



株式会社フルッタフルッタ

2014年12月24日



～コアなアサイーファンのために
今年収穫したアサイーをいち早く商品化～

この度「アサイー」のパイオニア、株式会社フルッタフルッタ（所在地：東京都千代田区 代表取締役：長澤 誠）は、『フルッタアサイーNouveau（ヌーボー）モデル』と称した、今年収穫されたばかりのアサイーを使用したフルッタアサイーシリーズと冷凍パルプ（ピューレ）シリーズを、2014年12月24日より全国にむけて数量限定で発売いたします。

今回の新たな取組を機に、今後日本市場に「アサイーヌーボー」を定着させ、アサイーファンの方々に、1年に1回の楽しみにしていただけるような商品開発を進めて参ります。



■対象商品

フルッタアサイー エナジーオリジナル	フルッタアサイー ベーシック	フルッタアサイー ビューティーザクロ	冷凍パルプアサイー (無糖タイプ)	アサイースムージー ミックス フルッタスペシャル
(左)195g ¥246 (右)1,000g ¥1,048	(左)195g ¥246 (右)1,000g ¥1,048	(左)195g ¥246 (右)1,000g ¥1,048	400g (100g×4袋) オープン価格	400g (100g×4袋) オープン価格

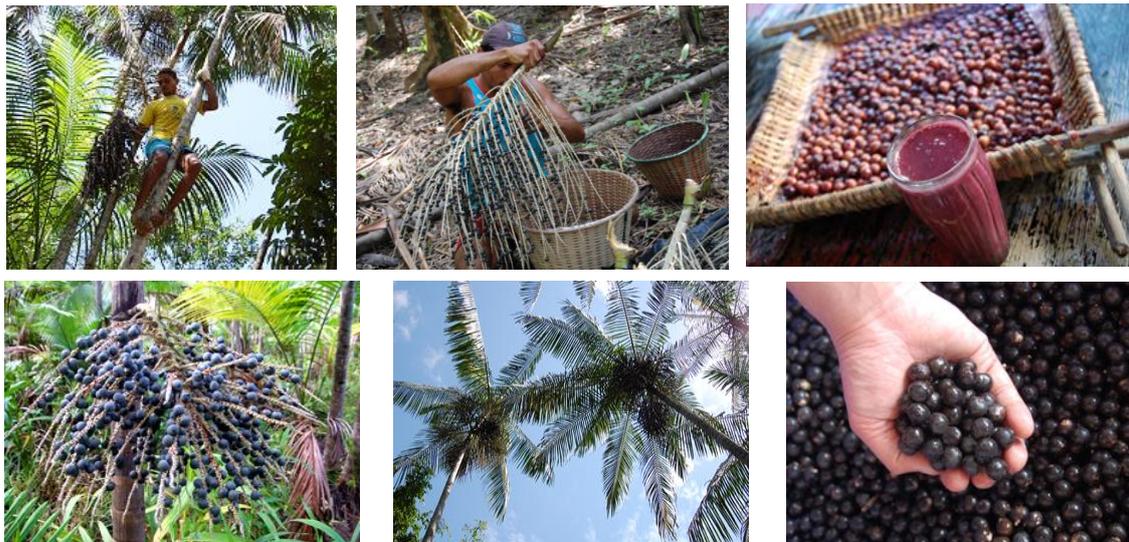
■アサイーの収穫時期とは？

アサイーの収穫期は年によって変動がありますが、おおむね7月～8月に収穫がはじまり、12月末ごろまで収穫が続きます。

ブラジルのアマゾンにあるアサイーの産地では、収穫時期がくると初物のお祝いに各地でフェスタが行われます。

日本でも季節ごとに食べ物の旬や、その年ごとに農産物の風味が異なるように、アサイーも天候の影響を受け、毎年風味が異なります。

弊社では、アサイーのファンの方々にこの“個性”も楽しんでもらいたいと考え、本物のアサイーの美味しさを日本の消費者にご紹介すると同時に、アサイーヌーボーを通じてアサイーの“カルチャー”も発信して参りたいと思います。

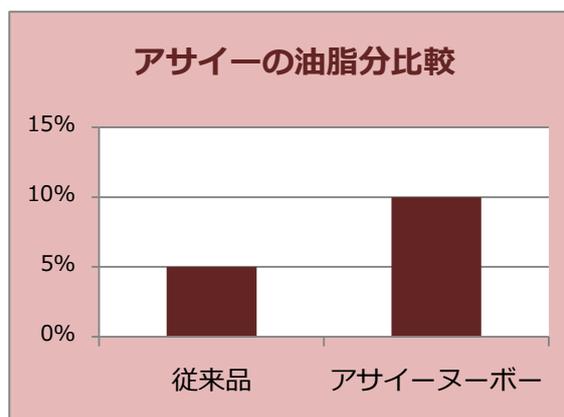


■アサイーヌーボーは良質な植物性油脂が約2倍含有！

収穫期初頭の約3か月間で収穫されるアサイーには、良質な油脂分が従来比で約2倍も多く含まれる傾向がみられます。(自社調べ)

アサイーの油脂分のおもな成分は、動脈硬化の原因となる悪玉コレステロールを減らすと言われている緑色の油脂、オレイン酸(不飽和脂肪酸)です。そのためアサイーヌーボーを使用した商品は、緑色が強く出ているものもあります。

また油脂分のなかには中性脂肪を下げ、心血管疾患やアレルギーなどの改善が期待される必須脂肪酸のα-リノレン酸も含み、アサイーは今後油脂分の観点でも注目されていくことが期待されます。



■ 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 担当 松田

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-3 神保町SFⅢ2F

TEL: 03-6272-9081