



News Release

株式会社フルッタフルッタ
2025年4月14日



手のひらに、ちょうどいい贅沢！なめらかご褒美アイス 『お家でアサイーボウル^{うち}®S』4月14日(月)より イオンの冷凍食品専門店「@FROZEN」にて販売開始！

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「お家でアサイーボウル^{うち}®」シリーズの新商品として、カップ入りアイスの『お家でアサイーボウル^{うち}®S(エス)』を2025年4月14日(月)よりイオンの冷凍食品専門店「@FROZEN」にて販売を開始いたします。また、4月21日(月)からは関東・北陸・信越・東海・近畿・中四国のイオンリテール店舗で順次発売してまいります。当商品は昨年6月発売の「お家でアサイーボウル^{うち}®プレミアム」のアサイー部分をご好評によりアイスとして商品化したもので、フレーバー展開は「オリジナル」と「カカオニブ」の2種類です。アサイーが濃い黄金レシピのアイスで、滑らかでもったりとしたテクスチャーと濃厚リッチな味わいが特徴です。ぜひ自分へのご褒美アイスとしてお楽しみください。



■ 商品情報

「お家でアサイーボウル^{うち}®プレミアム」のアサイー部分をカップ入りにしたワンランク上のご褒美アイス。濃厚グロッソアサイーピューレを贅沢に配合し、濃厚リッチな口だけの良さが特徴です。アサイーのパイオニアが自信を持ってお届けするおいしさで、アサイーの奥深い味わいを大切に黄金レシピで作りました。アグロフォレストリー産のアサイーを使用し、環境にもカラダにも嬉しいアイスです。フレーバーの展開は「オリジナル」と「カカオニブ」の2種類。そのままでも、トッピングしてアサイーボウルにしても美味しくお召し上がりいただけます。

【フレーバー展開】

- オリジナル：アサイーの風味にこだわった特殊製法でアサイーを余すことなく味わえます。
- カカオニブ：濃厚リッチなアサイーアイスにアサイーボウルのトッピングとして人気のカカオニブをミックス。カカオニブの風味がアサイーのコクを引き立て、サクサクとした食感も楽しめる贅沢な味わいです。



【アレンジ方法】

器に移してフルーツやグラノーラ、ヨーグルトをトッピングしてアサイーボウルにアレンジするのもおすすめです。

■ 本件に関するお問合せ先 ■ 株式会社フルッタフルッタ

Tel : 03-6272-9081

■「お家でアサイーボウル®S」の「S」とは？

「Small」 ちょっと食べたい時にちょうどいい手のひらサイズ

「Satisfy」 濃厚グロッソアサイーで満足感のあるリッチなご褒美アイス

「Smooth」 なめらかな食感とほどけるくちどけ

「Sustainable」 森を育てるアサイーを使用し持続可能な農業を応援

■3つのポイント

①アサイーの美味しさと栄養へのこだわり

特殊製法でアサイー本来のおいしさと栄養素をお届け。香料・着色料不使用の黄金レシピ。アサイーはカラダのコンディションを意識する方の味方のフルーツです。しっかり栄養素を確認したいから、栄養成分表示では鉄・ビタミンE・ポリフェノールも明記しています。

②素材へのこだわり

アサイーピューレの基準となる固形分値より **175%濃厚な“濃い”アサイーだけを使用**。濃厚リッチなボディ感のあるアサイーの風味の秘訣はこのグロッソアサイーのおかげ。カカオニブは、サクッとした食感やカカオの香り、苦みを軽やかに感じられるフライ加工のみを使用しました。



※1 自社基準による濃度
※2 グロッソ...ポルトガル語で濃いという意味

③森を育てるアサイーへのこだわり

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」で栽培されたアサイーのみを使用。カラダも、地球もうれしいアサイーアイスです。アグロフォレストリーは栽培中にCO₂を吸収するため、一製品あたりの原料使用量に基づき、CO₂削減量をオリジナル 146g、カカオニブ 144g としています。

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

■商品情報

[商品名] お家でアサイーボウル®S オリジナル/カカオニブ

[種類別] 氷菓

[内容量] 110ml

[希望小売価格] オープン価格

[保存方法] 冷凍 (-18℃以下にして保存してください)

[原材料名]

●オリジナル：アサイーピューレ（ブラジル製造）、砂糖、粉末水飴、濃縮ぶどう果汁、バナナピューレ、植物油脂、ストロベリー果汁、乳たんぱく質、パッションフルーツ果汁/乳化剤、糊料（増粘多糖類）

●カカオニブ：アサイーピューレ（ブラジル製造）、砂糖、粉末水飴、濃縮ぶどう果汁、植物油脂、バナナピューレ、カカオニブ、ストロベリー果汁、乳たんぱく質、パッションフルーツ果汁/乳化剤、糊料（増粘多糖類）

[アレルギー物質（28品目中）] バナナ 乳成分

[栄養成分表示（1個あたり・推定値）]

●オリジナル：エネルギー129kcal、たんぱく質 0.8g、脂質 4.4g、炭水化物 22.3g（糖質 21.1g、食物繊維 1.2g）、食塩相当量 0.02g、鉄 0.3mg、ビタミン E1.2mg/ポリフェノール 177mg

●カカオニブ：エネルギー138kcal、たんぱく質 1.0g、脂質 5.1g、炭水化物 22.4g（糖質 20.9g、食物繊維 1.5g）、食塩相当量 0.01g、鉄 0.4mg、ビタミン E1.2mg/ポリフェノール 224mg

■発売日・販売先

2025年4月14日(月)～「@FROZEN」15店舗（関東・東海・近畿）

2025年4月21日(月)～「イオン」「イオンスタイル」（関東・北陸信越・東海・近畿・中四国）

※一部店舗では取り扱いが無い場合があります。

<@FROZEN 展開店舗>

- 群馬県：イオンスタイル高崎
- 埼玉県：イオンスタイルレイクタウン・イオン与野店・イオン川口前川店・イオン春日部店
- 千葉県：イオンスタイル新浦安MONA
- 東京都：イオンスタイル品川シーサイド・イオンスタイル板橋
- 神奈川県：イオンスタイル横浜瀬谷・イオンスタイル横須賀・イオンスタイル新百合ヶ丘
- 静岡県：イオンスタイル富士宮
- 愛知県：イオン新瑞橋店
- 大阪府：イオンスタイル四条畷・イオン堺北花田店

■お家でアサイーボウル®シリーズについて

【商品詳細ページ】 <https://www.frutafruta.com/products/bowl/>

2012年に発売したフルッタフルッタのロングセラー商品です。

アサイーにバナナやストロベリーなどのフルーツなどを予めミックスした冷凍ミックスベースで、ミキサーやブレンダーを使わずに袋のまま流水にあてて半解凍し、グラノーラやフルーツをのせるだけで気軽に本格的なアサイーボウルをお作りいただけます。香料、着色料は使用せず、アサイーの濃厚さとフレッシュな味わい、そしておいしさ

と品質へのこだわりが特徴です。
7パック入りの「お家でアサイーボウル®7パック」およびカップ入りアサイーボウルの「お家でアサイーボウル®プレミアム」も好評発売中です。



■お家でアサイーボウル®プレミアムについて

カフェやレストランで人気のアサイーボウルを冷凍庫から出してすぐにお召し上がりいただける、カップ入りアサイーボウルです。アサイーを届けて20年のフルッタフルッタだからできる、シンプルかつ味わい深いアサイーのアイスをベースに、厳選された王道のフルーツをトッピングしました。ミキサーも盛り付けも不要で、冷凍庫から出してすぐでも、冷蔵庫で5～10分を目安に解凍してお召し上がりいただくのもおすすめです。



■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。