのです。

 <p>アサイー</p> <p>ヤシ科の植物で、ポリフェノールや食物繊維、鉄分、良質なアミノ酸、ビタミンB1、B2やカルシウムや鉄などのミネラル、必須脂肪酸やプロテインなど身体を作る要素を豊富に含みます。</p>	 <p>マラクジャ</p> <p>通称パッションフルーツ。フルーティーな香りとクエン酸のきりっとした酸味が特徴で、女性に欠かせない葉酸を含みます。</p>
 <p>アセロラ</p> <p>ビタミンCが豊富で酸味が強く、梅のような風味。赤いのは皮だけで、ジュースにすると鮮やかな赤色が次第に果肉のオレンジ色に変わります。</p>	 <p>グアバ</p> <p>濃厚な粘度があり、豊かな香りと優しい甘さが特徴。アマゾン産のグアバは美しいピンク色が特徴。ビタミンCや食物繊維、カロテンなど美容に嬉しい栄養素を含んでいます。</p>
 <p>タペレバ</p> <p>ジンジャーの様なスパイシーさとオレンジの様な風味。ブラジルでは特に赤道に近い北部エリアでポピュラーなフルーツで、ジュースやアイスで親しまれています。</p>	 <p>カカオ</p> <p>アマゾンが原産。種はチョコレートの原料として知られていますが、種の周りのわずかな果肉は甘くてフルーティー。通常種がチョコレート原料に加工される際に使用されるためブラジルでもあまり流通していないレアなフルーツです。</p>
 <p>ピタヤ</p> <p>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。</p>	 <p>クプアス</p> <p>カカオの仲間のフルーツ。学名のTheobroma (テオプロマ) 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。ビタミンCと鉄を含み、アマゾンではアサイーに並ぶ人気のフルーツ。</p>
 <p>カシュー</p> <p>カシューナッツの果肉の部分で、リンゴとチーズケーキの様な不思議な味わい。ビタミンCを含む。ブラジルでポピュラーなフルーツで、パックのジュースがスーパーで日常的に販売されています。</p>	 <p>グラヴィオーラ</p> <p>中央アメリカが原産。和名トゲバンレイシの名の通り、人の顔ほどの大きさの実に棘状の突起をもつ。乳酸飲料を思わせるヨーグルトの様な風味と甘いリンゴの様な香りが特徴で、ビタミンCを含む。</p>
 <p>マンゴー</p> <p>濃厚な甘い香りが特徴で、甘さと酸味のバランスの良いトロピカルフルーツの定番。カロテンや食物繊維を含みます。</p>	 <p>アバカシ</p> <p>南アメリカが原産。ブラジルのパイナップルは甘くてジューシーで“芯まで食べられる”のが特徴。</p>