



News Release

株式会社フルッタフルッタ
2026年8月28日



濃厚アサイーボウル×なめらかチョコの出会い ひと口サイズのご褒美スイーツ 『チョコがけアサイーキューブ』9月28日（月）新発売！

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**新商品**として、チョコレートコーティングのひと口サイズのアサイーボウル「チョコがけアサイーキューブ」を**2026年9月28日（月）より全国のスーパー、コンビニエンスストア、ドラッグストア、通販サイト※にて販売を開始**いたします。

当商品は、アサイーにバナナとぶどうをミックスしたひと口サイズのアサイーボウルに、口溶けにこだわったオリジナルチョコをコーティング。果汁100%のシャリッとフルーティーなアサイーボウルと、羅漢果（ラカンカ）エキスを使用したビターな味わいのチョコは相性抜群。素材本来のおいしさを活かし、香料・着色料不使用で仕上げました。

1粒あたりのカロリーは約20.8kcal。1粒ずつ個包装になっているので、「食べたいときに、食べたい分だけ」お召し上がりいただけます。日々のおやつやダイエット中のご褒美に、お仕事の合間のリフレッシュにもぴったりな罪悪感なしで食べられるフローズンスイーツです。

アサイーボウルのフルーティーな味わいとなめらかで奥深い味わいのチョコの「おいしい出会い」をぜひご堪能ください。

※公式通販サイトでは店頭と発売日が異なる場合がございます。



■商品概要

●濃厚なアサイーボウルをひと口サイズに

濃厚なアサイーにバナナやぶどうをミックスし、オリジナルチョコをコーティングして凍らせた果汁100%のひと口アサイーボウルです。いつでもどこでも手軽に楽しめるよう、個包装で食べやすい仕様にしました。さらに香料・着色料は使用せず、素材本来の味わいをお楽しみいただけます。



●アサイー×チョコのおいしい出会い

アサイーボウルのトッピングとして人気のカカオニブがあるように、アサイーとカカオは相性抜群のペアリングです。アサイーに含まれるポリフェノールの一種、アントシアニン由来のかすかな渋みが、アサイーの果実味に奥行きを与え、ワインやチョコレートにも通じる味わいを感じさせます。当商品はお口に入れた瞬間、まずは甘さ控えめで口溶けの良いチョコがなめらかに溶け、カカオの香りが豊かに広がります。続いて、中からひんやりとしたアサイーボウルの果実味が弾け、これまでにない「おいしさのグラデーション」をお楽しみいただけます。食後のデザートやティータイムのお供に、またワインやウイスキーなどのおつまみにもおすすめです。



[商品詳細ページ URL] <https://www.frutafruta.com/products/acaicube/>

■ 商品情報

[商品名] チョコがけアサイークューブ

[商品カテゴリー] 冷凍食品

[名称] アサイー加工食品

[内容量] 50g (10g×5 粒)

[発売日] 2026 年 9 月 28 日

[希望小売価格] オープン価格

[販売先] 全国のスーパー、コンビニエンスストア、ドラッグストア、通販サイト※

※公式通販サイトでは店頭と発売日が異なる場合がございます。

[保存方法] 要冷凍 (-18℃以下にして保存してください)

[原材料名] ぶどう果汁 (チリ製造)、アサイー加工品、準チョコレート、バナナピューレ、食物繊維、グルコマンナン/植物レシチン、(一部にバナナ・大豆・乳成分を含む)

[アレルゲン (義務・推奨項目)] バナナ、大豆、乳成分

[栄養成分表示 (10g 当たり・推定値)]

エネルギー20.8kcal、たんぱく質 0.13g、脂質 1.4g、炭水化物 2.02g (糖質 1.66g、食物繊維 0.36g)、食塩相当量 0.003g、鉄 0.3mg、ポリフェノール 54mg アントシアニン 2.8mg

■ 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。