News Release

株式会社フルッタフルッタ

2017年3月13日

業務用アサイー冷凍デザート『アサイーゼリー』
2017年3月16日よりFRUTA BIZ WEB他にて販売開始

この度アサイーのリーディング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　URL：http://www.frutafruta.com/ ）は、業務用デザートの『冷凍アサイーゼリー』を2017年3月16日（木）に業務用販売専用サイトFRUTA BIZ WEB（URL：https://www.frutafruta.com/shop/business/ ）他、業務用卸販売にて発売いたします。

『冷凍アサイーゼリー』はカップ入りの個食タイプで、先行発売で宅配弁当市場の大手である株式会社ＧＬＵＧ（本社：東京都千代田区、代表：前田 拓哉、佐藤 洋平）の宅配弁当コンサルティング事業「やどかり弁当」（URL：http://www.yadoben.com/ ）にて3月14日(火)のプレミアムデーのデザートメニューにて採用されました。

法人向け弁当販売チェーン
やどかり弁当

今後は、宅配弁当市場のみならず、給食、社員食堂、病院食等への展開も視野に入れて参ります。

■商品特徴

アサイーの風味を生かした個食タイプの使いやすいゼリーで、爽やかな風味のブルーベリー入りとの２種類展開です。お弁当や給食にプラスするだけで簡単にスーパーフードを取り込めるアイテムです。



アサイーゼリー



アサイーブルーベリーゼリー

※画像はイメージです

■商品に関するお問合せ先

株式会社フルッタフルッタ　AFM部　03－6272－5098　afm@frutafruta.com
FRUTA BIZ WEB　https://www.frutafruta.com/shop/business/

※FRUTA BIZ WEBとは・・簡単なWEB登録だけで卸売価格で購入できる飲食店様向け専用販売サイトです。お支払いは代金引換の他、クロネコあんしん決済サービスの後払いもご利用頂けます。

■使用例　そのままでも、パフェやドリンクにもお使いいただけます。





■商品情報

商品名	アサイーゼリー	アサイーブルーベリーゼリー
種類別	アサイー加工食品	アサイー加工食品
内容量	50g×40 個（2 ケースから）	50g×40 個（2 ケースから）
希望小売価格	オープン	オープン
包装形態	小型プラ容器、透明フィルム	小型プラ容器、透明フィルム
保存方法	冷凍（-18℃以下）	冷凍（-18℃以下）
賞味期限	製造より 540 日	製造より 540 日
原材料名	砂糖、アサイーピューレ、デキストリン、粉末粉飴、ゲル化剤（増粘多糖類）、安定剤、クエン酸、クエン酸 Na、乳化剤	砂糖、ブルーベリー濃縮果汁、デキストリン、粉末粉飴、アサイーピューレ、ゲル化剤（増粘多糖類）、安定剤、クエン酸 Na、クエン酸、乳化剤
栄養成分表示（100g あたり）	エネルギー 104.2kcal、たんぱく質 0.1ｇ、脂質 0.6ｇ、糖質 24.6ｇ、食物繊維 0.3ｇ、ナトリウム 80mg	エネルギー 107.1kcal、たんぱく質 0.2ｇ、脂質 0.3ｇ、糖質 25.9ｇ、食物繊維 0.5ｇ、ナトリウム 79mg

■参考情報

アサイーについて



ブラジル原産のヤシ科の植物で、抗酸化成分のポリフェノールや食物繊維、身体を作る良質なアミノ酸、ビタミンＢ1、Ｂ2、ミネラル分のカルシウム、鉄、エネルギー源となる脂肪酸のオメガ 9 などを含む。その栄養価の高さからスーパーフードの筆頭格とされる。

株式会社フルッタフルッタについて

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を手掛けています。

またその他ではアンテナショップとしてアサイーの専門店「アサイーカフェ」を渋谷ヒカリエ ShinQs 内で運営しています。

フルッタフルッタ商品のこだわり

2005 年よりアサイーを中心にアマゾンフルーツの商品化を手掛けてきました。アマゾンが育んだ自然の恵みを壊さずに届けることをモットーに、素材の栄養や鮮度を生かす技術の選択と化学合成物に頼らない商品づくりにこだわっています。

おもな商品ではアサイードリンクの「フルッタアサイーシリーズ」、ヨーグルト専用ソースの「デザートソース アサイー」があり、一般スーパーやコンビニなどで販売しています。





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