



News Release

株式会社フルッタフルッタ

2020年11月2日

アサイーは柔術家のエネルギーフード！ フルッタフルッタ アサイーエネルギー®バー 日本ブラジリアン柔術連盟とのタイアッププログラムスタート

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、アンテナショップの「フルッタフルッタ アサイーエネルギー®バー」（所在地：東京都渋谷区）において、一般社団法人 日本ブラジリアン柔術連盟（所在地：東京都豊島区 会長：中井 祐樹 以下 JBJJF）とのタイアッププログラムを2020年11月2日(月)より開始いたします。

JBJJFの会員で有効期限内のIBJJFカードを提示された方（ご本人様限定）を対象に、アサイーボウルとスムージー（物販品は除く）のお買い上げ金額を10%割引いたします。

ブラジリアン柔術は発祥地がアサイーの産地という密接した関係にあり、ブラジルでは柔術家が習慣的にアサイーを食すなど「柔術文化」として根付いています。日本でも弊社が2002年にアサイーを初上陸させた折、いち早くアサイーのユーザーとなってくれたのがブラジルの現地でアサイーに親しんでいた柔術家達でした。

これ程にアサイーと強い結びつきのある競技は他になく、柔術界との「きずな」を大切にしたいという思いから連盟理事の了承を得て本プログラムの開始に至りました。

アサイーエネルギー®バーはアサイーとプロテインの専門店であり、アサイーでみなぎりたい（※）柔術家の皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

（※アサイーで「みなぎる」理由とは？⇒ <https://www.frutafruta.com/minagiru/>）



■プログラム概要

【期 間】2020年11月2日(月)～無期限（予告なく終了する場合がございます）

【特典内容】アサイーボウルとスムージーのお買い上げ金額を10%オフ（物販品を除く）

【対 象 者】有効期限内のIBJJFカード提示された方（ご本人様限定）

■アサイーエネルギー®バーについて <https://www.frutafruta.com/store/>

「みなぎるフルーツ、アサイー」でお客様をHAPPYにするために誕生した新感覚ヘルシー・ファストフード店です。アサイーとプロテインの、カラダの基礎をつくる二つの素材をアサイーボウルとスムージーのカジュアルなスタイルでご提供いたします。

プロテインは目的別に選べる5種類をご用意し、オリジナルのトッピングも可能です。

【店 名】フルッタフルッタ アサイーエネルギー®バー

【住 所】〒150-8510 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街

【営業時間】11：00～20：00（状況により変動の可能性あり）

【定 休 日】不定休（渋谷ヒカリエ ShinQs に準ずる）

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

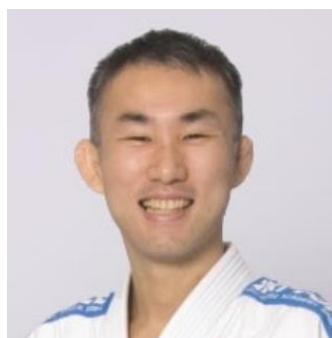
Tel：03-6272-9081

■ブラジリアン柔術とアサイーの関係

アサイーの産地であるブラジルのパラ州にて、柔術の祖とされる柔道家のコンデ・コマ（前田光世）が 그레이シー 族に柔道を教えたのがブラジリアン柔術の発祥とされています。現地の人々が郷土食として食してきたアサイーは、柔術のメッカがリオデジャネイロに移っても柔術家達が習慣的に食べるエナジーフードとなり、柔術文化として脈々と受け継がれています。

また弊社では公式アサイーニストに日本で柔術を広めた第一人者である中井祐樹氏とその愛弟子の早川光由氏に就任いただいております。2019年には特別枠としてブラジリアン柔術アサイーニストに9名の柔術家を選出いたしました。さらには2020年にJBJJFが主催する「フルッタフルッタ柔術CUP2020」も開催するなど、柔術界との強固な関係性を築いています。

なお弊社でポルトガル語の「Açaí」を「アサイ」ではなく「アサイー」と語尾を伸ばした表記にしているのは、中井祐樹氏がよりポルトガル語の発音に近い表記として「アサイー」を提案されたことによります。



公式アサイーニストの中井祐樹氏（左）と早川光由氏（右）

■日本ブラジリアン柔術連盟（JBJJF）について <https://www.jbjjf.com/>

国際ブラジリアン柔術連盟（IBJJF）の傘下団体として1997年に発足。日本のスポーツ文化の発展と国民の健全な心身の発達に寄与することを目的としてブラジリアン柔術の普及および選手強化並びに指導者育成、資格認定、大会・イベント等の企画・開催・運営に関する事業を行う。

■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。

アサイーで「みなぎる」理由とは？

それはつまり、アサイーに「**血をつくる機能性**」があるからです。

貧血は免疫力を下げるという報告もあり、「みなぎるフルーツ、アサイー」は昨今の最大のテーマである**免疫力アップ**に貢献できる素材といえます。

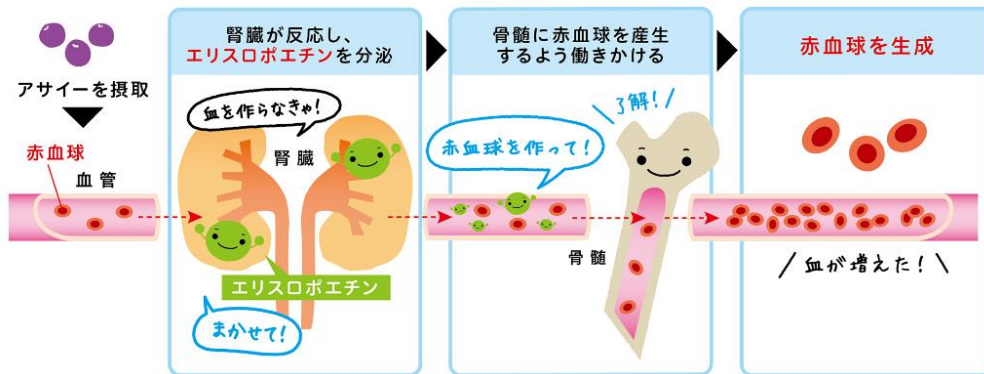
■千葉大学との共同研究で「アサイーの造血機能性」を実証

かねてよりアサイーは、「**貧血が改善した**」「**ヘモグロビン値が上がった**」などの声が寄せられていました。ですが不思議なことに、アサイーが含む鉄はレバーのように多くはなく、しかも動物性の「ヘム鉄」より比較的吸収効率が低い「非ヘム鉄」であるため、アサイーが含む鉄だけではなく、その何かが作用しているのではないかと考えられてきました。



そこで2018年に千葉大学大学院医学研究院准教授（当時）の清水孝彦先生と共同で研究を開始しました。実験でマウスにアサイーを摂取させた結果、**造血ホルモンのエリスロポエチン（EPO）の分泌が促され、赤血球数が増加することが明らかとなりました。**

ヒトの造血ホルモンが分泌する仕組みはマウスと共通するため、これによってアサイーはヒトでの効果や貧血症状の改善が期待される素材であることが示唆されました。



■2020年2月に国際科学雑誌『Nutrients』に論文掲載

論文の発表に際し、各国の研究者より「非常に興味深い研究」「今後の発表を楽しみにしている」と期待の声が寄せられたとのことです。

論文 URL : <https://www.mdpi.com/2072-6643/12/2/533>



■2020年6月に書籍発売『隠れ貧血・スポーツ貧血のためのアサイーの食事術』

アサイーの造血機能性をテーマに、貧血にお悩みの方やスポーツ貧血のアスリートにアサイーを取り入れた食生活を提案する書籍。トップアスリートを指導するスポーツ栄養アドバイザーの石川三知氏を監修者に迎え、フルッタフルッタが昨夏より取り組む、アサイーの造血機能性でみなぎりたいすべての人を応援する「アサイーでみなぎるプロジェクト」の一環で編集協力しました。

著者：石川三知（監修）、アサイーでみなぎるプロジェクト（編集）

出版社：WAVE 出版 / 価格：¥1,650（税込）

Amazon 注文ページ：

https://www.amazon.co.jp/dp/4866212845/ref=cm_sw_r_tw_dp_x_SccFbKBf6ZBG

