



Press Release

株式会社フルッタフルッタ

2018年2月27日

1日分の果実を採れたてしぼり！ 低温圧搾のストレート果汁飲料『FRUTA FRUTA PRESS』 2018年3月6日(火)全国で発売

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 を摂取できる低温圧搾のストレート果汁飲料『FRUTA FRUTA PRESS』シリーズ 3 品を 2018 年 3 月 6 日（火）に全国のスーパーマーケットやコンビニエンスストアなどを対象に発売いたします。

産地直送の採れたて果実と野菜を低温圧搾し、熱による劣化を抑える製法によって素材本来のみずみずしいおいしさと栄養をキープした砂糖・香料・濃縮原料不使用のドリンクです。



FRUTAFRUTA PRESS
アサイー・GDパイン※

アサイーの濃厚さと甘い香りのパイナップルのジューシー感が楽しめます。

※ゴールデンダイヤモンドパイン



FRUTAFRUTA PRESS
ピタヤ・スイカ

ピタヤとスイカのすっきりとした甘みにパッションフルーツをブレンドした爽やかな味わい。



FRUTAFRUTA PRESS
スウィートオレンジ・パッション

スウィートオレンジのやさしい甘みにキリッとした酸味のパッションフルーツをブレンド。

■ シリーズ特徴

- 製品1本あたり果実200gを使用し、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）
- 産直の採れたて果実と野菜を工場加工
- 低温圧搾（コールドプレス）とHPP技術（超高压処理）を採用し、熱劣化を抑えることで素材本来のみずみずしい味わいと栄養をキープ
- 濃縮果汁・野菜汁原料 不使用

■ 商品特徴

商品名	FRUTAFRUTA PRESS アサイー・GDパイン	FRUTAFRUTA PRESS ピタヤ・スイカ	FRUTAFRUTA PRESS スイートオレンジ・パッション
種類別	84%混合果汁入り飲料	果実ミックスジュース（ストレート）	果実ミックスジュース（ストレート）
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	パインアップル(ゴールデンダイヤモンドパイン100%)、アサイーピューレ、グアバ、ビーツ、レモン	オレンジ(スイートオレンジ100%)、スイカ、ドラゴンフルーツ、パッションフルーツ、レモン	オレンジ(スイートオレンジ100%)、スイカ、パッションフルーツ
アレルギー物質 (27品目中)	—	オレンジ	オレンジ
栄養成分表示 (1本235gあたり)	エネルギー129kcal、たんぱく質1.4g、脂質1.9g、糖質24.9g、食物繊維3.1g、ナトリウム15.3mg、鉄0.5mg、ビタミンB ₁ 0.21mg、ビタミンB ₆ 0.20mg、ビタミンC45mg、ビタミンE1.2mg、カリウム345mg	エネルギー115kcal、たんぱく質1.4g、脂質0.5g、糖質25.9g、食物繊維0.7g、ナトリウム0.7mg、ビタミンC59mg、ビタミンE0.2mg、β-カロテン275μg、葉酸31μg	エネルギー118kcal、たんぱく質1.4g、脂質0.9g、糖質25.4g、食物繊維0.5g、ナトリウム1.2mg、カルシウム19mg、マグネシウム25mg、ビタミンC52mg、ビタミンE0.2mg、葉酸45μg、β-カロテン512μg
	ポリフェノール259mg、オレイン酸700mg、リノール酸160mg	リコピン705μg	リコピン776μg、リモネン2585μg

■ 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。



■ フルッタフルッタの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、カラダがよるこぼ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 pr@frutafruta.com

〒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>

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）

