



## News Release

株式会社フルッタフルッタ

2021年7月5日

### 濃厚ココナッツミルク生まれの植物性ヨーグルト

### 『ココナッツヨーグルト』

7月7日(水) 本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」※で発売

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、近年広がりを見せているプラントベースの、ココナッツミルクの植物性ヨーグルト『ココナッツヨーグルト』を2021年7月7日(水)に本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」※で発売いたします。

（※一部店舗で取り扱いがない場合があります。）

当社では2018年に前身となる小容量タイプの『ココナッツグルト』を発売いたしました。再販を望む多くのお客様のお声を受け、この度リニューアルし、ホームタイプの新たな商品を発売することになりました。

**乳成分を使用せず、厳選した無添加のココナッツミルクを贅沢に使用し、素材本来の味わいと風味を生かし、限りなくシンプルな材料のみで濃厚でなめらかなヨーグルトに仕上げました。**本品は甘味料不使用のプレーンタイプとなり、ココナッツミルクのほのかな甘みでそのままでも美味しくお召し上がりいただけます。お菓子やお料理の材料としても活用可能で、スムージーやスイーツ、サラダやソースなど、様々なアレンジをしてお楽しみください。



#### ■ 『ココナッツヨーグルト』の特徴4つ

##### 【1】 なめらかな食感とココナッツミルクの濃厚な味わいと風味

ギリシャヨーグルトのようななめらかな食感で、贅沢に使用したココナッツミルクの濃厚な味わいと風味に、ほのかな酸味をお楽しみいただけます。

##### 【2】 ココナッツミルク由来の中鎖脂肪酸（MCT オイル） & 低糖質

中鎖脂肪酸は効率良く短時間でエネルギーになると言われており、朝食時や運動前後の摂取がおススメです。低糖質食品でもあるため糖質を気にしている方にも安心してお召し上がりいただけます。

##### 【3】 無添加ココナッツミルク使用

一般的なココナッツミルクは安定剤、乳化剤、保存料、酸化防止剤、漂白剤が使われていますが、本品のココナッツミルクはいずれも無添加です。

##### 【4】 甘味料・着色料・増粘剤不使用ヨーグルト

必要最低限の材料のみを使用し、素材そのものの味わいを生かしました。砂糖なしでもココナッツミルクのほのかな甘みでそのままおいしく召し上がれます。

■ 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

TEL : 03-6272-9081

## ■ 商品情報

商品名	フルッタフルッタ ココナッツヨーグルト
種別	はっ酵ココナッツミルク食品
内容量	250g
本体価格	386円(税込)
包装形態	プラカップ
賞味期限	製造から21日
保存方法	冷蔵(10℃以下)
原材料名	ココナッツミルク(フィリピン製造)、寒天、オオバコ種皮末
アレルギー物質 (28品目中)	本製品はアーモンド、大豆を使用した製品と共通の設備で製造しています。
栄養成分表示 (100gあたり・ 推定値)	エネルギー 171kcal、たんぱく質 2.0g、脂質 16.9g、炭水化物 2.8g(糖質 2.5g、食物繊維 0.3g)、食塩相当量 0.01g ラウリン酸 8900mg

## ■ 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。