

アサイーで「たべるフェムケア」提供店拡大

都内人気飲食店4店舗にて2022年5月9日(月)より提供開始

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、以下当社）のアサイーを使用した「たべるフェムケアメニュー」が、都内飲食店4店舗にて5月9日（月）～6月8日（水）までの期間限定で提供されます。（※一部期間変更あり）「たべるフェムケアメニュー」提供店舗は、4月27日（水）に販売開始した JINNAN CAFE（東京都渋谷区）と合わせて、計5店舗に拡大しています。



■たべるフェムケア「アサイー」

「たべるフェムケア」をテーマに、鉄分やタンパク質が含まれる肉や魚、豆類などと一緒に、貧血に良い食材としてアサイーが使われています。アサイーのもつ豊富な栄養価はこれまでも知られてきましたが、最新研究により鉄分を含むこと以外にも造血ホルモンを増やす働きが明らかになりつつあります。また、アサイーは、甘みや酸味、香りがほとんどなくクセもない食材であることはあまり知られていません。ココヤホンのりとした渋みが、料理に加えると奥深い味わいを生み出すことから、この度の「たべるフェムケアメニュー」では、蕎麦、サンドイッチ、ローストビーフ、煮込み料理など様々な料理にアサイーが使われています。アサイーの鮮やかな色合いと今までにない味わいをお楽しみいただけます。

■フェムテック／フェムケアとは

女性の月経・妊娠・更年期といったさまざまな健康問題に対し、政府の「経済財政運営と改革の基本方針（骨太方針）2021」と「成長戦略フォローアップ」では「フェムテックの推進」が盛り込まれ「フェムテック製品・サービスの活用を促す仕組み作りを2021年度から支援する」と明記されました。これまでタブー視され、プライベートな問題とされてきた女性の健康問題に対し、社会全体が向き合い、支援していく流れが生まれています。

※フェムケア（Femcare）：女性の身体や健康のケアをすることを意味します。

■5月9日(月)～ 提供メニューおよび店舗情報

① Açai SOBA BOWL

金額：1,200円(税込)

内容：オリジナルの蕎麦つゆにアサイー・豆乳・白ごまペーストをブレンドし、まろやかでコク深いつゆに仕上げました。サニーレタス、ケール、水菜、カイワレ、クレソン、紅芯大根、菜の花、プチトマト、サーモンなど、野菜をたっぷり摂りたい方にオススメのサラダ蕎麦です。

店舗：EBISU FRY BAR (エビスフライバル)

所在地：東京都渋谷区恵比寿 1-26-13 新橋ぼくみつマンション 1F

URL：<https://t-and-g.jp/>



② アサイー入りタンドリーチキンバインミー

金額：1,100円(税込)

内容：鶏もも肉を漬け込むタンドリーチキンにアサイーを使用。アーモンドミルクヨーグルトを使ったオリジナルカレーソースに、アサイーを加えて深みをプラス。しっとりジューシーで女性に嬉しいバインミーです。

店舗：My Banh Mi by Gluten Free TOKYO

(マイバインミーバイグルテンフリートーキョー)

所在地：東京都渋谷区神宮前 1-20-4 AXIA 原宿 103

URL：<https://mybanhmi-by-gft.wixsite.com/my-site>

※5月14日(土)からの開始となりました。



③ アサイーでマリネしたローストビーフ

キヌアと豆類のサラダ フレッシュチーズとアサイーのソース

金額：2,200円(税込)

内容：アサイーでマリネしたローストビーフに、キヌア、白インゲン、レンズ豆を加え、酸味のあるチーズソースとコク深いアサイーのソースでサラダ風にお召し上がりいただけます。

店舗：Tharros(タロス)

所在地：東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE ビル 1F

URL：<https://www.tharros.jp/>



④ ベーコン、ソーセージ、いんげん豆アサイー煮込み(フェジョアーダ)

金額：1,200円(税込)

内容：黒豆と肉を煮込んだ旨み溢れるブラジルの定番料理。貧血対策に欠かせない鉄分やタンパク質もとれるフェムケア FOOD です。アサイーがコク深い味わいをさらに引き立てます。

店舗：エビスフードホール

所在地：東京都渋谷区恵比寿南 1-1-9 岩徳ビル 1F

URL：<https://tabelog.com/tokyo/A1303/A130302/13200369/>



■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などを展開。