



## News Release

株式会社フルッタフルッタ

2019年2月13日

### SNSで話題沸騰 フルッタフルッタアサイーカフェ台北店 売上好調のお知らせ

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）が運営する、海外進出第一号店として台湾の台北で2019年1月10日にオープンした『フルッタフルッタ アサイーカフェ 微風南山アトレ店』（所在地：台湾台北市信義区）が、オープン後1か月を経て月間売上目標値を36%上回る見込みとなりました。

店舗には期間中に6,078組が来店し、グループのお客様も含めると推定で約13,000人が来店された見込です（※1）。

売上好調の背景として挙げられるのが、メディアでの露出とSNSでの情報拡散です。メディアの方は現時点でWEBを中心に44件の露出があり、SNSは約200人によるインスタグラムへの投稿が生まれました。台湾ではテレビや雑誌などのメディアよりWEBが最も影響力を持つとされており、記事やSNSを見た消費者が来店したのと考えられます。

最も人気のメニューは卵や乳成分不使用の「ヴィーガンクレープ」で、売上の約30%を占めています。世界でも有数のベジタリアン大国である台湾向けに新規開発したものであり、SNSに投稿したくなるビジュアルも購入動機につながっています。

当社では今後も新規のお客様にアサイーの魅力をお伝えするとともに、継続的な需要をねらいリピーター獲得を図ってまいります。

（※1 レジ通過人数に対し、平均で2～3名のグループ来店と想定し換算）



行列でにぎわう店舗

#### ■店舗情報

【店名】フルッタフルッタ アサイーカフェ 微風南山アトレ店  
(FRUTA FRUTA Açaí Cafe 微風南山艾妥列店)

【住所】台北市信義区松智路17号3楼

【営業時間】11:00～21:30（日～水、木～土・祝祭日 22:00 まで）

## ■メニュー情報

日本のフルッタフルッタ アサイーカフェで人気のアサイーボウルとアサイースムージーに、日本のテイストを感じさせるオリジナルメニューと台湾限定ヴィーガンクレープがラインナップします。またアサイーボウルとスムージーもヴィーガン対応可能メニューです。

### アサイーボウル

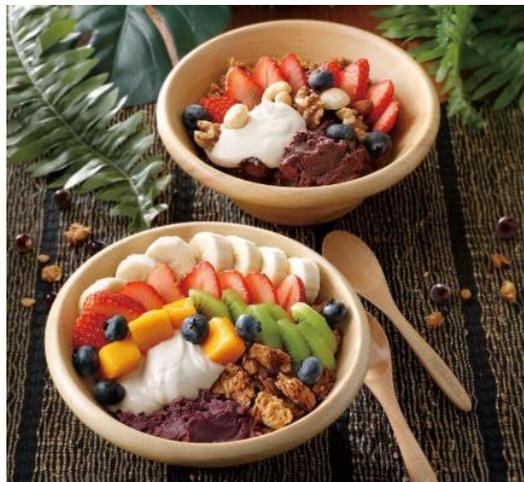
フルッタフルッタ アサイーカフェのアサイーボウルは、濃厚な GROSSO アサイー特有のボディ感となめらかなテクスチャーが特徴。アサイーのフローズンペーストにフルーツやグラノーラを彩りよくトッピングし、ヘルシーでボリュームも栄養も満点です。

スイーツとしてだけでなく、ランチやご飯がわりにもおすすめ。フルーティーで濃厚なのにあっさりとした味わいはやみつきになるおいしさです。

台湾限定の抹茶入りアサイーボウルも初登場！

NT\$240～

香料・着色料・保存料不使用・ヴィーガン対応可



### アサイースムージー

アサイーを手軽に楽しみたいならコレ！

ブラジルの農務省が定めた GROSSO 規格の最高濃度アサイーピューレをふんだんに使用した甘さ控えめの濃厚アサイースムージーです。

アサイーにはほんのりとした渋みとオリーブオイルのようなコクと若葉の香りがあり、その奥深い味わいが魅力のひとつでもあります。店頭ではストレートタイプやバナナミックスなど、アサイー本来の栄養とおいしさを生かしたスムージーをご提供します。

NT\$170～

香料・着色料・保存料不使用・ヴィーガン対応可



### ヴィーガンクレープ

厳選した小麦粉で作った薄焼きのクレープに、なめらかで素朴な味わいの手作り豆腐クリームとフルーツを贅沢にトッピング。

一般的なクレープのように卵やバター、生クリームを使用せず甘さも控えめに仕上げているため、スイーツとして満足感のあるボリュームながら、重すぎず軽い口当たりで食べられる大人向けのクレープです。

クレープ生地にはレッドピタヤや抹茶を練り込み、おいしさだけでなく見た目の楽しさにもこだわりました。

NT\$170～

香料・着色料・保存料不使用・ヴィーガン対応可



■本件に関するお問合せ先■ 株式会社フルッタフルッタ 広報担当

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 3-3 神保町 SFⅢ2F TEL: 03-6272-9081

## ■参考

### フルッタフルッタ アサイーカフェ

<https://frutafruta.com/acaicafe/>

アサイーのパイオニア、フルッタフルッタのモノづくりのこだわりである「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」を体験できるアンテナショップ兼アサイーとアマゾンフルーツの専門店。

アサイーはブラジルの農務省が定めた GROSSO（グROSS）規格の最高濃度ピューレのみを使用し、人気のアサイーボウルのほか、アマゾンフルーツのジュースを「天然のサプリメント」としてご提供しています。

渋谷ヒカリエ ShinQs と新宿マルイ本館に 2 店舗を展開し、美と健康意識が高いお客様をはじめ多くの女性に支持されています。



### アサイーとは

「アサイー」はヤシ科の植物で、ブルーベリーより一回り大きい黒紫色の実をしたブラジル・アマゾン原産のフルーツです。1粒あたり5%ほどしかない可食部に抗酸化物質のポリフェノールやビタミンE、良質なアミノ酸、代謝を助けるビタミンB群、カルシウムや鉄などのミネラル、良質な油脂分であるオレイン酸など豊富な栄養素や抗酸化成分を蓄えています。サッカー選手などのトップアスリートや美と健康に意識の高いモデルなどを中心に利用が広がり、近年では突出した栄養価の高さから「スーパーフード」の筆頭格として注目されています。



### 株式会社フルッタフルッタ

<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、経済と環境が共存共栄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。

