



News Release

株式会社フルッタフルッタ

2022年3月29日

COBO×フルッタフルッタ コラボ 滝沢真規子さんが参加する and ethic「アサイー×お米の乳酸菌 POWDER」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 以下当社）は、mima 株式会社（所在地：東京都港区 代表：松本 毅史 以下 mima 社）が新たに立ち上げたブランド『and ethic』の第一弾商品で、自然発酵研究所の COBO 株式会社（所在地：神奈川県横浜市 代表：植田 夏雄 以下 COBO 社）とのコラボ商品が発売されることをお知らせいたします。

モデルの滝沢真規子さんに参加をいただき、『アサイー×お米の乳酸菌 POWDER』で COBO 社と共同開発を行いました。当社では KOL（Key Opinion Leader）が参加するコラボ企画は初の試みとなります。

本製品の予約販売は 2022 年 3 月 30 日（水）20 時 30 分より、定期販売を中心に初回 1,000 個限定で、mima 社が運営する専用オンラインショップにてスタートされます。さらに、同日 20 時より滝沢真規子さんの Instagram にて「元気を続けるひみつ」をテーマにしたインスタライブを配信する予定で、その中で商品に関する詳細も発表される予定です。なお、本販売は 4 月上旬の開始となり、レシピコンテストなどの企画も告知予定です。

滝沢真規子さんインスタライブ「元気を続けるひみつ」

〔日時〕 2022 年 3 月 30 日（水）20 時～

〔アカウント〕 <https://www.instagram.com/makikotakizawa/?hl=ja>

■and ethic「アサイー×お米の乳酸菌 POWDER」

and ethic は「想いをつなげてエシカルがひろがっていく」をテーマとし、同じ想いを持つ企業と人が一緒になりさまざまなコラボ商品を開発していくことをコンセプトとしたブランドです。そして第一弾である本品は、滝沢真規子さんが理想とする「日々使い続ける、安心できる」という考えを商品化。当社のアサイーパウダーと、山形県置賜地区で無農薬栽培されたササニシキを使用した、COBO 社の自然発酵乳酸菌を配合して作られた製品です。自然発酵乳酸菌は水分を抜いて眠った状態にしている“生きた乳酸菌”。善玉菌を補給して腸内環境を豊かにすることで健康力を高め、またアサイーの豊富な栄養素を取り込めるからだづくりをサポートします。



日々の料理にサッと振りかけ手軽に栄養をプラスできることが特徴で、アサイー本来のオリブオイルのようなコクとナッツのような香ばしさもお楽しみください。

商品概要

〔商品名〕 and ethic アサイー×お米の乳酸菌 POWDER

〔内容量〕 30g (1.5g×20 袋)

〔価格〕 単品購入 6,000 円（税込） / 定期購入 4,800 円（税込）

〔購入先〕 <https://andethic.com/>

〔and ethic 公式アカウント〕 https://www.instagram.com/and_ethic/

■本件に関するお問合せ先■

株式会社フルッタフルッタ Tel : 03-6272-9081

■商品化の背景とこだわり

以前から当社のアサイーを頻繁に利用されていたという程アサイーがお好きな滝沢真規子さんに、mima 社の発案でアサイーのパウダーとお米の乳酸菌が気軽に摂れる商品の企画をご提案したところ、「自信をもっておすすめできる」と共感のお声をいただきコラボレーションが実現しました。

「きれいになるのも、健康になるのも、一朝一夕にはいかないもの。一番大事なのは継続すること」というお考えをもとに、手軽に摂取して習慣化できるよう 1.5g ずつの個包装に、また環境負荷を抑える4つのこだわりとして、サトウキビ由来のプラスチックや植物由来のインク、環境に配慮した森林認証紙、環境対応紙を使用しました。



■滝沢真規子さんプロフィール <https://nline-mg.com/model/makiko-takizawa/>

専業主婦として子育て中の 30 代前半に、人気雑誌「VERY」にスカウトされ同誌に登場。以来、読者からの爆発的な人気を得て専属モデルに。その後、カバーモデルを務める。雑誌や SNS から発信されるファッションセンスや、丁寧で素敵な暮らしが幅広い世代から支持を受け、テレビや広告でも活躍。

2020 年 4 月からは「VERY NAVY」のカバーモデルを務めている。1 男 2 女児の母。2016 年第 9 回ベストマザー賞文化部門を受賞。YouTube「TAKIMAKI Channel」も人気。



■mima 株式会社について <http://ubu-g.com/group/mima.html>

2013 年に創立。ブランド開発、商品企画開発、マーケティング事業やブランド運営を主軸とした事業を展開。持続可能な社会を求めて、商品企画及びブランド運営、KOL との協業をする。

所在地：東京都港区虎ノ門 4 丁目 3-1 城山トラストタワー 21F
代表：松本 毅史

■COBO 株式会社について <http://www.cobo-net.com/>

天然酵母パンのブックデザインを機に酵母の研究を開始し、2002 年に天然酵母パンムーブメントの火付け役となった本を出版。以降数々の著書やメディア露出、インターネットとリアルでのコミュニティの立上げ、イベント開催などを手掛けるなどして自然発酵乳酸菌の普及活動を行う。2003 年に COBO ブランド誕生。2009 年「COBO Lab.」自然発酵教室オープン。2014 年に創業。現在は、ウエダ家の自然発酵乳酸菌、乳酸菌パン種、安全な食品開発、微生物基準によるコスメほか生活デザイン製品の開発を手掛ける。

所在地：神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎中央 9-1 ラフィーネ港北 2F
代表：植田 夏雄

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

「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などを展開。

所在地：東京都千代田区九段北 3-2-28 アグロフォレストリー Bldg.
代表取締役 社長執行役員 CEO：長澤 誠

■本件に関するお問合せ先■

株式会社フルッタフルッタ Tel：03-6272-9081