

アマゾンフルーツの専門店「アサイーカフェ 渋谷ヒカリエ店」

フルーツ満載 高さ 20 cm !

まるでサンバ! なピタヤのギルトフリーパフェ

ほかアイス・シェイク 7月1日(日) 夏季限定発売



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）は、当社のアンテナショップでありアマゾンフルーツの専門店のフルッタフルッタ アサイーカフェ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店にて、「サマーカーニバル」をテーマに鮮やかなビビッドピンクが特徴のレッドピタヤ（ドラゴンフルーツ）とデイリーフリーのココナッツミルクアイスをたっぷりを使用したパフェ・アイス・シェイクの3品を7月1日（土）に夏季限定で発売いたします。

ボリューム満点のスイーツながら、生クリームやバニラアイスなどを使用せずにデイリーフリーのココナッツミルクアイスでカロリーを抑えました。美容と健康にこだわるフルッタフルッタならではのギルトフリースイーツです。

今回のキャンペーンで主役となるのは、カーニバルを彩るサンバの衣装をイメージしたフレッシュフルーツ満載の『パフェ サンバ ピタヤ&ココ』です。濃厚なアサイーのピューレとグラノーラ、ココナッツミルクアイスをベースに、ピタヤのチアシード入りソースとアイス、生の果肉をたっぷりトッピングし、20cm ほどの高さの迫力満点のパフェに仕上げました。カラフルで可愛らしく、美容と健康もサポートする素材を使用した、女の子のわがままを詰め込んだパフェです。

続いてココナッツミルクとピタヤのアイスとアサイーピューレのトリプルスーパーフードを堪能できる『ソルベッチ アサイーココ&ピタヤ』と、純白のココナッツミルクシェイクとビビッドピンクのチアシード入りピタヤソースでコントラストを際立たせた『ココシェイク ピタヤ&チアシード』も合わせて取り揃え、ピタヤのはじけるようなビビッドピンクで熱い夏を盛り上げます。

メニュー詳細

■パフェ サンバ ピタヤ&ココ

〔税込価格〕 1,500 円 〔カロリー〕 435Kcal

ブラジルのカーニバルで踊るサンバダンサーをイメージし、デイリーフリーのココナッツミルクアイスとピタヤアイスに、大胆にカットした色鮮やかなレッドピタヤ、マンゴー、キウイ、ストロベリー、イチゴ、バナナのフレッシュフルーツを高さ 20cm 程までボリュームいっぱいにとッピングしました。

アサイーカフェオリジナルのハニーグラノーラのザクザク感とチアピタヤソースのプチプチ食感や、パフェの甘味を引き立てる奥深い味わいの濃厚アサイーのピューレがアクセントになり、最後まで味の変化を楽しみながらお召し上がりいただけます。

華やかでにぎやか、迫力満点のサンバのリズムが聞こえてくるような、オールヘルシー素材の心躍るパフェです。



■ソルベッチ アサイーココ&ピタヤ

〔税込価格〕 500 円 〔カロリー〕 132Kcal

ピタヤの素材本来の甘みと華やかな色合いのアイスに、ココナッツミルクと豆乳のなめらかでしっかりとした口当たりのデイリーフリーアイスを重ね、濃厚なアサイーピューレとココナッツをトッピングしました。アサイーピューレはアイスにかけると固まるという特性を生かした、フルッタフルッタのアサイーカフェならではの食感も見た目も楽しいアイスです。



■ココシェイク ピタヤ&チアシード

〔税込価格〕 Mediano : 700 円 Grande : 880 円

〔カロリー〕 Mediano : 200Kcal Grande : 269 Kcal

アマゾンフルーツのグラヴィオーラを隠し味にしたデイリーフリーのココナッツミルクシェイクに、レッドピタヤとチアシードの手作りソースでマーブル模様を描きました。甘さ控えめな大人向けのシェイクです。

レッドピタヤの特徴的な色素、ベタシアニンの色合いが純白のココナッツミルクとのコントラストを引き立てます。



フルッタフルッタ アサイーカフェ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店

フルッタフルッタのアンテナショップであるアサイーとアマゾンフルーツの専門店。

「渋谷でアマゾン体験」をテーマに、アサイーはブラジルの農務省が定めた GROSSO（グロッソ）規格の最高濃度ピューレのみを使用し、人気のアサイーボウルのほか、美容と健康をサポートするアマゾンフルーツのジュースをご提供しています。



■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 ShinQs B3F 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/>

参考

■ビビッドピンクが特徴！ピタヤとは

中南米の熱帯地域が原産のサボテンの仲間の果実で、果皮に竜のうろこの様な突起をもつことからドラゴンフルーツとも呼ばれます。

果肉が白・黄・赤のものがあり、赤のレッドピタヤはピンク色の色素のベタシアニンや葉酸、鉄、マグネシウムを含み、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。

生の果肉はみずみずしくサクサクとした食感で、中にはゴマの様な小さな種を含むためプチプチとした食感も楽しめます。

優しい甘味でクセがなく、ほのかなメロンの香りが特徴の食べやすいフルーツです。



■アマゾンのオアシス・グラヴィオーラとは

中央アメリカを原産とするフルーツで、『サワーソップ』とも呼ばれます。

実は人の顔程の大きさ、もしくはそれ以上にも肥大し、小さいものでは1~4kg、大きいものは10kgにもなるものも。

和名では『トゲバンレイシ』といい、その名の通り緑色の皮には多肉質の棘のような突起があり、中には果肉がぎっしりと詰まっています。ヨーグルトとりんごを混ぜたような風味で、爽やかな甘酸っぱさはアマゾンのオアシスを思わせる美味しさです。ビタミンCを豊富に含み、アマゾンでは果肉たっぷりの濃いジュースで飲むのが好まれています。



■企業情報

株式会社フルッタフルッタ <http://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。経済活動によってアマゾンの森を活性化させるという社会貢献型の新たなビジネスをひっさげ、2002年設立。



主な事業では、現地の提携農協のトメアス総合農業協同組合（CAMTA）との独占輸入契約のうえ、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。

2014年東証マザーズに上場。「自然と共に生きる」を理念に、アマゾンの恵みを壊さず届けることをこだわりとしています。（資本金4億6,151万円）

■本件に関するお問合せ先■

株式会社フルッタフルッタ 広報担当 pr@frutafruta.com

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 3-3 神保町 SFⅢ2F TEL : 03-6272-9081