



News Release

株式会社フルッタフルッタ
2023年9月15日



祝！楊枝甘露（ヨンジーガムロ） 日本食糧新聞社制定 第27回「業務用加工食品ヒット賞」受賞

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、2023年9月14日（木）に日本食糧新聞社主催の業務用加工食品ヒット賞表彰式（於：東京新橋 第一ホテル東京）にて第27回「業務用加工食品ヒット賞」を当社ドリンク製品の「楊枝甘露（ヨンジーガムロ）」が受賞したことをお知らせ致します。

同賞は、全国の有効業務用食品卸によるモニター選考により選出され、業務用卸各団体代表者で構成される選考委員会の審議を経て決定したものです。外食産業の活性化などに貢献した業務用加工食品や素材の栄誉を称える賞となります。

受賞理由としては、2022年12月に大容量ボトルをコストコホールセールジャパン各店舗にて販売を開始し、フレッシュなマンゴーを食べているかのような濃厚な口当たりが受け、若い世代からファミリー層へと浸透しました。また2023年6月には小型ボトルの販売を開始し、販売チャネルもコンビニエンスストア、ドリンクショップ、レストラン、カフェへと広がりを見せ、SNSやメディアも含めさまざまな場面で人気を博していることが受賞につながりました。

当社では、引き続き「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーとしたモノづくりに取り組み、お客様の感動と共感を生む製品をお届けしてまいります。



■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081

■「楊枝甘露（ヨンジーガムロ）」とは

楊枝甘露（ヨンジーガムロ）は香港で生まれたマンゴースイーツです。香港ではマンゴーの果肉だけではなくグレープフルーツや小さなタピオカと一緒に食され、コンデンスミルクやココナッツミルクをかけて食後のデザートとしてレストランなどで食べられているポピュラーなスイーツです。楊枝甘露が香港を飛び出して、台湾で人気に火がついたのが2021年春頃。台湾中にあるドリンクスタンドで楊枝甘露のアレンジドリンクが発売され、大人気となりました。

■フルッタフルッタの楊枝甘露について

フルッタフルッタが日本で販売を開始した楊枝甘露は、HPP製法を用いて加工。フルーツの栄養分を保持しつつ、美味しさと鮮度にこだわりました。香料や濃縮還元果汁などは一切不使用。濃厚でフレッシュなマンゴーを食べているかのような、みずみずしい口当たりと、タピオカの弾ける食感がクセになる、今までになかった「トロピカルなご褒美デザート」です。マンゴー、グレープフルーツ、タピオカ、ココナッツミルクがブレンドされた、クリーミーな口あたりに仕上げられています。現在は1,020g入りの大容量ボトルと、235g入りの小型ボトルを販売しています。

[商品特設サイト] <https://mangosago-lp1.frutafruta.co.jp/>

まさに飲むスイーツでもある楊枝甘露はそのままでもお楽しみいただけますが、特に大容量タイプは冷凍して濃厚なマンゴーアイスにしたり、ミルクやヨーグルトと割って味わっていただけます。豊富なアレンジレシピで、アジアンスイーツの代名詞でもあるマンゴーを五感でお楽しみいただけます。小型ボトルはサイズに合わせた配合で、1本でも満足感があり、より爽やかに飲み切れる味わいに仕上げました。



■HPPだからおいしい

HPPとはHigh pressure processingの略で「超高压処理」という意味の新しい技術です。圧力で菌の不活性化し、熱処理を極力抑えることができます。これにより熱による劣化を最小限にし、素材本来のみずみずしい味わいと栄養、鮮やかな色味をキープすることができます。

■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