



News Release

株式会社フルッタフルッタ
2026年7月9日



2026年7月18日(土) 19日(日) 真夏のラテンイベント 第19回ブラジル&ラテンフェスティバル出店のお知らせ

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、**2026年7月18日(土)、19日(日)**に代々木公園で開催される**ブラジル&ラテンフェスティバル**に出店いたします。当社は同イベントの2006年第1回開催より出店しており、ご来場された皆さまに「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おります。



本年も、**濃厚さにこだわったアサイーボウル、アマゾンフルーツドリンク各種**など、この時期食べたいひんやりメニューを取り揃えました。トッピングには近年世界でアサイーに並ぶスーパーフードとして注目が集まる**ピタヤ（レッドドラゴンフルーツ）**をご用意しました。また、本年はイベントの**主催である在日ブラジル商工会議所（CCBI）設立25周年**に当たり、今回のフェスティバルはこの節目を飾る特別な開催となります。今年の同イベントもブラジルはもとよりラテンアメリカ諸国のフードブースやステージプログラムが充実し、バラエティに富んだメニューや音楽、ダンス、カポエイラのステージ、雑貨の販売、またキッズスペースをお楽しみいただけます。真夏の暑い熱気の中、ぜひ当社の冷たいメニューを片手に、本場ブラジルやラテンの料理や陽気な音楽などをお楽しみください。

■イベント情報

[会場]代々木公園イベント広場

[日時]2026年7月18日(土)、19日(日) 11:00~20:00

[主催]在日ブラジル商工会議所

[公式サイト] <https://festivalbrasil.jp/ja/>

■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

■メニューラインナップ ※価格は税込価格

パキパキアサイーボウル ¥1,300

ひんやり一口サイズのプローズンアサイーをベースにした、フルッタフルッタ特製の本格アサイーボウルです。鮮やかなピタヤ（レッドドラゴンフルーツ）とマンゴーをたっぷりとトッピング。全体にチョコレートソースをかけてリッチに仕上げています。食べ歩きしやすいようにドリンクカップに盛りつけてご提供します。



アサイーボウルアイス ¥1,000

「特濃グロッソアサイーピューレ」を贅沢に配合した、くちどけのよいもったり濃厚アサイーボウル。トッピングにはイチゴ、ブルーベリー、バナナ、マンゴーに加え、フルッタフルッタおすすめの色鮮やかなピタヤ（レッドドラゴンフルーツ）をセレクトしました。

アサイーボウルアイス
Sorvete de Açaí



アサイードリンク ¥800

濃厚なアサイーにバナナ・ブドウ・リンゴをブレンドしたサングリア風のソフトドリンクです。すっきりとした後味と、仕上げに添えたレモンスライスが爽やかなアクセントをプラス。お肉料理とも相性抜群です。

アサイードリンク
Suco de Açaí



グアバアップル ¥800

トロピカルで芳醇な香りのグアバに、リンゴとストロベリーをミックス。ひとくち飲めば、口いっぱいフルーティーな南国の香りが広がる爽やかな味わいです。グアバ本来の風味を存分に楽しみください。

グアバアップル
Suco de Goiaba Mix



ピタヤドリンク ¥800

ピタヤ（レッドドラゴンフルーツ）にザクロ、バナナ、ブドウをミックスしたジュース。ピタヤの種がプチプチとはじける食感がクセになります。

※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でください。

ピタヤドリンク
Suco de Pitaya com romã



■ピタヤについて

使用されているピタヤ（ドラゴンフルーツ）は急速冷凍でおいしさを閉じ込めた当社の完熟ピタヤが採用されています。鮮やかなピンク色は、ポリフェノールの一種“ベタシアニン”によるもので、美容や健康を意識する方にもおすすめです。みずみずしい食感とやさしい甘みをぜひお試しください。



■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。