



Press Release

株式会社フルッタフルッタ
2019年3月20日

FRUTA FRUTA PRESS シリーズ新フレーバー グアバ・ベリー ソイ/グラヴィオーラ 2019年3月26日(火)発売

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）は、1日分の果実 200g^{※1}のアマゾンフルーツと産直果実をコールドプレスしたストレート果汁飲料『FRUTA FRUTA PRESS』シリーズの「グアバ・ベリー ソイ」と「グラヴィオーラ」を2019年3月26日（火）に関東・中部・近畿エリアにて発売いたします。

圧力で熱殺菌を最小限に抑える製法「HPP 技術」を採用し、濃縮果汁を使用せずアマゾンフルーツのピューレと生の果実のみを使用しているため素材本来のみずみずしいおいしさと栄養をキープした添加物不使用のドリンクです。果実をまるごと搾ったような、グアバの芳醇な香りと、グラヴィオーラのトロピカルな風味をお楽しみください。

なお、本品は同シリーズの第7、8種類目のフレーバー展開となります。

※1 農林水産省「食事バランスガイド」より 1日の推奨摂取量 200g



FRUTAFRUTA PRESS
グアバ・ベリー ソイ

ピンクグアバの芳醇な香りにベリーの甘酸っぱさをプラス。豆乳でまろやかに仕上げました。



FRUTAFRUTA PRESS
グラヴィオーラ

トロピカルな風味のグラヴィオーラにほんのりココナッツが香る乳酸飲料のような爽やかな甘みのドリンクです。

■ シリーズ特徴

- 製品1本あたり果実200gを使用・・・農林水産省が推奨する1日分の果実量を摂取できる（日本人の果実摂取量は先進国の中でもワーストクラス）
- 濃縮原料不使用・・・産直の採れたて果実を工場加工することで原料段階での加工による劣化を抑制（アマゾンフルーツはブラジルで原料にしたものを使用）
- 低温圧搾（コールドプレス）とHPP技術（超高压処理）を採用・・・HPPとはHigh pressure processingの略で、超高压処理のこと。圧力で菌を不活性化する技術で、熱処理を極力抑えることができます。これにより熱による劣化を最小限にし、素材本来のみずみずしい味わいと栄養、鮮やかな色味をキープすることができます。
- 添加物不使用・・・香料・着色料・保存料・増粘剤 不使用

■ 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 松田

Tel : 03-6272-9081 Mail : pr@frutafruta.com

■商品情報

商品名	FRUTAFRUTA PRESS グアバ・ベリー ソイ	FRUTAFRUTA PRESS グラヴィオーラ
種類別	86%混合果汁入り飲料	
内容量	235g	
希望小売価格	オープン価格（参考上代：350円 税抜）	
包装形態	ペットボトル	
賞味期限	製造から21日	
保存方法	冷蔵（10℃以下）	
原材料名	グアバ、スイカ、りんご、ラズベリー、豆乳、分蜜糖、いちご、レモン	グラヴィオーラ（果実）、ココナッツウォーター、バナナ、分蜜糖、ココナッツ
アレルギー物質 （27品目中）	りんご、大豆	バナナ
栄養成分表示 （1本235g あたり・推定 値）	エネルギー106kcal、たんぱく質1.6g、脂質0.9g、炭水化物24.2g(糖質20.9g、食物繊維3.3g)、食塩相当量0.02g、ビタミンA 16μg、ビタミンC 47mg、β-カロテン 193μg、リコピン 6000μg、イソフラボン 9.6mg	エネルギー120kcal、たんぱく質0.9g、脂質0.5g、炭水化物28.7g(糖質27.0g、食物繊維1.6g)、食塩相当量0.05g、ビタミンB1 0.07mg、ビタミンB2 0.05mg、ビタミンB6 0.20mg、ビタミンC 16mg、葉酸 16μg

■グアバについて

ブラジルのグアバはトマトに匹敵するほどの赤色の色素リコピンを含み、可愛いピンク色をしているのが特徴です。トロピカルで芳醇な香りに、どこことなくトマトのような酸味と風味があり、ビタミンAとビタミンC、食物繊維も多く含む女性の味方ともいべきフルーツです。



■グラヴィオーラについて

緑色の果皮に多肉質なとげをもち、人の頭ほどにも大きな実が育つのが特徴。中にぎゅっと詰まった白い果肉は、迫力満点なビジュアルとはうらはらにとても親しみやすい味わい。ヨーグルトとりんごを混ぜたような甘酸っぱさと爽やかさで人々を魅了します。ビタミンCが豊富で、葉や種子は自然療法に利用されるなど有用性の高いフルーツです。



■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。

■モノづくりのこだわり ～アマゾンの恵みを守って届ける～

2005年よりアサイーを中心にアマゾンフルーツの商品化を手掛けてきました。

「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーに、香料・着色料・保存料などの添加物や砂糖はできる限り使用せず、厳選した製法・殺菌技術・物流方法によってアマゾンフルーツ本来の色や味わいと食感を活かし、カラダがよるこぶ本物のおいしさと栄養をお届けする商品づくりに努めています。

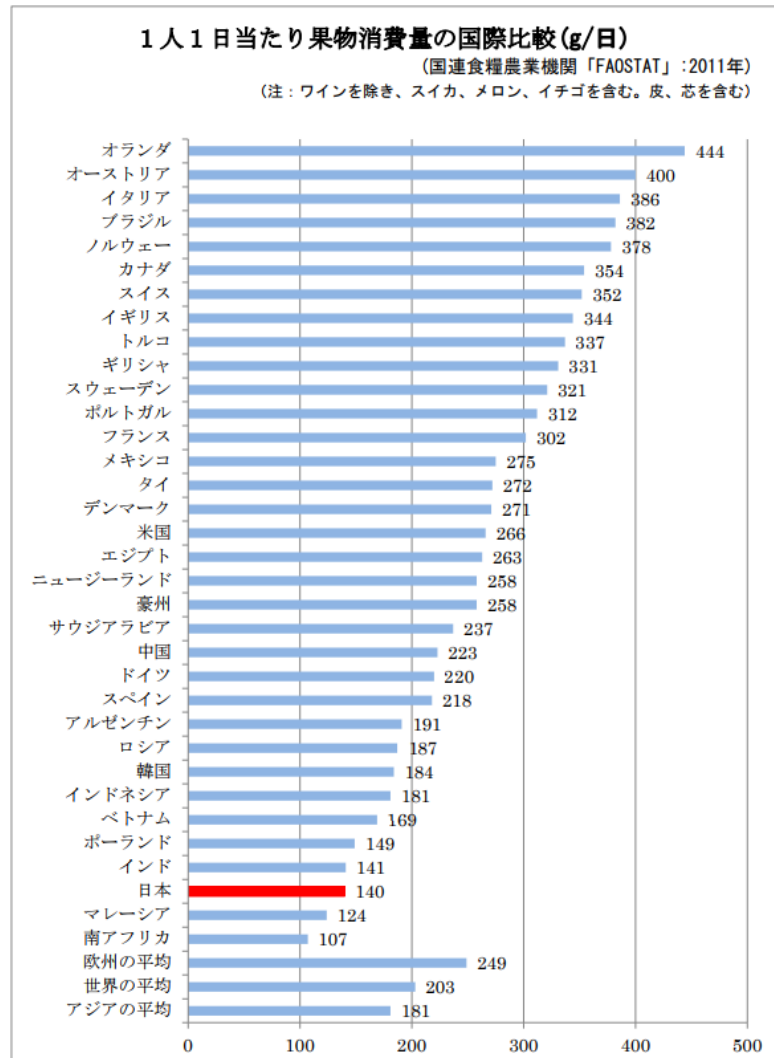
■本件に関するお問合せ先■ 株式会社フルッタフルッタ 広報 松田

TEL : 03-6272-9081 Mail : pr@frutafruta.com

<参考>

日本人の果物消費量は国際的にも最低水準

日本人の果物摂取量は世界174ヶ国中129位と、世界平均もアジア平均からも下回っています。また、先進国の中では欧米諸国の1/3～1/2程度で極めて低い水準です。（「FAOSTAT」2011年）



分蜜糖について

「分蜜糖」とは、製造方法によって大別される砂糖の分類名です。フルッタフルッタで使用している分蜜糖は、分蜜糖の中でも含蜜糖に近い、精製度が低いさとうきび原料を使用しています。精製された白砂糖に比べ、さとうきび由来のミネラル分を多く含むため消化吸収に時間がかかるとされています。