



アサイー日本上陸 20 周年の感謝をこめて 女性のための、アサイー 誕生。 エポーフェ® 「フルッタアサイー アサイーEPOFe®」 2022 年 3 月下旬全国発売

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、以下当社）は、アサイーやザクロなどの果実をミックスした“女性のための、アサイースムージー”「フルッタアサイー アサイーEPOFe®（エポーフェ）」を 2022 年 3 月下旬より全国および当社オンラインショップにて順次発売いたします。

■背景

女性の月経・妊娠・更年期といったさまざまな健康問題に対し、「フェムテック・フェムケア」が注目されています。「経済財政運営と改革の基本方針（骨太方針）2021」と「成長戦略フォローアップ」には、「フェムテックの推進」が盛り込まれ、「フェムテック製品・サービスの利活用を促す仕組み作りを 2021 年度から支援する」と明記され、これまでタブー視され、プライベートな問題とされてきた女性の健康問題に対し、社会全体が向き合い、支援していく流れが生まれています。

■いま注目のフェムケア市場へ

当社は、ブラジル・アマゾンフルーツのパイオニアとして、アサイーなどのアマゾンフルーツを日本で発売してから今年で 20 周年を迎えます。これまで多くの女性にご愛顧いただいたことへの感謝と、女性特有の心身にまつわる悩みに寄り添い、毎日を応援する意を込めて、この度、「女性のための、アサイー」を開発いたしました。

当社は、本品の販売を通して女性の QOL[※]向上を応援してまいります。

※QOL=Quality of life の略称

■フルッタアサイー アサイーEPOFe® 4 つの特徴

① アサイーの栄養素を手軽に補給できる 1 本

アサイーは赤道直下のアマゾンで育ったパワフルなフルーツ。1.5 cm ほどの実からわずか 2~5% ほどしか採れない果肉に蓄えられた、ポリフェノールや鉄、葉酸などの栄養素が女性の健やかな毎日をサポートします。

② フルーティーな味わい

濃厚で奥深い味わいのアサイーに、古来より「女性の果実」と呼ばれるザクロ、レッドグレープ、バナナ、りんごなどをバランスよく配合し、フルーティーで爽やかな酸味のドリンクに仕上げました。

③ フルッタアサイーシリーズならではの濃厚さ

フルッタアサイーシリーズの特長として欠かせないのが「濃厚さ」。最高濃度[※]のアサイー「グロッソ」を使用したアサイーEPOFe®もボディ感と満足感のある飲みごたえが特徴です。 ※自社基準によりピューレ中の固形分を 14%以上と規定。

④ 素材そのままの色と香り

着色料や香料は使用していません。素材由来の味わいをお楽しみください。



■ 商品情報

商品名	フルッタアサイー アサイーEPOFe®195g
種類別	アサイー・果実混合飲料
内容量	195g
希望小売価格	265円(税込)
包装形態	カートカン
賞味期限	製造日+239日
保存方法	冷蔵(10℃以下)
原材料名	アサイーピューレ(ブラジル製造)、バナナピューレ、濃縮ぶどう果汁、濃縮ザクロ果汁、濃縮りんごピューレ、濃縮レモン果汁、レモンバーム抽出物/ヒマワリレシチン
アレルギー物質 (28品目中)	バナナ、りんご
栄養成分表示 (195g当たり・ 推定値)	エネルギー 133kcal、たんぱく質 0.8g、脂質 3.3g、炭水化物 25.74g(糖質 24.18g、食物繊維 1.56g)、食塩相当量 0.04g、鉄 0.8mg、ビタミン B1 0.12mg、ビタミン B6 0.18mg、ビタミン E 1.4mg、葉酸 20μg ----- ポリフェノール 429mg、オメガ 3(α-リノレン酸)0.02g、オメガ 6(リノール酸)0.74g、オメガ 9(オレイン酸)2.26g

■ フルッタアサイーシリーズとは

フルッタアサイーシリーズは、2006年に日本で初めて一般市場向けに誕生した美と健康をサポートするアサイーを手軽に取り込める果実系飲料です。

「本場ブラジルの濃厚アサイーで、おいしく健康な毎日を」をコンセプトとし、最高濃度のアサイー「グロツ」を使用。熱劣化を最小限に抑えた製法や使用原料を極力シンプルにするなど「濃厚・ナチュラル・高栄養価」にこだわったシリーズです。



■ 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。

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。