



マンゴー丸かじり感覚！「マンゴースムージー」 全国の大手会員制倉庫店にて 2020年7月30日(木)より数量限定販売開始

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、ブラジル産マンゴーを100%使用した『マン
ゴースムージー』を2020年7月30日（木）より全国の大手
会員制倉庫店にて数量限定で順次発売いたします。

マンゴー果汁にはエスパーダ種というブラジル特有の種類も含
まれ、芳醇な風味とトロピカルな甘味が特徴です。

本品は香料、着色料、甘味料を使用せず、圧力で熱殺菌を最
小限に抑える製法「HPP技術」により素材本来のみずみずしい
おいしさと栄養を実現しました。

また一般的なマンゴーのストレート果汁使用飲料は果汁20～
50%（自社調べ）に対し、本品は果汁60%を含有しているため
まるでマンゴーを丸ごと頬張ったかのような濃厚感をお楽しみい
ただけます。

「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモノづくりのモット
ーにしたフルッタフルッタこだわりのマンゴースムージーを、ど
うぞこの機会にお試ください。



■商品情報

商品名	マンゴースムージー
種類別	60%マンゴー果汁入り飲料
内容量	960g×2本
希望小売価格	オープン価格
包装形態	ペットボトル
賞味期限	製造日を含め120日
保存方法	冷蔵（10℃以下）
原材料名	マンゴー/ビタミンC
アレルギー物質（28品目中）	なし
栄養成分表示 （100gあたり・推定値）	エネルギー 29kcal、たんぱく質 0.2g、脂質 0.1g、炭水化物 7.2g(糖質 6.5g、食物繊維 0.7g)、食塩相当量 0g、葉酸 50μg β-カロテン 366μg

■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。

ブラジル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輸入し、メーカーや外食チェーンへ販売を行うほか、「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーとする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。