News Release

株式会社フルッタフルッタ

2015年9月28日

スーパーフードの栄養をそのままに、もっと手軽に、もっとおいしく。
アマゾンスーパーフードシリーズ
『アサイービネガー』装い新たにリニューアル

この度スーパーフードカンパニーの株式会社フルッタフルッタ（所在地：東京都千代田区　社長：長澤 誠）は、2014年９月より発売した『アサイービネガー』のパッケージをリニューアルし、順次切り替えを行ってまいります。

本品は、スーパーフードの代表格であるアサイーとりんご果汁を一緒に発酵させたお酢にザクロ果汁などを加え、おいしく仕上げた美容に嬉しい飲むお酢です。

3～4 倍の希釈タイプで、水・炭酸水・牛乳のほか、ビールなどのアルコールで割ったり、フルーツソースやドレッシングなどにもお使いいただけます。

また、当社ではこの度「スーパーフードの栄養をそのままに、もっと手軽に、もっとおいしく」をコンセプトにした『アマゾンスーパーフード』シリーズを新しく立ち上げました。

本品は同シリーズの１アイテムとして仲間入りし、スーパーフードのアサイーとザクロのポリフェノールを、お酢から摂取できる新しい切り口のスーパーフードアイテムです。



■商品情報

商品名	アサイービネガー
種類別名称	アサイー・果実混合酢
内容量	250ml
価　格	907 円（税抜）
包装形態	ガラスビン
保存方法	直射日光・高温・多湿を避けて、冷暗所にて保存
賞味期限	製造より 364 日
取扱先	スーパーマーケット、当社オンラインショップ・直営店、飲食店など（順次導入）
お召上り方	3～4 倍に薄めてお召し上がりください。
原材料名	ぶどう果汁、ぶどう酢、アサイー酢（りんご果汁、アサイーピューレ）、ザクロ果汁、ザクロ酢、アローニャ果汁、アサイーエキス
栄養成分表示（100ml あたり）	エネルギー 136kcal、たんぱく質 0.3g、脂質 0g、糖質 33.6g、食物繊維 0g、ナトリウム 25mg、鉄 0.4mg、ショ糖 0g、ポリフェノール 180mg、クエン酸 440mg

■特長

①砂糖・香料・着色料・保存料不使用

アサイーと果汁本来の風味を活かすことで本物の美味しさを追求しました。

②３～４倍希釈で様々なレシピにアレンジ

希釈タイプなので３～４倍に薄めると様々なドリンクレシピに応用が可能です。またヨーグルトやバニラアイスなどにかけてソースがわりに使用するのもおススメです。

■レシピ例

ソフトドリンク		スイーツ
アサイービネガースパークリング	**アサイービネガー＆ミルク**	**アサイーソース**
		
材料(1 人分) アサイービネガー　60ml 炭酸水　120ml	材料(1 人分) アサイービネガー　60ml 牛乳もしくは豆乳　120ml	材料(1 人分) アイスクリームもしくはヨーグルト　適量 アサイービネガー　適量

アルコールドリンク		
アサイービネガービール	**アサイークラブソーダ**	**アサイービネガーワイン**
		
材料(1 人分) アサイービネガー　20ml ビール　180ml	材料(1 人分) アサイービネガー　30ml ウォッカ　15～30ml ソーダ　150ml 氷　適量	材料(1 人分) アサイービネガー　20ml 赤ワイン　45ml ジンジャーエール　65ml

■　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　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