



News Release

株式会社フルッタフルッタ

2021年5月14日

フルッタフルッタ アサイーエナジー[®]バー ご好評によりライフクリエイト社とのタイアッププログラム 第二弾 2021年5月14日よりスタート

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）は、アンテナショップの「フルッタフルッタ アサイーエナジー[®]バー」（所在地：東京都渋谷区）において、全国でフィットネススタジオを展開する株式会社ライフクリエイト（所在地：北海道札幌市 社長：前川 彩香）とのタイアッププログラム第二弾として、2021年5月14日(月)より店頭で税込1,000円以上お買い上げいただいたお客様に、ライフクリエイト社が運営するフィットネススタジオ『Surf Fit』の体験チケットをプレゼントするキャンペーンを行います。

また同社のスタジオ会員様は、会員カードをご提示いただくとアサイーボウルとスムージー（物販品は除く）を10%オフの価格でご購入いただけます（ご本人様限定）。

ライフクリエイト社は「人生を、愛そう。」をテーマに、フィットネスを通じて「自分を愛し、輝く女性を創る」ことをミッションにしています。

アサイーは美容と健康をサポートするフルーツとして多くの女性に愛されており、さらに近年の研究で血液のクオリティを高める「みなぎるフルーツ[®]」であることが確認されました。

この度のタイアップを通して、輝く女性がさらにアクティブに、そして美しく輝けるようアサイーで応援してまいります。（※アサイーで「みなぎる」理由とは?⇒ <https://www.frutafruta.com/minagiru/>）



■プログラム概要

【期 間】2021年5月14日(月)～6月30日(水)

【特典内容】アサイーエナジーバーで税込1,000円以上ご購入の方に『Surf Fit』のスタジオレッスン体験チケットをプレゼント

■タイアップメニュー

6月30日(水)頃までの期間限定で「Surf Fit」渋谷店に監修いただいた特製アサイーボウル『トロピカル Surf Beauty』を販売いたします。（税込価格：S¥700 M¥950 L¥1,150）

※予定数に達し次第早めに終了する場合がございます。予めご了承ください。



■アサイーエナジー®バーについて <https://www.frutafruta.com/store/>

「みなぎるフルーツ、アサイー」でお客様をHAPPYにするために誕生した新感覚ヘルシー・ファストフード店です。高濃度アサイーピューレをふんだんに使用したアサイーボウルとスムージーを、リーズナブルな価格面とポータビリティ性を重視した形態でご提供いたします。

〔店 名〕フルッタフルッタ アサイーエナジー®バー

〔住 所〕東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ
ShinQs 東横のれん街

〔電話番号〕03-6434-1875

〔営業時間〕11：00～20：00



■株式会社ライフクリエイトについて <https://be-lifecreate.com/>

「人生を、愛そう。」を合言葉に、札幌で生まれた女性社員割合が99%の企業です。女性の新しい生き方を通して、世の中に愛と自信があふれ、子どもたちが夢を描く社会を実現することをビジョンに掲げ、ホットヨガスタジオ「loIve(ロイブ)」、日本初のサーフエクササイズ専門スタジオ「Surf Fit Studio (サーフフィットスタジオ)」そしてマシン専門ピラティススタジオ「pilates K (ピラティス ケー)」の3ブランドを全国に75店舗展開。3ブランドそれぞれのコンセプトで展開する女性専用ブティックスタジオにて“ココロ動かすエクササイズ”提供しております。

<Surf Fit Studio> <https://surffit.jp/>

ノッてもブレない“わたし”になるをコンセプトに、波の動きを完全再現したサーフボード機材を使用した新感覚のサーフエクササイズで、体幹を鍛えてシェイプアップ。バランスボードの上で、人生にもノリにノッて確かな体幹への効果とブレない自分らしさの軸をつくっていきます。Surf Fit Studio は体幹を鍛えることによって、現代の女性の芯のある強さと、本来の美しさを引き出します。

〔店舗一覧〕全7店舗：銀座店、渋谷店、池袋店、吉祥寺店、梅田店、栄店、神戸三宮店



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

「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。

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、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。

参考

アサイーで「みなぎる」理由とは？

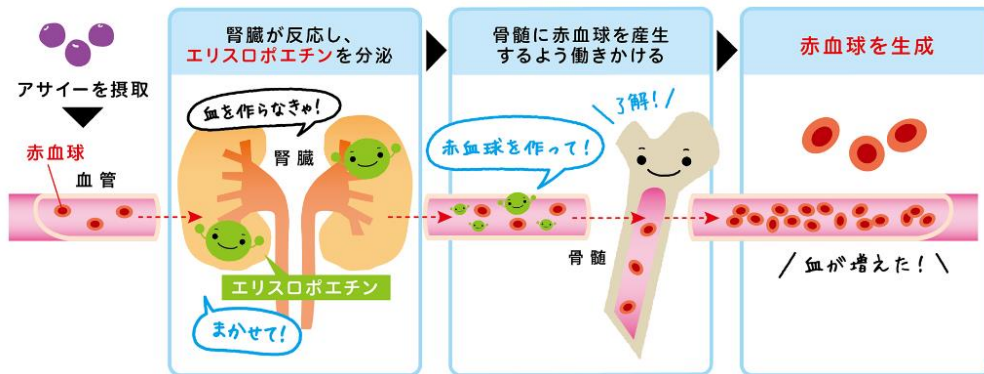
■千葉大学との共同研究で「アサイーの造血機能性」を実証

かねてよりアサイーは、「貧血が改善した」「ヘモグロビン値が上がった」などの声が寄せられていました。ですが不思議なことに、アサイーが含む鉄はレバーのように多くはなく、しかも動物性の「ヘム鉄」より比較的吸収効率が低い「非ヘム鉄」であるため、アサイーが含む鉄だけではなく、その何かが作用しているのではないかと考えられてきました。



そこで2018年に千葉大学大学院医学研究院准教授（当時）の清水孝彦先生と共同で研究を開始しました。実験でマウスにアサイーを摂取させた結果、**造血ホルモンのエリスロポエチン（EPO）の分泌が促され、赤血球数が増加することが明らかとなりました。**

ヒトの造血ホルモンが分泌する仕組みはマウスと共通するため、これによってアサイーはヒトでの効果や貧血症状の改善が期待される素材であることが示唆されました。



■2020年2月に国際科学雑誌『Nutrients』に論文掲載

論文 URL : <https://www.mdpi.com/2072-6643/12/2/533>



■2020年6月に書籍発売『隠れ貧血・スポーツ貧血のためのアサイーの食事術』

アサイーの造血機能性をテーマに、貧血にお悩みの方やスポーツ貧血のアスリートにアサイーを取り入れた食生活を提案する書籍。トップアスリートを指導するスポーツ栄養アドバイザーの石川三知氏を監修者に迎え、フルッタフルッタが昨夏より取り組む、アサイーの造血機能性でみなぎりたいすべての人を応援する「アサイーでみなぎるプロジェクト」の一環で編集協力。

著者：石川三知（監修）、アサイーでみなぎるプロジェクト（編集）

出版社：WAVE 出版 / 価格：¥1,650（税込）

Amazon 注文ページ：

https://www.amazon.co.jp/dp/4866212845/ref=cm_sw_r_tw_dp_x_SccFbKBF6ZBG

