



プレスリリース

2013年5月21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グロッソ使用のアサイーボウルが  
コールド・ストーン・クリーマリーで初登場！



この度コールド・ストーン・クリーマリー・ジャパン株式会社（所在地：東京都港区  
代表取締役社長：石原 一裕）で発売されるアサイーメニューに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）のアサイーが採用されました。

発売日は2013年6月14日（金）で、アサイーソイジェラートを使用したクリエイション“**Açaí Bowl**”（アサイー ボウル）とフローズンドリンク「COOLLY'S（クーリーズ）」“**Açaí & Banana**”（アサイー&バナナ）の2種類が期間限定で発売されます。

共同で開発したアサイーソイジェラートは、濃厚なアサイー“グロッソ”と高タンパクで低カロリーな豆乳クリームをミックスし、ジューシーさとまろやかな味わいを同時にお楽しみいただけます。さらに彩り鮮やかなフルーツをふんだんに使用し、大粒のフルーツとクリスピーなシリアルで、食べごたえたっぷりなのにヘルシーで美容と健康に嬉しいスイーツに仕上がりました。



#### “Açaí Bowl”（アサイー ボウル）

アサイーボウルをコールド・ストーン・クリーマリーのジェラートで再現。ヘルシーな豆乳を使ったアサイーソイジェラートにビタミンフルーツをたっぷりミックスし、香りゆたかなストロベリーのシリアルをトッピングしました。価格： ¥480 (Like It) ~

#### “Açaí & Banana”（アサイー&バナナ）

特製フローズンヨーグルトドリンクの上にアサイーソイジェラートとバナナを ON。アサイー&バナナの自然な甘味とフローズンヨーグルトのすっきりした味わいが爽やかなドリンクです。価格： ¥480 (Like It) ~

販売店舗： 日本全国のコールド・ストーン・クリーマリー店舗

販売期間： 2013年6月14日（金）~

### 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。



フルッタフルッタは2002年より日本への輸入を開始し、**ブラジル農務省が定めた“グロッソ”（最高濃度）規格のアサイーのみ**を現地の提携農協（CAMTA）より直輸入しています。

### アサイーグロッソとは

アサイーはブラジルの農務省にて、ピューレの濃度を明確にするために3つのグレードに規格化されています。ピューレに含まれている果肉の固形分含有率をもとに、Aグレードのグロッソ（Grosso）は固形分が14%以上、Bグレードのメーヂオ（Médio）は11~14%、Cグレードのポピュラー（Popular）は11%未満と定められています。

ブラジル国内では全てのアサイーにグレードの表示が義務付けられており、フルッタフルッタのアサイーは全て最高濃度である最上級グレードの「Grosso（グロッソ）」に値し、高濃度で品質の良いアサイーの提供に努めています。



### 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 : 03-6272-9081 FAX : 03-3238-0140

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-3 神保町SFⅢ2F