



## Press Release

株式会社フルッタフルッタ

2018年11月30日

### TORO TOKYO × 株式会社フルッタフルッタ ～ラテン料理で他にないクリスマス～ アサイーやアマゾンフルーツ入りの特製コース誕生

この度、アサイーのパイオニア、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）がブラジルから直輸入している、アサイーをはじめとするアマゾンフルーツが、銀座のラテンレストラン TORO TOKYO にて 12月1日(土)から25日(火)にかけて展開されるクリスマスコース「LATIN CHRISTMAS COURSE 2018」に採用されました。

TORO TOKYO は、アメリカで「メキシコ料理の父」と称される名シェフ、リチャード・サンバルのラテンアメリカ料理レストランの日本第1号店で、ユニークで今まで想像したことのないラテンアメリカ料理の体験を多くのファンに提供しています。

今回のコースでは、グラヴィオーラのエスプーマを添えたセヴィーチェやタペレバとウニのソースの Pasta、ドラゴンフルーツソースの鮮魚のグリル、クプアスのグラニテ、アサイーのデザートなど、TORO TOKYO の独創的なセンスが光るラテンアメリカ各国の料理に「天然のサプリメント」のアマゾンフルーツで彩りを添えた一品一品をお楽しみいただけます。



#### ■コース概要

〔コース名〕 ラテンクリスマスコース 2018

〔コース料金〕 6,000 円（税抜）

〔期間〕 2018年12月1日(土)～25日(火) 17:00～21:00LO

#### ■店舗概要

〔店舗名〕 TORO TOKYO

〔住所〕 東京都中央区銀座 6-2 先 銀座コリドー街

〔電話〕 03-6274-6361

〔ホームページ〕 <https://torogastrobar.jp/>

## ■メニュー詳細

- ・アルゼンチン赤海老のシーフードマリネ“セヴィーチェ” “レチェ デ ティグレ”と“グラヴィオーラ”のエスプーマ
- ・ウニとシーフードの Pasta “フィデオ セコ” “タペレバ”ソース
- ・タキートス&インフラディータ  
ケールのブルーマサ（コーン粉）トルティーヤ×オマール海老&ロマネスコ  
トルティーヤ×フォアグラ&バルサミコソース  
インフラディータ×チョリソとハラペーニョ&ワカモレ、モーリョソース
- ・ロコ貝のシーフードスープ“パイラ マリーナ”
- ・本日の鮮魚のグリル“ビビアン ヴェルデ”とドラゴンフルーツのソース
- ・神様の果物 “クプアス”、グアヴァ、ヨーグルトのグラニテ
- ・牛ほほ肉のチレと赤ワイン煮“エストファド デ カルネ” チーズ入りマッシュポテト添え
- ・アサイー&ホワイトチョコボール サボテンのアングレースソース

## ■採用されたアマゾンフルーツ

アマゾンは赤道直下の紫外線や強烈な雨など、とても厳しい自然環境です。アマゾンフルーツはその苛酷な環境で生き残るために、ストレスによる活性酸素と戦う抗酸化物質や栄養素を蓄えています。フルッタフルッタのアマゾンフルーツは自然のエネルギーが蓄積されたいわば「天然のサプリメント」なのです。

<p>アサイー</p>  <p>ヤシ科の植物で、ポリフェノールや食物繊維、鉄分、良質なアミノ酸、ビタミンB1、B2 やカルシウムや鉄などのミネラル、必須脂肪酸やプロテインなど身体を作る要素を豊富に含みます。</p>	<p>グラヴィオーラ</p>  <p>中央アメリカが原産。和名トゲバンレイシの名の通り、人の顔ほどの大きさの実に棘状の突起をもつ。乳酸飲料を思わせるヨーグルトの様な風味と甘いリンゴの様な香りが特徴で、ビタミンCを含む。</p>
<p>ピタヤ</p>  <p>サボテンの仲間の果実で別名はドラゴンフルーツ。ベタシアニンや葉酸を含み、アサイーに次ぐスーパーフルーツとして注目が高まっています。</p>	<p>クプアス</p>  <p>カカオの仲間のフルーツ。学名のTheobroma（テオブロマ）とは、「神の食べ物」を意味し、その名の通り神秘的な香りとヨーグルトの様な酸味が特徴。ビタミンCと鉄を含み、アマゾンではアサイーに並ぶ人気のフルーツ。</p>
<p>タペレバ</p>  <p>ジンジャーの様なスパイシーさとオレンジの様な風味。ブラジルでは特に赤道に近い北部エリアでポピュラーなフルーツで、ジュースやアイスで親しまれています。</p>	<p>グアバ</p>  <p>濃厚な粘度があり、豊かな香りと優しい甘さが特徴。アマゾン産のグアバは美しいピンク色が特徴。ビタミンCや食物繊維、カロテンなど美容に嬉しい栄養素を含んでいます。</p>

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

アサイーをはじめとするアマゾンフルーツ輸入加工販売ビジネスのパイオニア。

「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、経済と環境が共存する持続可能な社会の実現を目指して 2002 年設立。

主な事業では、現地の提携農協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直輸入し、メーカーや外食チェーンへ販売を行うほか、自社製品の製造と販売、ジュースバーの運営などを展開し、2014 年東証マザーズに上場。

### ■報道機関からのお問合せ先

株式会社フルッタフルッタ 広報担当 TEL : 03-6272-9081 Mail:pr@frutafruta.com