

フルッタフルッタのアサイー使用！ たんぱく質が摂れる濃厚アサイーボウルが プロテイン Cafe『プロマール』にて絶賛発売中！

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」）のアサイーを使用したアサイーボウルがプロテインをはじめとした高たんぱく食品開発の REDAS 株式会社（本社：東京都港区 代表取締役：大丸裕介）が運営するプロテインカフェ、「プロマール」にて新メニューとして発売されましたことをお知らせいたします。

当社の濃厚なアサイーを使用し、プロテインメーカー直営カフェならではの高たんぱくなアレンジを加えた、栄養化と美味しさが両立した一品をぜひお楽しみください。



■プロテイン Café プロマールのタンパク質豊富なアサイーボウルの魅力

アサイーボウルのベースには当社の濃厚なアサイーを使用し、トッピングには、甘味料不使用・大豆たんぱくベースのプロマール特製プロテイングラノーラを使用。ココアの香ばしさとデーツの自然な甘さ、じっくり焼き上げたオートミールとアーモンドのザクザク食感をお楽しみいただけます。ソイプロテインを使用していることから、植

物由来のたんぱく質も摂ることができます。グラノーラは近日中に単品テイクアウトの予定です。グラノーラの他にはアサイーと相性の良いバナナ、ベリーミックスをバランス良くトッピングし、別添えしたはちみつでお好みの甘さでお召し上がりいただけます。さらに、たんぱく質量アップのオプションとして、カッテージチーズのトッピングも可能です。

今回発売となるアサイーボウルは1品で大満足のレギュラーサイズに加えて、軽食と食後のデザートに最適なハーフサイズもご提供いたします。ヘルシーなランチやおやつ、デザートなどシーンに合わせてサイズをお選びいただけます。

■商品情報

「アサイーボウル」

【価格】レギュラー1300 円

ハーフ 750 円

【トッピングオプション】各 200 円

カッテージチーズ（約 25g）

追加グラノーラ（約 35g）

※税込価格です。

※別添えではちみつを使用しています

【栄養成分】



サイズ	レギュラー	ハーフ
エネルギー	328Kcal	164Kcal
たんぱく質	10.8g	5.4g
脂質	9.8g	4.9g
炭水化物	61.2g	30.6g
（糖質）	51.0g	25.5g
（食物繊維）	10.0g	5.0g

■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

■プロテイン Cafe プロマールとは

赤坂見附駅前に店舗を構えるプロテイン Cafe プロマールは 2023 年 7 月にオープンしたプロテインメーカー直営のカフェ。「高たんぱく・低脂質・適正糖質」をテーマに、ヘルシーかつ豊富なラインナップのドリンクとフードを提供。高品質なプロテインを使用したスムージーやスイーツなど、トレーニング後の栄養補給から美容・健康志向の方に向けたメニューを幅広く提供している。

【店舗情報】プロテイン Café プロマール
住所：東京都港区赤坂 3 丁目 9-1 紀陽ビル 2F
営業日：月～金曜日（土日祝お休み）
10：00～17：00
（16：00 フード L.O/16：30 ドリンク L.O）
決済方法：キャッシュレス
店舗 Instagram：

https://www.instagram.com/promarl_cafe

詳細情報：<https://redas.co.jp/>

※カフェ・サービスのご利用に関するお問い合わせは Instagram の DM にて受け付けております。



■REDAS 株式会社について

事業内容：おいしくて楽しい、高たんぱく食品の企画・製造・直販・カフェ運営

代表取締役：大丸裕介

本社：東京都港区赤坂 3-9-1 紀陽ビル

設立：2005 年 8 月

公式サイト：<https://redas.co.jp/>

企業様向けお問い合わせ先：03-6855-2488（代表）

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

2002 年に創出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。