

～渋谷でアマゾン体験～

フルッタフルッタアサイーカフェ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店

2017年3月2日(木) リニューアル OPEN

この度アサイーのリーディング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 URL：<http://www.frutafruta.com/>）は、創業 15 周年のメモリアルレイヤーを記念し、当社のアンテナショップのアサイーカフェ渋谷ヒカリエ ShinQs 店を、都会にいなからアマゾンを感じていただける美容と健康のアマゾンフルーツ専門店を目指し、2017年3月2日(木)にリニューアルオープンいたします。



店頭いっばいに並べた色鮮やかなアマゾンフルーツのジュースと
全面のイラストでアマゾンを演出。

素材の美味しさや栄養素を生かしたメニューと、
フルッタフルッタのオリジナル製品をご提供し、

アマゾンの太陽と大地のエネルギー、そして美と健康をお届けしてまいります。

■リニューアルコンセプト

フルッタフルッタアサイーカフェは、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として2012年にオープンしました。ブラジルの提携農協 CAMTA より直輸入した最高濃度の GROSSO アサイー※1のみを使用したアサイージュースや、ボディ感たっぷりのアサイーボウルなどを提供してまいりました。

そしてこの度、アサイーの専門店から、当社の原点である「アマゾンの栄養を壊さずに届ける」をコンセプトに、フルッタフルッタのアマゾンフルーツ全13種類のジュースをお楽しみいただける日本唯一のアマゾンフルーツ専門店としてリニューアルします。

物販ではフルッタフルッタのオリジナル製品を全品取り揃え、ブランドのアンテナショップとしての位置づけを強化します。

素材そのものの美味しさや栄養を生かした色鮮やかなアマゾンフルーツメニューと、スタッフのサービスや店頭デザインでアマゾンのパワーや多様性の豊かさを表現し、お客様に美と健康をご提供する店づくりを目指してまいります。

※1 ブラジルの農務省が定めたアサイーピューレの規格で、水分と固形分の比率によって3ランクに分けられる。

■新メニュー

22種類のカラフルなアマゾンフルーツジュースとトッピングでつくる「MY JUICE」

(Pequeno) ¥400～、(Mediano) ¥600～、(Grande) ¥780～ (全て税込)

砂糖不使用のアマゾンフルーツのストレートジュース13種類とミックスジュース9種類で全22種類のジュース。

クプアスやタペレバといったアマゾン特有のフルーツから、カカオ、アセロラ、カシューなど、知名度はありますがフルーツ本来の味を知られていないものなど、フルッタフルッタでしか味わえないフルーツばかり。(フルーツの詳細は別紙資料をご覧ください)

お好みのジュースをベースに、その日の気分や体調に合わせてアマゾンフルーツピューレやスーパーフードなどのトッピング(各¥50)をチョイス。無限大の美味しさを体験いただけます。

サイズは従来の2サイズから3サイズに展開し、サイズ名称もポルトガル語に変更し Pequeno (ピケーノ・小)、Mediano (メヂアーノ・中)、Grande (グランジ・大) となりました。



■その他メニュー

アサイーボウル

(P) ¥620～、(G) ¥930～ (税込)

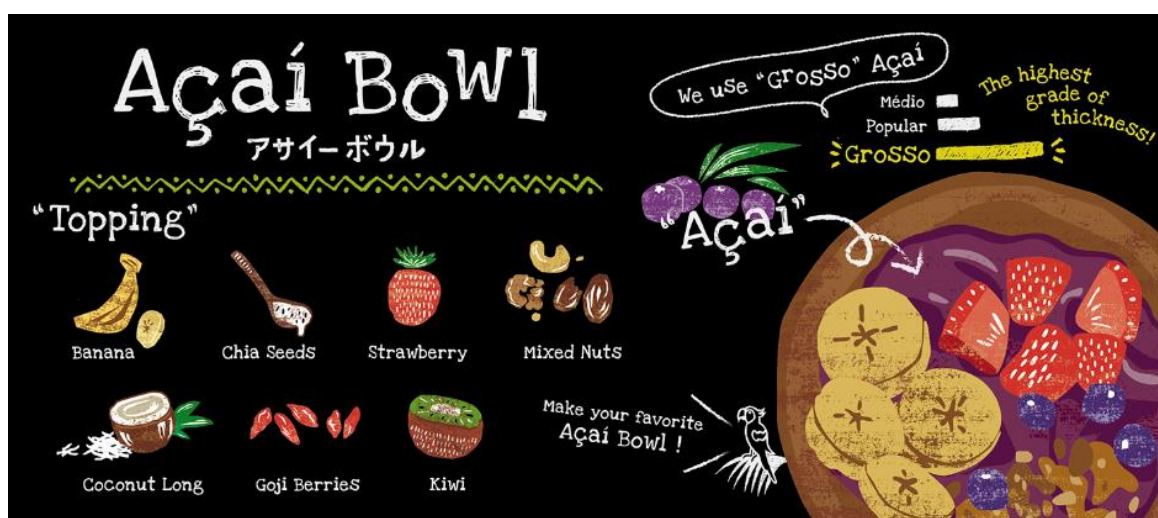
アサイーボウルは濃厚な GROSSO アサイー特有のボディ感となめらかなテクスチャーが特徴。トッピングのフルーツとグラノーラでボリュームも栄養も満点。フルーティーであっさりとした味わいは食欲がない時にもおすすめです。

ピタヤボウル

(P) ¥780、(G) ¥1080 (税込)

ピタヤボウルは、ベタシアニンという抗酸化性色素によるヴィヴィッドなピンク色が特徴です。その色が物語る通りフルーツ丸かじり感覚の“濃さ”をお楽しみいただけます。

すべてのボウルメニューは追加でゴジベリー（クコの実）、ココナッツ、チアシードなどのスーパーフードをトッピングしてお召し上がりいただけます。



■その他商品

スーパーやコンビニなどで販売しているフルッタフルッタのオリジナル製品のほか、一般に流通していないアマゾンフルーツの冷凍ピューレも全種取り揃えて販売します。

■デザイン

正面カウンターのイラストは、アマゾンの熱帯雨林だけでなく、フルッタフルッタの創業当初から掲げていたテーマの「一杯のジュースから森林再生を」の想いをこめ、おもなアマゾンフルーツの栽培方法である「アグロフォレストリー」※2を描いています。デザインにブラジルカラーの黄色を取り込むことによってアマゾンのワイルドさや太陽のエネルギーを表現しました。

また店舗をブラジル文化の発信基地と位置付け、各所に現地のデザインからインスパイアされた様々なアートワークを取り込みました。



アサイーの産地ならではのアサイー屋の目印

※2 おもなアマゾンフルーツを栽培しているサステナブルな農法で、同じ農地で農業と林業を複合的に行い、長い年月をかけて森のように木を育てていくことから「森をつくる農業」と呼ばれる。

■店舗情報

[店 名] フルッタフルッタ アサイーカフェ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店
[住 所] 〒150-8510 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ B3FShinQs 内
[電話番号] 03-6434-1875
[営業時間] 10 : 00~21 : 00
[定 休 日] 不定休 (ヒカリエに準ずる)
[U R L] <http://www.frutafruta.com/acaicafe/>

■フルッタフルッタとは

スーパーフードの筆頭格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。

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、アサイーやアマゾンフルーツを使用した自社製品の販売を手掛けています。



■フルッタフルッタ商品のこだわり

2005年よりアサイーを中心にアマゾンフルーツの商品化を手掛けてきました。アマゾンが育んだ自然の恵みを壊さずに届けることをモットーに、素材の栄養や鮮度を生かす技術の選択と化学合成物に頼らない商品づくりにこだわっています。

おもな商品ではアサイードリンクの「フルッタアサイーシリーズ」、ヨーグルト専用ソースの「デザートソース アサイー」があり、一般スーパーやコンビニなどで販売しています。



■ 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 T E L : 03-6272-9081

■参考■ フルッタフルッタのアマゾンフルーツ

アマゾンは赤道直下の紫外線や強烈な雨など、とても厳しい自然環境です。アマゾンフルーツはその苛酷な環境で生き残るために、ストレスによる活性酸素と戦う抗酸化物質や栄養素を蓄えています。

フルッタフルッタのアマゾンフルーツは主にアグロフォレストリーで栽培され、植物同士の競争の中で育ったフルーツは、自然のエネルギーが蓄積されたいわば「天然のサプリメント」なのです。

 <p>アサイー</p> <p>ヤシ科の植物で、ポリフェノールや食物繊維、鉄分、良質なアミノ酸、ビタミンB1、B2やカルシウムや鉄などのミネラル、必須脂肪酸やプロテインなど身体を作る要素を豊富に含みます。</p>	 <p>マラクジャ</p> <p>通称パッションフルーツ。フルーティーな香りとクエン酸のきりっとした酸味が特徴で、女性に欠かせない葉酸を含みます。</p>
 <p>アセロラ</p> <p>ビタミンCが豊富で酸味が強く、梅のような風味。 赤いのは皮だけで、ジュースにすると鮮やかな赤色が次第に果肉のオレンジ色に変わります。</p>	 <p>グアバ</p> <p>濃厚な粘度があり、豊かな香りと優しい甘さが特徴。アマゾン産のグアバは美しいピンク色が特徴。ビタミンCや食物繊維、カロテンなど美容に嬉しい栄養素を含んでいます。</p>
 <p>タペレバ</p> <p>ジンジャーの様なスパイシーさとオレンジの様な風味。ブラジルでは特に赤道に近い北部エリアでポピュラーなフルーツで、ジュースやアイスで親しまれています。</p>	 <p>カカオ</p> <p>アマゾンが原産。種はチョコレートの原料として知られていますが、種の周りのわずかな果肉は甘くてフルーティー。通常種がチョコレート原料に加工される際使用されるためブラジルでもあまり流通していないレアなフルーツです。</p>
 <p>ピタヤ</p> <p>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。</p>	 <p>クバアス</p> <p>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、その名の通り神秘的な香りとヨーグルトの様な酸味が特徴。ビタミンCと鉄を含み、アマゾンではアサイーに並ぶ人気のフルーツ。</p>
 <p>カシュー</p> <p>カシューナッツの果肉の部分で、リンゴとチーズケーキの様な不思議な味わい。ビタミンCを含む。ブラジルでポピュラーなフルーツで、パックのジュースがスーパーで日常的に販売されています。</p>	 <p>グラヴィオーラ</p> <p>中央アメリカが原産。和名トゲバンレイシの名の通り、人の顔ほどの大きさの実に棘状の突起をもつ。乳酸飲料を思わせるヨーグルトの様な風味と甘いリンゴの様な香りが特徴で、ビタミンCを含む。</p>
 <p>マンゴー</p> <p>濃厚な甘い香りが特徴で、甘さと酸味のバランスの良いトロピカルフルーツの定番。カロテンや食物繊維を含みます。</p>	 <p>アバカシ</p> <p>南アメリカが原産。ブラジルのパイナップルは甘くてジューシーで“芯まで食べられる”のが特徴。</p>
 <p>カランボラ</p> <p>カットした断面が星形に見えることからスターフルーツと呼ばれる。ビタミンCを含み、爽やかな酸味とみずみずしくキレのある味わい。</p>	