



株式会社フルッタフルッタ

2016年7月12日

～レンジアップで手軽においしい～  
『アマゾンフルーツスムージー』  
アサイー&マンゴー/ピタヤ&クプアス  
7月12日(火)フルッタフルッタ オンラインショップで発売

この度スーパーフードカンパニーの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、レンジアップするだけで手軽に本格的なフローズンスムージーが楽しめる『アマゾンフルーツスムージー アサイー&マンゴー』と『アマゾンフルーツスムージー ピタヤ&クプアス』の2品を、2016年7月12日(火)より当社のオンラインショップと、順次一部のスーパーで発売してまいります。

本品は、砂糖や香料、着色料、増粘剤、安定剤、乳化剤などの添加物を使用せず、ジュースバーを運営するフルッタフルッタならではの、アマゾンの自然で育まれたフルーツそのものの味わいを生かした本格濃厚スムージーです。

当社直営店のアサイーカフェでしか味わえない色鮮やかなスムージーを、アサイーとマンゴー、ピタヤ（ドラゴンフルーツ）とクプアスの2色仕立てにしました。

冷凍品のためご自宅やお仕事先でレンジアップし、半解凍にした状態で楽しみください。

またお好みでフルーツやグラノーラをトッピングしてフルーツボウルに、ラムやウォッカなどのスピリッツをプラスしてフローズンカクテルとしても楽しみいただけます。



アマゾンフルーツスムージー  
アサイー&マンゴー

ブラジル農務省規格の最高濃度グロッソアサイー使用。アサイーのしっかりとした口当たり、濃厚なマンゴーの甘酸っぱさがお口に広がる、夏にピッタリなスムージーです。隠し味にパッションフルーツの爽やかな酸味を加えました。



アマゾンフルーツスムージー  
ピタヤ&クプアス

本場アマゾンではアサイーに並んで人気のクプアス。その心地よく鼻に抜ける独自の風味はクセになるおいしさです。ピタヤのすっきりとした甘さとも相性抜群。どちらも「NEXT アサイー」と注目される話題のアマゾンフルーツです。

## ■商品情報・原材料名・栄養成分表示

商品名	アマゾンフルーツスムージー アサイー&マンゴー	アマゾンフルーツスムージー ピタヤ&クプアス
種類別名称	冷凍菓子	
内容量	180g	
価格	オープン価格 (参考上代：298円 税抜)	
容器形態	PP (レンジアップ対応容器)	
保存方法	-18℃以下で保存	
賞味期限	365日	
お召上り方	500wで1分20秒、1600wで30秒を目安にレンジアップ ※電子レンジの機種によってレンジアップ時間が異なります。	
販売先	フルッタフルッタオンラインショップ、業務販売、一部スーパーなど	
原材料名	濃縮りんご果汁、マンゴーピューレ、バナナピューレ、アサイーピューレ、パッションフルーツピューレ、濃縮ぶどう果汁、濃縮パッションフルーツ果汁、グルコマンナン	濃縮りんご果汁、クプアスピューレ、ドラゴンフルーツピューレ、濃縮ザクロ果汁、グルコマンナン
栄養成分表示 (1本180gあたり)	エネルギー 106kcal、たんぱく質 0.5g、脂質 0g、炭水化物 26.3g、ナトリウム 5.9mg、ショ糖 2.5g	エネルギー 92kcal、たんぱく質 0.5g、脂質 0g、炭水化物 22.7g、ナトリウム 5.8mg、ショ糖 2.0g

## ■企業情報

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

スーパーフードの先駆けであるアマゾンフルーツのアサイーを、2002年にブラジルから日本に初めて輸入したパイオニア企業です。

企業理念に「自然と共に生きる」を掲げ、ビジネスを通して「森を作る農業」アグロフォレストリー農法を世界中に展開するグリーンエコノミー社会の実現を目指しています。

主な事業では、現地の提携農協から原料の直輸入を行うほか、アサイーをはじめとするアマゾンスーパーフード商品の企画・開発・販売、および直営店の「アサイーカフェ」の運営を手掛けています。

**アサイーの専門店『アサイーカフェ』** <http://www.frutafruta.com/acaicafe/>

2012年より渋谷ヒカリエ ShinQs 地下3階で展開する本物のアサイーの美味しさをお届けするアサイーの専門店です。

使用するアサイーはブラジルにある提携農協のCAMTAより直輸入した、ブラジルの農務省が定めたGROSSO（グロッソ）規格の最高濃度アサイーです。

店頭では作りたての濃厚アサイードリンクをはじめ、バラエティ豊かなアマゾンフルーツとスーパーフードのドリンクや、ボディ感たっぷりの濃厚アサイーボウルなどを提供しています。

アサイーの本当の美味しさを追求してきたノウハウと、各々のフルーツの特性を活かした最も美味しい食べ方を提案します。



**本件に関するお問い合わせ先** 株式会社フルッタフルッタ 広報担当  
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 3-3 神保町 SFⅢ2F TEL：03-6272-9081

## ■ 参考情報

### アマゾンフルーツとは

近年話題のスーパーフードは南米原産の素材が多く、ブラジルを原産とするアサイーはその筆頭格として美容や健康の観点から評価されています。

アサイーと同じく厳しい環境で育ったアマゾンフルーツも、紫外線のストレスから自らの遺伝子を守るため優れた成分を蓄えます。

#### アサイー    ポリフェノール    オメガ 9



ヤシ科の植物で、ポリフェノールや食物繊維、身体を作る良質なアミノ酸、ビタミン B1、B2、ミネラル分のカルシウム、鉄、エネルギー源となる脂肪酸のオメガ 9 などを含む。その栄養価の高さからスーパーフードの筆頭格とされる。

#### ピタヤ    ベタシアニン    葉酸



サボテンの仲間の果実で別名はドラゴンフルーツ。

ベタシアニンや葉酸を含み、アサイーに次ぐスーパーフルーツとして注目が高まっています。

#### クプアス    ビタミン C    鉄分



カカオの仲間のフルーツ。学名の *Theobroma* (テオブロマ) とは、「神の食べ物」を意味し、その名のとおり神秘的な香りとヨーグルトの様な酸味が特徴。アマゾンではアサイーに並ぶ人気のフルーツのひとつ。

### スーパーフードとは

スーパーフードは有効な成分を突出して多く含む食品の総称です。一般社団法人日本スーパーフード協会では、「栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食品であること。あるいは、ある一部の栄養・健康成分が突出して多く含まれる食品であること。」「一般的な食品とサプリメントの中間にくるような存在で、料理の食材としての用途と健康食品としての用途をあわせもつ。」と定義し、アサイーが同協会の「プライマリースーパーフード 10」に選ばれ、ピタヤとクプアスはスーパーフードとして掲げる全 32 品の中に含まれています。

**オリンピックの選手村でも提供される「アサイー」**

長らく、ブラジルのパラ州を中心とするアマゾン地域の特産物であったアサイー。



アサイーは長時間の常温保存に向かない果実であるため、割と最近までブラジル国内でも産地以外にはほとんど出回っていませんでした。

それが 2000 年ごろ、当社の唯一無二の現地パートナーである [CAMTA\(トメアス総合農業協同組合\)](#) が工場での製造に成功し、冷凍の物流も整備され、リオ・デ・ジャネイロをはじめとする都市部にも大きく普及しました。

この夏、これから注目を集めることになるであろう、リオ・デ・ジャネイロでのアサイーの位置付け、人気ぶりなどが表現された記事が多数ありますので、いくつか抜粋してご紹介いたします。

---

#### 17 Brazilian Foods You Must Try at the Rio 2016 Olympics

<http://theculinarytravelguide.com/2015/05/05/brazilian-foods-rio-2016-olympics/>

##### 1. Açaí

Açaí (ah sigh ee) is a reddish-purple fruit from the Amazon that's delicious in smoothies. It can also be mixed with other fruits & topped with granola.

アサイーが、『**2016年リオ・デ・ジャネイロオリンピックでトライすべき 17のブラジリアンフード**』の第一位に選ばれています。

-----

## 5 Foods You Must Try in Rio de Janeiro : IOC – HUB

<https://hub.olympic.org/news/5-foods-you-must-try-in-rio-de-janeiro/>

### 4. Açaí

Athletes looking for a delicious pick-me-up can try açaí, a purple fruit from the Amazon rainforest traditionally eaten by indigenous tribes to boost energy levels. The delicacy is served as a sweet sorbet dish mixed with other fruits and topped with granola, and is widely available in Rio's juice bars and food stalls.

アサイーが、『リオ・デ・ジャネイロでトライすべき 5 つの食べ物』に選出されています。こちらは IOC (International Olympic Committee) が運営するサイトとなっています。

-----

## Rio 2016: 16 Fun Facts About This Year's Olympics – NBC News

<http://www.nbcnews.com/news/sports/rio-2016-16-fun-facts-about-year-s-olympics-n510311>

12 – Organizers say they will prepare 60,000 meals per day to feed the athletes. Brazilian staples like rice and black beans and barbecued meat will be accompanied by other local offerings, such as tapioca, pao de queijo (cheese bread) and acai (an Amazonian fruit and so-called superfood).

### 『リオ・オリンピック 16 のちょっと面白い真実』

「選手村ではアスリート達のために毎日 60,000 食分の食事が用意される。米や豆などの主食とともにタピオカやポン・デ・ケージョ (チーズパン)、そしていわゆるスーパーフードのアサイーも提供されます」  
選手村ではやはりアサイーが提供されるのですね。

-----

続きまして、今度はポルトガル語 (ブラジルの公用語) の記事のご紹介です。

Dez curiosidades da Vila Olímpica: cama gigante, bike e açaí

<http://globoesporte.globo.com/olimpiadas/noticia/2016/06/dez-curiosidades-da-vila-olimpica-cama-gigante-bike-acai-e-sexo-seguro.html>

### 『オリンピック選手村ブラジル式 10 のおもてなし』

とでも訳すべきでしょうか。  
レストランではアサイーやシュラスコなどのブラジル料理がバイキング (ビュッフェ) 方式で、かつ 24 時間営業にて提供されるとのこと。

-----  
最後も、ポルトガル語の記事です。

Como será alimentação dos 18 mil participantes das Olimpíadas do Rio

<http://br.blastingnews.com/rio-de-janeiro/2016/05/como-sera-alimentacao-dos-18-mil-participantes-das-olimpiadas-do-rio-00926657.html>

## Comida brasileira

Um dos destaques na alimentação será a diversidade de frutas originárias do Brasil que serão oferecidas aos participantes, tanto em sua forma natural quanto em suco.

Algumas dessas frutas, tão comuns para os brasileiros, são consideradas “exóticas” em outros países, como por exemplo, açaí, caju, caqui, carambola, maracujá e goiaba.

Marcello Cordeiro, diretor de alimentos e bebidas das Olimpíadas, está confiante de que a comida brasileira será um sucesso. O cardápio nacional oferecerá, entre outras opções, arroz, feijão preto, farinha de mandioca e carne.

### 『オリンピック選手1万8千人のお食事メニューは？』

選手村ではブラジル料理が提供されるほか、そのハイライトとなるのが、ブラジルの多様なフルーツによるナチュラルジュースです。

ブラジルでは一般的ですが、外国人からはエキゾチックなフルーツとしてみられるアサイーやカシユー、カランボーラ（スターフルーツ）、マラクジャ（パッションフルーツ）、グアバが挙げられています。

ちなみに caqui は日本の柿のこと。日系人が持ち込んだ柿がブラジルのフルーツになっているのですね（笑）

アサイー、なかでもアサイーボウルは、

日本ではパンケーキとともにハワイのローカルフードとして紹介されたこともあり、

『ハワイ原産』と思っている方も多いかも知れませんが、

ブラジル・アマゾン原産なのです。

以上、ご参考まで。