



プレスリリース

2013年2月28日

株式会社フルッタフルッタ

**フルッタフルッタのアサイーを楽しめるジュースバーが  
KINOKUNIYA entrée ルミネ ザ・キッチン品川店に新登場！**

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2月28日にオープンする KINOKUNIYA entrée（キノクニヤアントレ）ルミネ ザ・キッチン品川店 1階（JR 東日本品川駅高輪口）の店内ジュースバーに、弊社オリジナルのアサイードリンクをご提供いたします。

KINOKUNIYA entrée ルミネ ザ・キッチン品川店は、手軽に毎日をおいしくする、スマートデリシャスライフをコンセプトとしております。ミキサーを並べたジュースバーでは、「果物商発祥」の紀ノ国屋様こだわりのフルーツジュースのほか、弊社のアサイーバー（渋谷ヒカリエ ShinQs 地下3階）の人気メニューから2～3品が並びます。



※イメージ画像

また店内のチルド飲料コーナーにも弊社の製品が陳列されます。

あなたの街の「アサイーが飲める、買える」新アサイースポット、KINOKUNIYA entrée ルミネ ザ・キッチン品川店に、どうぞご期待ください。



**ご提供メニュー**

日替わりで以下の3品の中から2品が並びます。

<b>アサイーストレート</b>	アサイーにリンゴ果汁を加えただけの、最もシンプルで素のアサイーの風味をお楽しみいただけるジュース。弊社のアサイーバーではアサイーそのものの味が好きな方がリピートされている人気メニューです。
<b>アサイーバナナ</b>	弊社アサイーバーの人気ナンバー1メニュー。アサイーに相性のよいバナナがミックスされた特濃ジュース。ボリューム満点で腹持ちがよく、食事がわりとしてもおすすめです。
<b>アサイーキャロット</b>	同じく弊社アサイーバーの人気メニュー。シャキシャキとした人参の繊維質を感じる“食べる”ジュースです。アサイーも野菜も摂れるため栄養バランスが偏りがちな現代人におすすめです。

## 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。サッカー選手などのトップアスリートや美容・健康に意識の高いモデルなどを中心に飲用が広がり、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

2002年よりブラジル・アマゾンよりアサイーの輸入を開始し、「森をつくる農業」と呼ばれるアグロフォレストリーで日本人移民が栽培した12種類のアマゾンフルーツをもとに、ジュースバーや小売販売、原料の卸売を展開しています。

『自然とともに生きる』を理念に掲げ、多様性から成るアグロフォレストリーを通して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