Press Release

株式会社フルッタフルッタ

2017年3月6日

糖質オフ アサイードリンク誕生
『フルッタアサイー 低糖質』
2017 年 3 月 21 日（火）全国で新発売

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、『フルッタアサイーシリーズ』の新商品として、アサイー本来の特徴である低糖質と栄養価の高さを生かしたドリンク『アサイー低糖質』を 2017 年 3 月 21 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、当社のオンラインショップなどで発売いたします。



アサイーは 100ｇあたり糖質 1.9ｇ（最高濃度のグロッソアサイーピューレの場合）の低糖質食品です。そのものは甘味や酸味がなくあっさりとした味わいで、本品は「低糖質で甘味のないアサイーを美味しく飲めるドリンク」をコンセプトに、砂糖・香料・着色料を使用せず、100ｇ中 4.2ｇの低糖質ながら適度な甘さとボディ感のある飲みごたえを、非糖質で天然甘味料のステビアとラカンカによって実現しました。

ステビアは FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA※）において安全性が評価された植物由来の天然甘味料です。特徴的な風味を持つため主要甘味料に取り込むには技能を要する素材ですが、健康機能性のためにあえて商品化に挑みました。

糖質が気になる方やダイエット中の方でも、アサイー特有のポリフェノールをはじめ、鉄、カルシウムなどのミネラル、不飽和脂肪酸のオレイン酸（オメガ 9）、必須脂肪酸のα-リノレン酸（オメガ 3）などの健康維持をサポートする栄養素を手軽に摂取いただけるドリンクです。

※JECFA=FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（「FAO/WHO Joint Expert Committee on Food Additives ）

■商品情報

商品名	アサイー 低糖質
種類別	清涼飲料水
内容量	195g
希望小売価格	246 円（税抜）
包装形態	カートカン（間伐材入り紙製飲料缶）
保存方法	冷蔵（10℃以下）
販売先	製造より 239 日
原材料名	アサイーピューレ、デーツ、ぶどう果汁、レモン果汁、天日塩、レモンバーム抽出物、柑橘抽出物、レシチン（大豆由来）、甘味料（ステビア、ラカンカ）
栄養成分表示（1 本 195g あたり）	エネルギー 66kcal、たんぱく質 0.8ｇ、脂質 2.9ｇ、糖質 8.2ｇ、食物繊維 2.0ｇ、ナトリウム 45.4mg、鉄 0.6mg、カルシウム 33mg、ビタミン E 2.3mg、カリウム 168mg、ショ糖 0.0g
	ポリフェノール 371mg、オメガ 3（α-リノレン酸）20mg、オメガ 6（リノール酸）310mg、オメガ 9（オレイン酸）1500mg

フルッタアサイーシリーズとは

フルッタアサイーシリーズは、「本場ブラジルの濃厚アサイーで、おいしく健康な毎日を」をコンセプトに、美と健康をサポートするスーパーフードのアサイーを手軽に取り込めるよう、2006 年に日本で初めて一般市場向けに誕生したドリンク製品です。

誕生以来、「濃厚・ナチュラル・高栄養価」をコンセプトに、砂糖・香料・着色料・保存料を使用しないスタイルと、ブラジル農務省が定めた最高濃度規格の GROSSO アサイーを使用した濃厚さ、そしてアサイーの本当の美味しさを活かした商品づくりをこだわりとし、美容と健康意識の高い方や、アスリート、モデルの方々などに利用されています。

株式会社フルッタフルッタについて

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

■参考■

ステビアについて

〔名称〕[英]Stevia、Paraguayan sweet herb　[学名]*Stevia rebaudiana (Bertoni) Hemsl.*

〔概要〕南米パラグアイ北東部のブラジルとの国境地帯を原産とするキク科ステビア属の多年生草本。高さ 80cm ほどになり、葉部から甘味料を抽出する。

16 世紀からパラグアイでマテ茶の甘味料として使用され、20 世紀になってからその他の南米諸国やアジアで広範囲に使用されるようになった。

〔特徴〕ステビアの主成分はステビオサイド（stevioside）で、これは熱や酸に安定で、ノンカロリーで砂糖の 100～250 倍の甘味度を持つ。

ラカンカについて

〔名称〕[英]Lohankuo　〔和名〕羅漢果　[学名]*Momordica grosvenorii*

〔概要〕中国の広東、広西、江西に分布するウリ科ラカンカ属の多年生草本。使用部位である果実は球形または長球形（直径約 4～5ｃｍ）で柔毛があり、熟すと深赤褐色から青色になり、9～10 月に収穫される。

〔特徴〕甘味度は砂糖の 15～25 倍で、漢方では喉の炎症や咳止め、風邪や肺炎の予防と治療に用いられる。