



News Release

2018年2月13日

株式会社フルッタフルッタ

アサイーはやっぱり濃いのがいい！
『フルッタアサイー ビューティ®』
2018年3月6日(火)リニューアル発売
～一般アンケート調査の結果から濃厚さを追求～

この度、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、毎日のキレイをサポートするアサイーのインナービューティドリンクの『フルッタアサイービューティ®』を2018年3月6日（火）にリニューアル発売いたします。

WEBの公開アンケート調査を行ったところ、当社のアサイードリンクを週1回以上購入しているお客様（N=400）の中で70%以上が「アサイーの濃厚さ」を重視している回答みられたことを受け、女性好みのフルーティーな甘酸っぱさはそのままに、ライチやマンゴスチン、ピタヤ、ザクロなどの8種の美容果実を贅沢にブレンドし濃厚な味わいとおいしさを追求しました。

砂糖、香料、着色料を使用せず、食べ物から健康的な美を求める女性のための、フルーツの素材自体の栄養を生かした美容ドリンクです。

おもにアサイー特有の抗酸化成分のポリフェノールや、元気なカラダをつくる鉄、若返りビタミンと言われるビタミンEを含み、カラダの中から輝く女性の美しさをサポートします。

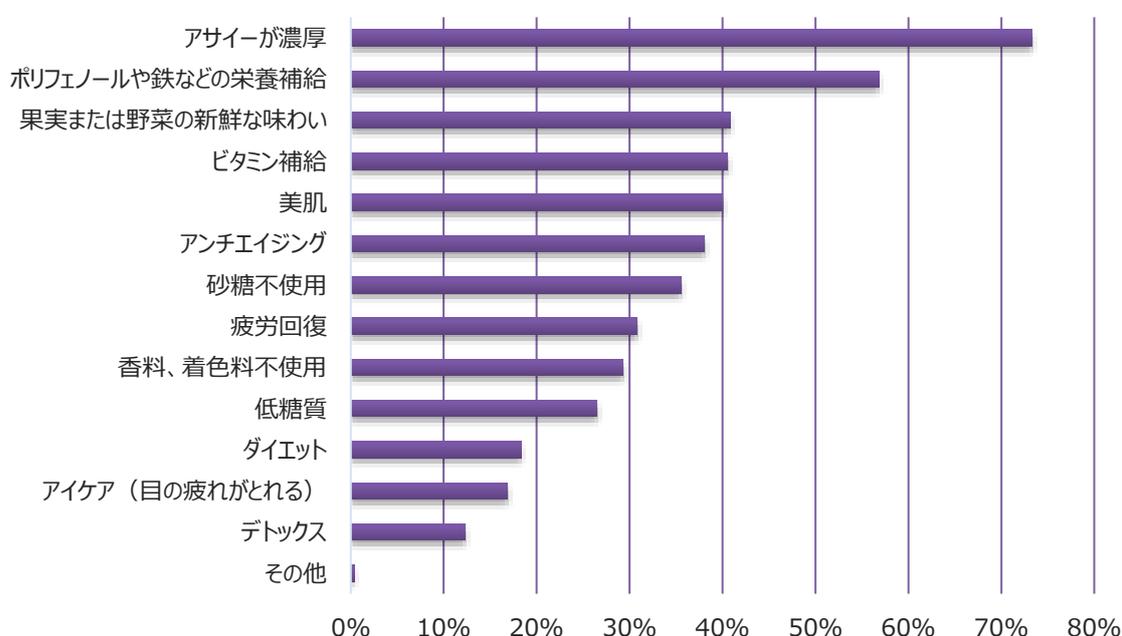


■ 商品情報

商品名	アサイービューティ®
種類別	アサイー・果実混合飲料
内容量	195 g / 720 g
希望小売価格	246 円（税抜） / 900 円（税抜）
包装形態	カートカン（紙製間伐材容器） / 口栓付きゲープルトップ
保存方法	冷蔵（10℃以下）
賞味期限	製造より 239 日
原材料名	アサイーピューレ、濃縮りんご果汁、ピーチパルプ、濃縮ぶどう果汁、濃縮ライチ果汁、濃縮レモン果汁、マンゴスチンピューレ、ドラゴンフルーツピューレ、濃縮ザクロ果汁、レモンバーム抽出物、レシチン(大豆由来)
栄養成分表示 (カートカン 1 本 195 g あたり)	エネルギー 121kcal、たんぱく質 1.0 g、脂質 2.3 g、糖質 23.0 g、食物繊維 2.0 g、ナトリウム 7.6 mg、鉄 0.6 mg、ビタミン B ₁ 0.06 mg、ビタミン B ₆ 0.18 mg、ビタミン E 2.3 mg、葉酸 10μg、シヨ糖 1.6 g ポリフェノール 410 mg、オメガ 3(α-リノレン酸)20 mg、オメガ 6(リノール酸)290 mg、オメガ 9(オレイン酸)1400 mg
アレルギー物質 (27 品目中)	りんご、もも、大豆

■ 消費者アンケートの結果

2017 年夏に当社のアサイードリンクを週 1 回以上購入している 20～50 代の首都圏在住の女性を対象に「購入する際に重視する点」に関する WEB アンケートを行ったところ、**アサイーの濃厚さが 70%以上で第一位**となり、弊社の製品は濃厚さが評価されていることが明確となりました。（N=400）



※本記載事項の無断転載流用は禁止いたします

■フルッタアサイーシリーズについて

フルッタアサイーシリーズは、2006年に日本で初めて一般市場向けに誕生した美と健康をサポートするアサイーを手軽に取り込めるドリンク製品です。

「本場ブラジルの濃厚アサイーで、おいしく健康な毎日を」をコンセプトとした「濃厚・ナチュラル・高栄養価」をコンセプトに、アサイー本来の栄養と美味しさを活かした商品づくりをこだわりとし、美と健康意識の高い方やアスリート、モデルの方々などに利用されています。

<シリーズ特徴>

- 熱劣化を抑える殺菌技術で鮮度をキープ
- ブラジル農務省が定めた最高濃度規格の「グロツソアサイー」を使用した濃厚さ
- 砂糖・香料・着色料・保存料不使用



■株式会社フルッタフルッタについて <https://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、ジュースバーの運営などを展開し、2014年東証マザーズに上場。



■フルッタフルッタのモノづくりのこだわり

～アマゾンの恵みを守って届ける～

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。「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーに、香料・着色料・保存料などの添加物や砂糖はできる限り使用せず、厳選した製法・殺菌技術・物流方法によってアマゾンフルーツ本来の色や味わいと食感を活かし、カラダがよるこぶ本物のおいしさと栄養をお届けする商品づくりに努めています。

■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