



アヲハタの加工技術で生まれた新しい冷凍フルーツ

“凍ったままでやわらかい”果汁づけのフルーツ 「アヲハタ くちどけフローズン」

いちご、青りんご、白桃の3品で新発売

3月から順次出荷

アヲハタ株式会社

アヲハタ株式会社(本社：広島県竹原市、代表取締役社長：山本範雄、以下アヲハタ)は、好きな時にすぐ食べられる“凍ったままでやわらかい”冷凍フルーツ「アヲハタ くちどけフローズン」を「いちご」「青りんご」「白桃」の3品で新発売します。



フルーツの喫食に対する不満を解決、好きなフルーツをいつでも楽しんでほしい

国が推奨するフルーツの1日摂取量は200gですが、これを達成できている人は全体のわずか13.0%です。毎日食べない理由には「日持ちがしない」「皮をむくのが手間」などが挙げられます※1。「くちどけフローズン」はフルーツが好きにも関わらず食べる機会が少ない方に、毎日手軽に楽しんでいただけるよう開発しました。フルーツ摂取の際の不満を解消し、フルーツをより身近に感じられる商品です。

※1 中央果実協会「果物の消費に関するアンケート調査」(令和3年度)

アヲハタ独自の製法で“凍ったままでやわらかい”を実現

通常、冷凍フルーツはそのまま凍らせると硬くなり、すぐに食べることはできません。一方、「くちどけフローズン」は、独自の「やわらかフローズン製法※2」を採用し、“凍ったままでやわらかい”食感を実現しました。冷凍庫から出してすぐに食べられる、今までにない新しい冷凍フルーツです。さらに、果実に果汁をしみ込ませることでフルーツ本来のおいしさや香り、甘さを際立たせました。果物だけの自然な甘さで仕立てているのでヘルシーでありながら、まるでスイーツのように食べられるフルーツです。

※2「やわらかフローズン製法」とは、フルーツを果汁づけにして凍結させることで、凍っていても「やわらかい」「香りの良い」フルーツを提供することができる製法のこと。

アヲハタはCSRの重点課題として「フルーツ摂取を通じた心と体の健康支援」を掲げています。より手軽に、いつでも食べられるフルーツの新商品を展開することでこの課題に取り組むとともに「フルーツで世界の人を幸せにする」というビジョンの具現化を進めていきます。

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量・価格・賞味期間

ブランド	商品名	内容量	参考 小売価格	賞味期間 ^{※3}
アヲハタ	くちどけフローズン いちご	80 g	オープン 価格	12 カ月
	くちどけフローズン 青りんご			
	くちどけフローズン 白桃			

※3 -18℃以下の冷凍庫で保存してください。

2. 出荷日

2023年3月から順次出荷

3. 商品特徴

- ・アヲハタ独自の「やわらかフローズン製法^{※2}」で、“凍ったままでやわらかい”食感を実現しました。冷凍庫から出してすぐに食べることができます。
- ・果実に果汁をしみ込ませることで、フルーツ本来のおいしさや香り、甘さを際立たせました。果物だけの自然な甘さで仕立てており、1袋 80Kcal 以下でヘルシーです。
- ・そのままではもちろん、氷の代わりにドリンクに入れたり、スイーツのトッピングに使用したりするのもおすすめです。



4. ターゲット

- ・フルーツを食べたい気持ちはあるが取る機会が少ない方
- ・フルーツの皮をむくなどの手間や当たり外れが気になる方
- ・スイーツが好きだけどカロリーが気になる方