



News Release

株式会社フルッタフルッタ

2021年3月3日

(2021年4月7日更新)

～おやすみ前の1本に～とことん植物性にこだわった 「アサイー効果 アサイーソイヨーグルト」 2021年4月中旬発売

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、「みなぎるフルーツ、アサイー※」のパワーと栄養素を日々の生活に手軽に取り入れ健康力を高めることをコンセプトにした新シリーズ「アサイー効果」の第一弾として、アサイーと乳酸菌の相乗効果を期待できるプラントベースの植物性シンバイオティクス飲料『アサイー効果 アサイーソイヨーグルト』を **2021年4月中旬（※3月12日（金）より延期）** に関東エリアの小売店（一部中部・近畿地方）にて発売いたします。

ALL 植物性にこだわり乳原料を使用せず、アサイーと大豆粉を植物性乳酸菌で発酵させた、濃厚でとろりとなめらかな飲み口が特徴です。またアサイーのコクと大豆の素朴な風味に、パッションフルーツのフルーティーさと酸味を加えた爽やかな味わいに仕上げました。

生きて腸まで届く植物性乳酸菌を使用しており、「腸活のゴールデンタイム」とされる就寝前の摂取がおススメの飲むヨーグルトです。

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



※パッケージは変更する場合があります

■アサイー効果 アサイーソイヨーグルト4つの特徴

① アサイーと国産大豆粉を一緒に発酵

ソイヨーグルトは豆乳を乳酸発酵させたものが主流ですが、本品は国産大豆 100%の「大豆粉」を使用しているので**大豆そのままの食物繊維と栄養が詰まっています**。そしてアサイー由来の**鉄分やポリフェノール、食物繊維も同時に摂取**できます。

また独自製法により粉っぽさがなく、濃厚でコクがあり、とろりとなめらかな飲み口が実現されました。豆乳のようなクセがないすっきりとした味わいも特徴です。

② 生きて腸まで届く植物性乳酸菌を使用

植物性乳酸菌は東アジアの豆類発酵食品や漬物などに多く生息し、日本では味噌や醤油、漬物、日本酒などの伝統食品において多種の菌が確認されています。つまり、**植物性乳酸菌は古くから日本人の健康を支えてきた乳酸菌**であるといえます。また高塩分や低栄養の環境でも生き抜くことができる強い生命力をもつことが特徴で、アサイーソイヨーグルトにおいては**生きて腸まで届く植物性乳酸菌**を使用しています。



③ 乳製品不使用の ALL 植物性

100%植物性。乳アレルギーや植物性志向の方にも安心してお召し上がりいただけます。

④ 素材そのままの色と香り

着色料や香料など余計なものは使用していません。素材由来の味わいをお楽しみください。

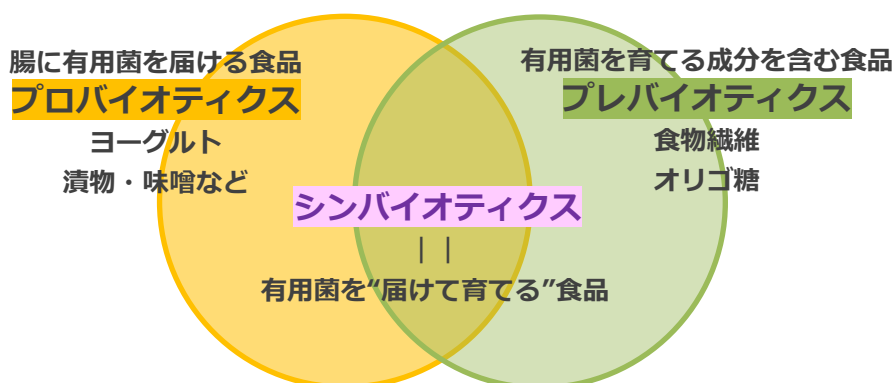
■朝イイより夜イイ？おやすみ前におススメしたい理由

ヨーグルトは朝食のイメージを持たれがちですが、実は腸活のゴールデンタイムは「夜」とわれています。なぜなら、睡眠時の副交感神経が優位にはたらく時間帯に腸が最も活発に動くといわれているからです。さらに、就寝時に分泌される成長ホルモンが、吸収した栄養素を効果的に活用するにはたらきかけてくれるため、アサーのみなざるパワーや大豆のたんぱく質は、夜に摂取することにも意味があるのです。「おやすみ前の1本」を習慣化し、健康力アップにお役立てください。



■シンバイオティクスとは？

シンバイオティクスとは、「腸に有用菌を届ける食品」(プロバイオティクス)と、「有用菌を育てる食物繊維やオリゴ糖を含む食品」(プレバイオティクス)の両方の側面を併せ持った食品を意味します。一度に一緒に摂取することで相乗効果を狙うことができ、腸活を直接的にサポートします。



■商品情報

商品名	アサー効果 アサーソイヨーグルト
種類別	はっ酵アサー・大豆食品(生菓子)
内容量	150g
希望小売価格	246円(税込・参考価格)
包装形態	プラスチック容器
賞味期限	製造日+29日
保存方法	冷蔵(10℃以下)
原材料名	アサーピューレ(ブラジル製造)、砂糖(てんさい含蜜糖)、オリゴ糖、大豆粉(大豆(国産))、パッションフルーツピューレ、乳酸菌(植物性)/レシチン(大豆由来)
アレルギー物質(28品目中)	大豆
栄養成分表示(150gあたり・推定値)	エネルギー 114kcal、たんぱく質 2.9g、脂質 2.4g、炭水化物 20.7g(糖質 19.5g、食物繊維 1.2g)、食塩相当量 0.02g、鉄 0.5mg

■株式会社フルッタフルッタについて <https://www.frutafruta.com/>

アサ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。