News Release

株式会社フルッタフルッタ

ローソン　Uchi Café SWEETS　×　フルッタフルッタ
コラボアサイーココナッツドリンク 全国で期間限定発売

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 代表取締役:長澤 誠)は､株式会社ローソンのオリジナルデザートブランド Uchi Café SWEETS Mycup Drink (ウチカフェスイーツ マイカップドリンク)とコラボしたアサイードリンク『Uchi Café アサイー ココナッツミルク ストロベリー』を２月１０日（火）より約１か月間の期間限定で発売しました。

砂糖、保存料、香料、着色料は使用せず、美容と健康に効果的と注目されるアサイーとココナッツミルクに、春のおとずれを感じさせるストロベリーをプラス。ココナッツミルクとストロベリーの甘い香りとまろやかさで、女性好みの味わいに仕上げました。

なお同シリーズとのコラボは、昨年夏季に発売した「アサイー　グァバ&アセロラ」と「アサイー　マンゴーパッション」につづき今回で３品目となります。



■商品情報

商品名	ウチカフェスイーツ　アサイー ココナッツミルク ストロベリー
種類別名称	９５%混合果汁入り飲料
内容量	１９５ｇ
価　格	税抜：１９４円　税込：２１０円
容器形態	エコフラットカップ
保存方法	冷蔵（１０℃以下）
賞味期限	製造より１２０日

■原材料名

ぶどう、りんご、アサイーピューレ、バナナ、ココナッツミルク、いちご、レモンバーム抽出物、レシチン（大豆由来）

■栄養成分表示（1個１９５ｇあたり）

エネルギー　１４２kcal、たんぱく質　１.２g、脂質　４.５g、糖質　２３.８g、
食物繊維　０.８g、ナトリウム　１６mg、ビタミンＥ　０.６mg、鉄　０.８mg、
ショ糖　１.６g、ポリフェノール　１３６mg

■参考

万能食品『ココナッツ』



ココナッツはおもに熱帯～亜熱帯性気候で生育するココヤシの果実で、ココナッツミルクは、成熟した実の内側の白い胚乳を加水搾汁して出てくる白い液体です。

ココナッツミルクに含まれる油分、つまりココナッツオイルは、ラウリン酸が多く含まれる中鎖脂肪酸系の油脂です。摂取しても代謝がはやく、脂肪を蓄積しにくい性質があることから、ダイエットや美容の観点から需要が高まっています。



また、中鎖脂肪酸は肝臓で分解されるとケトン体になり、脳のエネルギー源となるグルコース（ブドウ糖）のかわりのはたらきをします。このグルコース代謝の低下によるエネルギー不足で認知障害を引き起こした症状が、アルツハイマー病です。これに対し、ココナッツの油脂分を摂取し、血中のケトン体を増やすことはアルツハイマー病の予防や改善につながる可能性があると、アンチエイジングの点からも期待を集めています。

次世代型紙製飲料カップ「エコフラットカップ」使用

国産材を３０%以上含む間伐材を使用した環境配慮型のサステナブルな容器です。

また間伐材を原料とすることで、森林の育成に欠かせない間伐が促進され、日本林業の活性化や、健全な森林育成による温室効果ガスの吸収が期待されます。

■　**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　広報

〒101-0051　東京都千代田区神田神保町 3-3 神保町 SFⅢ2F

ＴＥＬ：０３－６２７２－９０８１