News Release

マ・プリエール
株式会社フルッタフルッタ
2017年2月1日

マ・プリエール猿舘英明シェフコラボチョコレート『アマゾンフルーツセレクション』誕生



この度、三鷹のケーキ屋マ・プリエ―ル（所在地：東京都武蔵野市　オーナーシェフ：猿舘 英明）とアサイーのリーディングカンパニー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）がコラボレーションしたチョコレート『アマゾンフルーツセレクション』が 1 月 26 日（木）より髙島屋限定商品として誕生しました。

猿舘シェフはフルーツの産地であるブラジルのアマゾン地帯にあるトメアスにも足を運び、フルーツの栽培方法である森をつくる農業「アグロフォレストリー」への共感から、アサイーやクプアス、アセロラなど、12 種類のアマゾンフルーツを使用した本作を考案しました。
6 粒のチョコレートの中には、各々2 種類ずつのアマゾンフルーツをベースにしたガナッシュが包まれています。個性豊かなアマゾンフルーツをマイルドなホワイトチョコレートで包み、トロピカルカラーで彩ったボンボンチョコレートです。

また髙島屋の店頭では、ブラジル産カカオ（トメアスのアグロフォレストリー産）とショコラブラン（ヨーグルト風味）の「ショコラティエの本格ソフトクリーム 2 種」（￥486）が販売され、「パッションフルーツ&アサイーソース」と「マンゴー&クプアスソース」を追加トッピング（各￥54）でお楽しみいただけます。

商品情報

［品名］アマゾンフルーツセレクション
［価格］￥2,322（税込）
［販売場所・期間］①新宿髙島屋：1/26~2/14　②日本橋髙島屋：2/1~2/14
［フレーバー］（画像左上段より）
ピンク色 アセロラ&グァバ　濃茶色 アサイー&カシュー　黄色 マラクジャ&タペレバ
緑色 グラヴィオーラ&マンゴー 薄茶色 クプアス&カカオ　オレンジ色 カランボーラ&アバカシ



アマゾンフルーツとは

スーパーフードの筆頭格であるアサイーをはじめ、アマゾン原産のカカオやクプアスのほかアマゾンで栽培されているフルーツの総称です。

アセロラ 	南米北部から中央アメリカを原産とし、ビタミンＣを豊富に含む。梅のような風味。	**グァバ** 	濃厚な香りが特徴で、ビタミンＣや食物繊維、カロテンなどを含む。
アサイー 	アマゾン原産のヤシの一種で、ポリフェノールや食物繊維、鉄、オレイン酸などを豊富に含む。	**カシュー** 	カシューナッツの果肉の部分で、リンゴとチーズケーキの様な不思議な味わい。
マラクジャ 	パッションフルーツのことで、アメリカ大陸の亜熱帯地域が原産。	**タペレバ** 	ジンジャーの様なスパイシーさとオレンジの様な風味が特徴。
グラヴィオーラ 	中央アメリカが原産。 実は人の顔ほどの大きさ。 ヨーグルトの様な風味と甘いリンゴの様な香り。	**マンゴー** 	濃厚な香りと甘さが特長で、カロテンや食物繊維を含む。
クプアス 	アマゾン原産でカカオの仲間のフルーツ。神秘的な香りとヨーグルトの様な酸味が特徴。	**カカオ** 	アマゾンが原産。 種はチョコレートの原料となり、種の周りのわずかな果肉は甘くてフルーティー
カランボーラ 	スターフルーツのことで、熱帯アジアが原産。 爽やかな酸味とみずみずしくキレのある味わい。	**アバカシ** 	パイナップルのことで、南アメリカが原産。ブラジルのパイナップルは“芯まで食べられる”のが特徴。

森をつくる農業アグロフォレストリー

　アグロフォレストリーとは、森林伐採などで荒廃した土地に多種の農林産物を共生させながら栽培し、作物の生長に従って森のような畑になることから『森をつくる農業』と称される農法です。

　ブラジルのアマゾンでは、フルーツや材木の栽培にアグロフォレストリーが多く取り入れられ、ヒトと自然が共存共栄する持続可能な農法として実践されています。



マ・プリエール　猿舘 英明シェフ　http://www.ma-priere.com/



パリの「ミッシェル・ショーダン」などを経て 2004 年ガストロノミックディジョンコンクールチョコレート部門味審査第一位に輝く。その後 2006 年に東京都武蔵野市にマ・プリエールをオープン。
2014 年にはフランス C.C.C チョコレートガイドブックの「セレクションジャポン」で 5 タブレット（5 つ星）を獲得。日本人最高得点の 98 点を獲得。

住所：〒180-0013　東京都武蔵野市西久保 2-1-11 バニオンフィールドビル 1F
TEL：　0422-55-0505
営業時間：　10 時～20 時（不定休）

株式会社フルッタフルッタ　http://www.frutafruta.com/

　スーパーフードの筆頭格であるアマゾンフルーツのアサイーを、2002 年にブラジルから日本に初めて輸入したパイオニア企業です。

　主な事業では、現地の提携農協から原料の直輸入を行うほか、アサイーやアマゾンフルーツを使用した自社製品の販売やアサイーの専門店「アサイーカフェ渋谷ヒカリエ ShinQs 店」の運営を手掛けています。

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　広報担当
〒101-0051　東京都千代田区神田神保町 3-3 神保町 SFⅢ2F　TEL：03-6272-9081