



News Release

株式会社フルッタフルッタ

2025年3月17日



キレイめぐらす「ピンクの果実」 『ピタヤスムージー』2025年3月下旬より発売！ ～キュンとかわいくさわやかポリフェノール習慣～

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、新たにアマゾン産のピタヤ（レッドドラゴンフルーツ）にザクロをブレンドした『ピタヤスムージー』を2025年3月下旬より全国の小売店、量販店にて順次発売し、3月26日（水）より当社オンラインストアにて販売開始することをお知らせいたします。

マイルドな甘さのピタヤと爽やかなザクロの酸味で、シーンを問わず毎日飲んでいただけるスムージーです。着色料不使用なのに驚くほど鮮やかなビビッドピンクはピタヤ特有の色素であるベータシアニンによるもので、美容をサポートする注目のポリフェノールです。また、ザクロのエラグ酸もポリフェノール的一种。Wポリフェノールとかわいらしいピンクパワーでみなさまの美容をサポートします。ぜひこの機会に、新しいポリフェノール習慣として『ピタヤスムージー』をご活用ください。



■ピタヤとは

ピタヤとは実が竜のうろこのような皮に覆われていることから「ドラゴンフルーツ」と呼ばれるサボテン科の果実です。レッドピタヤは見た目の華やかさとともに特有の栄養素が含まれることから、近年世界ではアサイーに並ぶスーパーフードとして注目が集まっています。



■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081

■ピタヤスムージー3つのポイント



①Wポリフェノール

さまざまな効果が期待されるポリフェノール。このスムージーではピタヤ由来のベタシアニンとザクロ由来のエラグ酸による2つのポリフェノールが摂取できます。ポリフェノールの中でも「レッドピタヤ」特有の「ベタシアニン」は特にパワフルな働きで注目されています。

②おいしさへのこだわり

香料・着色料は使用せず、ピタヤとはちみつのやさしい甘さとザクロ由来の酸味が加わり、さわやかな味わいです。さらに、2つのフルーツ由来のポリフェノールで味わいに深みが加わりクセになる1本です。また、ピタヤの種を取り除いているため種特有の土臭さがなく、さらっとしたテクスチャーでシーンを問わずごくごく飲める1本です。

③環境へのこだわり

ブラジル・アマゾンの森をつくる農業「アグロフォレストリー」で栽培されたピタヤのみを使用。本製品1本の削減量210g^{※1}は乗用車の約23分間分^{※2}のアイドリングによるCO₂排出量に相当します。

カラダも地球も嬉しいスムージーです。

[CO₂削減マークについて] <https://www.frutafruta.com/co2reduction/>

※1：アグロフォレストリー産原料の栽培時から製造および日本への輸送過程で吸収・排出されたCO₂量から算出した値を一製品あたりの配合量に応じて削減量として表記しています。

※2：環境省発表の数値より算出

■アレンジ例

・ピタヤソーダ

これからの季節に炭酸水やソーダと割ってシュワツと爽やかでかわいいピンクソーダの出来上がり。



・ピタヤサングリア

お好みのワインやフルーツをミックスしてオリジナルのピンクサングリアの出来上がり。



■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081

■ 商品情報

[商品名] ピタヤスムージー

[名称] 90%混合果汁入り飲料

[内容量] 195g

[発売日] 2025年3月下旬 ※当社オンラインストアでは3月26日(水)

[販売先] 全国の小売店、量販店、当社オンラインストア

[販売価格] オープン価格

[保存方法] 冷蔵

[原材料名] ザクロ（イスラエル、イラン）、ドラゴンフルーツ、りんご、ぶどう、はちみつ

※【はちみつ】を使用しているため1歳未満のお子様には与えないようお気をつけください。

[アレルギー物質（28品目中）] りんご

[栄養成分表示（195gあたり・推定値）] エネルギー84kcal、たんぱく質0.6g、脂質0g、炭水化物20.9g、糖質20.1g、食物繊維0.8g、食塩相当量0.01g、カリウム273mg、ポリフェノール76mg、ベタシアニン15mg、エラグ酸4mg

■ 株式会社フルッタフルッタについて <https://www.frutafruta.com/>

2002年に創立し日本にアサイーを初上陸させたアサイーのパイオニア兼リーディングカンパニー。「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、経済と環境が共存共栄する持続可能な社会の実現を目指す。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。

■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081