News Release

株式会社フルッタフルッタ

２０１４年１２月２５日

2014年新収穫アサイー使用

フルッタアサイー Nouveau（ヌーボー）

限定モデル発売のお知らせ

～コアなアサイーファンのために
今年収穫したアサイーをいちはやく商品化～

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　代表取締役：長澤 誠）は、『フルッタアサイーNouveau（ヌーボー）モデル』と称した、今年収穫されたばかりのアサイーを使用したフルッタアサイーシリーズと冷凍パルプ（ピューレ）シリーズを、２０１４年１２月２４日より全国にむけて数量限定で発売しております。

今回の新たな取組を機に、今後日本市場に「アサイーヌーボー」を定着させ、アサイーファンの方々に、１年に１回の楽しみにしていただけるような商品開発を進めて参ります。





■対象商品

フルッタアサイー エナジーオリジナル	フルッタアサイー ベーシック	フルッタアサイー ビューティーザクロ	冷凍パルプアサイー（無糖タイプ）	アサイースムージーミックス フルッタスペシャル
				
(左)195ｇ￥246 (右)1,000ｇ￥1,048	(左)195ｇ￥246 (右)1,000ｇ￥1,048	(左)195ｇ￥246 (右)1,000ｇ￥1,048	400ｇ（100ｇ×4 袋） オープン価格	400ｇ（100ｇ×4 袋） オープン価格

■アサイーの収穫時期とは？

アサイーの収穫期は年によって変動がありますが、おおむね７月～８月に収穫がはじまり、１２月末ごろまで収穫が続きます。

ブラジルのアマゾンにあるアサイーの産地では、収穫時期がくると初物のお祝いに各地でフェスタが行われます。

日本でも季節ごとに食べ物の旬や、その年ごとに農産物の風味が異なるように、アサイーも天候の影響を受け、毎年風味が異なります。

弊社では、アサイーのファンの方々にこの“個性”も楽しんでもらいたいと考え、本物のアサイーの美味しさを日本の消費者にご紹介するのと同時に、アサイーヌーボーを通じてアサイーの“カルチャー”も発信して参りたいと思います。





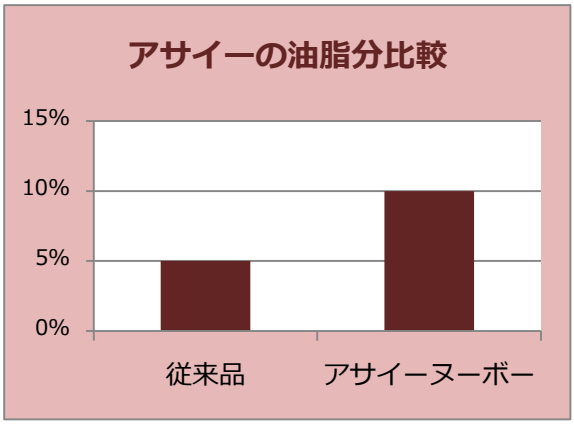



■アサイーヌーボーは良質な植物性油脂が約２倍含有！

収穫期初頭の約３か月間で収穫されるアサイーには、良質な油脂分が従来比で約２倍も多く含まれる傾向がみられます。（自社調べ）

アサイーの油脂分のおもな成分は、動脈硬化の原因となる悪玉コレステロールを減らすと言われている緑色の油脂、オレイン酸（不飽和脂肪酸）です。そのためアサイーヌーボーを使用した商品は、緑色が強く出ているものもあります。

また油脂分のなかには中性脂肪を下げ、心血管疾患やアレルギーなどの改善が期待される必須脂肪酸のα-リノレン酸も含み、アサイーは今後油脂分の観点でも注目されていくことが期待されます。



■　本件に関するお問い合わせ先　■
株式会社フルッタフルッタ　担当　松田
〒101-0051　東京都千代田区神田神保町３－３神保町ＳＦⅢ２Ｆ
ＴＥＬ：０３－６２７２－９０８１