News Release

株式会社フルッタフルッタ
2015年9月28日

業界先駆けのスーパーフードスナック誕生
『チアシード・ゴジベリー・ゴールデンベリー　チョコレートコート』
10月20日（火）全国で新発売

スーパーフードをおいしく、そのまま手軽に食べられる
チョコレートコーティングスナック登場！

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、「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』シリーズの新カテゴリーとして、チアシード、ゴジベリー（クコの実）、ゴールデンベリー（食用ほおずき）をほろ苦いダークチョコレートでコーティングし、手軽にスナック感覚で食べられる『チアシード チョコレートコート』『ゴジベリー チョコレートコート』『ゴールデンベリー チョコレートコート』の 3 品を、10 月 20 日（火）に全国のスーパーマーケットやコンビニエンスストア、当社オンラインショップなどで発売いたします。

コーティング用のチョコレートもスーパーフードのカカオが原料の、中身にも外側にもスーパーフードを使ったヘルシーチョコレートスナックです。素材のおいしさを引き出すチョコレートのほろ苦さとの絶妙なバランスをお楽しみください。なお本品においては「アグロフォレストリー農法※」によって作られたカカオを使用しています。

当社は、これまでパウダーや素材そのものの形態が多くを占めていたスーパーフード市場に、「菓子」「スナック」という新たな切り口で参入してまいります。

（※アマゾンの荒廃した土地に様々な種類の農林作物を混植する「森をつくる農業」とも呼ばれる農法）



チアシード チョコレートコート

今話題の必須脂肪酸オメガ 3 を含むチアシード。ゴマ粒ほどの小さな種を、特殊な技術で一粒一粒チョコレートコーティングした、「新感覚」「新食感」スナックです。



ゴジベリー チョコレートコート

楊貴妃が美と健康のために食べていたという、スーパーフードのゴジベリー（クコの実）をチョコレートでコーティングし、スナック感覚で食べられるようになりました。



ゴールデンベリー チョコレートコート

多くのビタミンを含むスーパーフード・ゴールデンベリー（食用ほおずき）。素材のやさしい甘酸っぱさとダークチョコレートのほろ苦さがマッチしたやみつきになる美味しさ。

■商品情報

商品名	チアシード チョコレートコート	ゴジベリー チョコレートコート	ゴールデンベリー チョコレートコート
種類別	チョコレート菓子	チョコレート菓子	チョコレート菓子
内容量	40ｇ	50g	50g
希望小売価格	598 円（税抜）		
包装形態	チャック付きスタンドパウチ		
保存方法	直射日光を避け、25℃以下の涼しい場所で保存		
賞味期限	製造より 239 日		
販売エリア	全国のスーパーマーケットやコンビニエンスストア、当社オンラインショップ		
原材料名	チョコレート（砂糖、カカオマス、植物油脂、ココアパウダー、ココアバター、乳糖、全粉乳）、チアシード、ココアバター、光沢剤、乳化剤（大豆由来）、香料	チョコレート（砂糖、カカオマス、植物油脂、ココアパウダー、ココアバター、乳糖、全粉乳）、ゴジベリー、光沢剤、乳化剤(大豆由来)、香料	チョコレート（砂糖、カカオマス、植物油脂、ココアパウダー、ココアバター、乳糖、全粉乳）、ドライゴールデンベリー(ゴールデンベリー、パインアップル果汁、パインアップル濃縮果汁)、光沢剤、乳化剤(大豆由来)、香料
栄養成分表示 （1 袋あたり）	エネルギー228kcal、たんぱく質3.2g、脂質16.4g、糖質15.0g、食物繊維3.9g、ナトリウム5mg、カルシウム52.0mg、オメガ3（α-リノレン酸）1200mg、ポリフェノール292mg	エネルギー 232kcal、たんぱく質 4.4g、脂質 10.9ｇ、糖質 26.7g、食物繊維 4.5g、ナトリウム 104mg、鉄 2.9mg、β-カロテン 89μg、ポリフェノール 584mg 【必須アミノ酸】リジン 102mg、ヒスチジン 56mg、フェニルアラニン 116mg、ロイシン 185mg、イソロイシン 100mg、メチオニン 46mg、バリン 147mg、スレオニン 127mg、トリプトファン 36mg 【非必須アミノ酸】アルギニン 208μg、チロシン 116mg、アラニン 208mg、グリシン 116mg、プロリン 453mg、グルタミン酸 574mg、セリン 169mg、アスパラギン酸 538mg、シスチン 74mg	エネルギー230kcal、たんぱく質 2.1g、脂質 11.4g、糖質 26.9g、食物繊維 5.3g、ナトリウム 21mg、ビタミン A 144μg、β-カロテン 1711μg、鉄 2.6mg、ポリフェノール 351mg

■参考

チアシード



チアシードはシソ科サルビア属の植物「チア」の種子です。吸水すると種子の中の食物繊維がゼリー状になって溶け出し、「ぷるぷる」で「プチプチ」とした独自の食感が特徴です。食物繊維が豊富で腹持ちがよく、ダイエット目的の利用が広がっています。また、種子自体にはオメガ３脂肪酸に属するα-リノレン酸が豊富に含まれており、スーパーフードとして注目が高まっています。

オメガ3脂肪酸は、人間の体内では合成できない必須脂肪酸です。チアシードのほか、魚やくるみ、えごまなどのオイル分に多く含まれており、美容やアンチエイジング、免疫力向上など、アクティブな毎日を応援する脂質として大きな注目を集めています。

ゴジベリー（クコの実）



皮膚と粘膜を健康に保つビタミンAや、細胞のエネルギーとなるアミノ酸が豊富。薬膳では、滋養強壮、血行促進、血圧や血糖値の安定、抗炎症などに効果的とされています。

ゴールデンベリー（食用ほおずき）



日本ではまだメジャーな素材ではありませんが、豊富な栄養素を含むスーパーフードとして今後の注目が期待されています。インカベリーとも呼ばれる食用ほおずきの一種で、日本国内では「ストロベリートマト」とも呼ばれています。ジューシーで心地のよい甘みと酸味が特徴です。

【おもな栄養素】（出典：日本食品標準成分表）

食物繊維：レタスの約14倍　鉄分：ほうれん草の2倍以上　カリウム：バナナの1.2倍　ビタミンA：かぼちゃの1.8倍　ビタミンB_1：くるみの1.2倍

カカオ



中南米の熱帯地域を原産地とする植物で、種を発酵させたものがチョコレートの原料になります。太古の昔より儀式の捧げものや、薬、貢納・交易品、貨幣として珍重され、近年ではカカオに豊富に含まれるカカオポリフェノールが注目され、すぐれた機能性が見直されています。

スーパーフードとは

スーパーフードは有効な成分を突出して多く含む食品の総称です。一般社団法人日本スーパーフード協会では、「栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食品であること。あるいは、ある一部の栄養・健康成分が突出して多く含まれる食品であること。」「一般的な食品とサプリメントの中間にくるような存在で、料理の食材としての用途と健康食品としての用途をあわせもつ。」と定義し、さらに同協会の「プライマリースーパーフード 10」にチアシードとゴジベリー、カカオが含まれています。

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　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