



News Release

株式会社フルッタフルッタ

2023年6月30日



ピタヤ（レッドドラゴンフルーツ）が冷凍ピューレで新発売！！ ビビットピンクで鮮やかさをプラスしてみては？

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」）では、アサイーとともに展開している冷凍アマゾンフルーツピューレのラインナップとして、新しくピタヤ（レッドドラゴンフルーツ）の冷凍ピューレを2023年6月下旬より当社のオンラインショップおよび業務用サイトにて販売開始いたします。鮮やかなビビットピンクの色彩でいつものレシピが鮮やかに変身。この夏に元気をくれるニューアイテムとしてお勧めです。

本製品は手軽に自宅で楽しめる100gパックを4個セットにしており、スムージーやピタヤボウル、ゼリーやアイス、焼き菓子などお好みのアレンジをお楽しみいただけます。



■ピタヤ（レッドドラゴンフルーツ）とは

サボテンの仲間の果実で、果皮に竜の鱗の様な突起をもつことからドラゴンフルーツとも呼ばれます。鉄やマグネシウムなどのミネラル分が豊富で、女性に嬉しい葉酸や食物繊維を含むのが特徴です。果肉は優しい甘味で、クセがない風味とほのかなメロンの香りがします。

■おすすめアレンジレシピ

●ピタヤボウル

〈スムージー部分〉

- ・冷凍ピタヤピューレ 100g
- ・バナナ 50g（中1個程度）
- ・リンゴジュース 25g
- ・アガベシロップ 13g
- ・氷 25g

〈トッピング〉

- ・お好みのフルーツ 適宜
- ・グラノーラ 適宜



■本件に関するお問合せ先■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081

〈作り方〉

- ① ピタヤピューレ以外のスムージーの材料を全てミキサーかブレンダーで混ぜる
- ② ①に凍ったままのピタヤピューレを割り入れ、スムージー状になるまで混ぜる
- ③ ②を器に盛り付け、フルーツやグラノーラをトッピングして出来上がり

●ピンクレモネード

- ・冷凍ピタヤピューレ 15g
- ・レモン果汁 10g
- ・アガベシロップ 12g ※なければガムシロップなど
- ・炭酸水 150g

〈作り方〉

- ① 冷凍ピタヤピューレをパックから出し容器に移して冷蔵で解凍する
- ② グラスにアガベシロップとレモンを入れて混ぜる
- ③ 炭酸水を注いで混ぜる
- ④ ①のピタヤピューレを加えてやさしく混ぜる
- ⑤ 氷を加える
- ⑥ お好みでレモンスライスやミントトッピング



■商品情報

〔商品名〕アマゾンフルーツピューレ ピタヤ

〔種類別〕冷凍食品

〔内容量〕400g (100g×4パック)

〔発売日〕2023年6月下旬

〔本体価格〕¥880円(税込) ※オープン価格・参考上代

〔包装形態〕ポリエチレン袋

〔賞味期限〕製造から24ヶ月

〔保存方法〕冷凍(-18℃以下)

〔原材料名〕レッドドラゴンフルーツ

〔アレルギー物質(28品目中)〕なし

〔栄養成分表示(100gあたり・推定値)〕エネルギー35kcal、たんぱく質0.4g、脂質0.1g、炭水化物8.6g、糖質7.7g、食物繊維0.9g、食塩相当量0g、カリウム206mg、マグネシウム16.9mg、鉄0.3mg、葉酸6μg

ポリフェノール30mg

〔商品詳細ページ〕オンラインショップ：<https://frutafrutashop.com/products/detail/174>

業務用サイト：<https://frutafrutabiz.bcart.jp/>

■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年創業。

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。

■本件に関するお問合せ先■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081