



プレスリリース

平成24年8月14日
株式会社フルッタフルッタ

**ミキサーなしで本格アサイーボウル！
アサイーボウルミックス発売のお知らせ**

株式会社フルッタフルッタ（所在地：東京都千代田区 代表取締役：長澤 誠）は、この度ミキサーなしでも簡単にアサイーボウルが作れる『アサイーボウルミックス』を発売いたします。

アサイーボウルは近年ハワイで人気のスイーツとして知られていますが、スムージー状のアサイーベースを作るのにミキサーやブレンダーなどの機器を必要とし、ご家庭での調理には若干手間がかかるというお声もありました。そこで本品はご自宅でも簡単にアサイーボウルをお召し上がりいただけるよう、アサイーのグロッソ（ブラジル農務省が定めた最高濃度）パルプにバナナやストロベリーなどのフルーツをオールインワンでミックスし冷凍パックにしました。そしてパッケージごと流水にあてながら揉みほぐすだけで簡単にスムージー状にすることができます。あとは器に写し、お好みでフルーツやシリアルをトッピングすればわずか3分で本格的な美味しいアサイーボウルをお楽しみいただけます。



商品コンセプト

砂糖、保存料、香料、着色料は使用せず、アサイーの濃厚さとフレッシュな味わい、美味しさと品質にこだわりました。

また、アサイーボウルのトッピングをいろいろお楽しみいただけるよう、甘さは控えめにしております。お好みのフルーツやグラノーラ、アイスクリームやはちみつなどお好きなアレンジをお楽しみいただけます。

解凍の際は、凍ったままの本品を袋から出してミキサーにかけるとよりなめらかなスムージーを作ることができます。

凍ったままシャーベットとして、溶かしてジュースにしても美味しくお召し上がりいただけます。



アサイーボウルイメージ

商品概要

商品名：アサイーボウルミックス
価格・内容量：オープン価格／100g（一食分）
発売日：2012年8月21日（火）
保存方法：冷凍
取扱先：スーパーマーケット、コンビニストア、弊社オンラインショップなど（順次導入）

=====参考=====

アサイーボウルとは

アサイーの原産地であるブラジルのアマゾンで、お椀にアサイーを入れて食べるスタイルが原型とされています。

アサイーがブラジル国内で普及するにつれ、リオデジャネイロでスムージー状のアサイーにシリアルとフルーツ



を乗せて食べるスタイル Açaí na tigela（アサイー・ナ・チジェーラ）が生まれました。直訳すると「お椀のアサイー」を意味し、外国人観光客の間でも「アサイーボウル」と親しまれるようにまりました。国外ではとりわけハワイで注目を浴び、数種類のフルーツをトッピングした色鮮やかなアサイーボウルが人気です。

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。抗酸化物質のポリフェノールや良質なアミノ酸、ビタミンB1、B2やカルシウムや鉄などのミネラル、エネルギー源となる必須脂肪酸やプロテインを豊富に含みます。そのためサッカー選手などのトッパスリートや美容・健康に意識の高いモデルなどを中心に飲用が広がり、また近年では抗酸化能力の高さから「スーパーフルーツ」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とは

ブラジル・アマゾンの日本人移民が「森をつくる農業」と呼ばれるアグロフォレストリーで栽培したアサイーをはじめとする10種類のアマゾンフルーツを輸入し、ジュースバーや小売販売、原料の卸売を展開しています。

販売活動を通じて生産地に利益を還元し、経済の力で自然資本（資源）の回復に寄与しようという試みを実践しています。そして結果として『森』が再生され拡大し、経済と環境が共存するグリーンエコノミー社会の実現を目指しています。

=====お問い合わせ先=====

株式会社フルッタフルッタ 広報担当 松田

TEL：03-3294-1411 FAX：03-3294-1444

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町1-13 CONVEX 神保町8F