

News Release

株式会社フルッタフルッタ 2022年11月14日



3 年ぶりの開催 ブラジル料理と音楽の祭典! 第 15 回ブラジルフェスティバルに出店のお知らせ 2022 年 11 月 19 日(土) 20 日(日) 開催

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、2022年11月19日(土)と20日(日)に代々木公園で開催されるブラジルフェスティバルに出店いたします。2019年を最後に新型コロナウィルス感染拡大により中止が相次ぎましたが、本年はブラジル独立200周年を記念して3年ぶりに開催されます。

弊社は今年で創業 20 周年を迎え、同時にアサイーを日本に初上陸させてから 20 年となります。そして弊社は同イベントに第一回より出店しており、ご来場の皆さまに「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」にこだわったアサイーとアマゾンフルーツのメニューをお届けしてまいりました。

本年も、濃厚さにこだわったアサイーボウルやスムージー、アマゾンフルーツスムージーなどを取り揃えました。ぜひ弊社のメニューを片手に、シュラスコやブラジリアンミュージックなど、本場感溢れるイベントをお楽しみください。



※メニュー画像はイメージです

■イベント情報

[会場] 東京都代々木公園イベント広場

[日程] 202211月19日(土)、20日(日)11:00~19:00

[主催] 在日ブラジル商工会議所

[公式サイト] http://www.festivalbrasil.jp/

■メニューラインナップ

アサイーボウル ¥800

フルッタフルッタの特製濃厚アサイーボウル。フルーツとグラノーラのトッピングに加え、ココナッツとピタヤアイスも盛り込んだ豪華版です。食べ歩きし易いようドリンクカップに盛りつけてご提供します。



アサイースムージー (バナナ/ザクロ) 各¥500

飲みごたえ満点な濃厚バナナ入りと、甘酸っぱくてさらりと飲めるザクロ果汁入りの2品をご用意。気軽にアサイーを楽しみたい方におススメなワンコインメニューです。



アマゾンフルーツスムージー (アセロラ/カジュー) 各¥500

ブラジルで日常的に親しまれているアセロラとカジュー (カシューナッツの果肉部分) の果肉ピューレをたっぷりと 使用しスムージーにしました。日本ではまだあまり知られて いないアマゾンフルーツそのもののおいしさをぜひこの機会 にお試しください。





■アマゾンフルーツご紹介

アセロラ



アセロラの名は「綺麗で可愛らしく利用価値のある実」という意味の言葉に由来し、赤くてサクランボによく似た実をつけます。ビタミンCを突出して多く含むスーパーフードであり、食物繊維も豊富。味わいは青梅のような芳醇な香りと酸味が特徴です。ブラジルのレストランやカフェでは、ナチュラルジュースのメニューがあれば必ずといっていいほどラインナップに入る定番フルーツです。

カジュー



カシューナッツは実はブラジルが原産。ブラジルの伝承や文学、民間療法、食文化などに根差してきた国民的フルーツです。現代では果肉のジュースや炭酸飲料が街なかのスーパーに並び一般的に親しまれています。ナッツになる種子が飛び出た風変わりな見た目が特徴で、実の柄(果柄)が甘く肥大した部分をフルーツとして食べます。ビタミンCが豊富で、甘いリンゴの風味とチーズケーキのような香りをもち、クセになる不思議な味わいが特徴です。

■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。