News Release

株式会社フルッタフルッタ

2017年4月27日

アサイーボウルに新カテゴリー登場！
アマゾン流お食事『アサイーベジボウル』
4月27日（木）アサイーカフェ渋谷ヒカリエ店にて販売開始

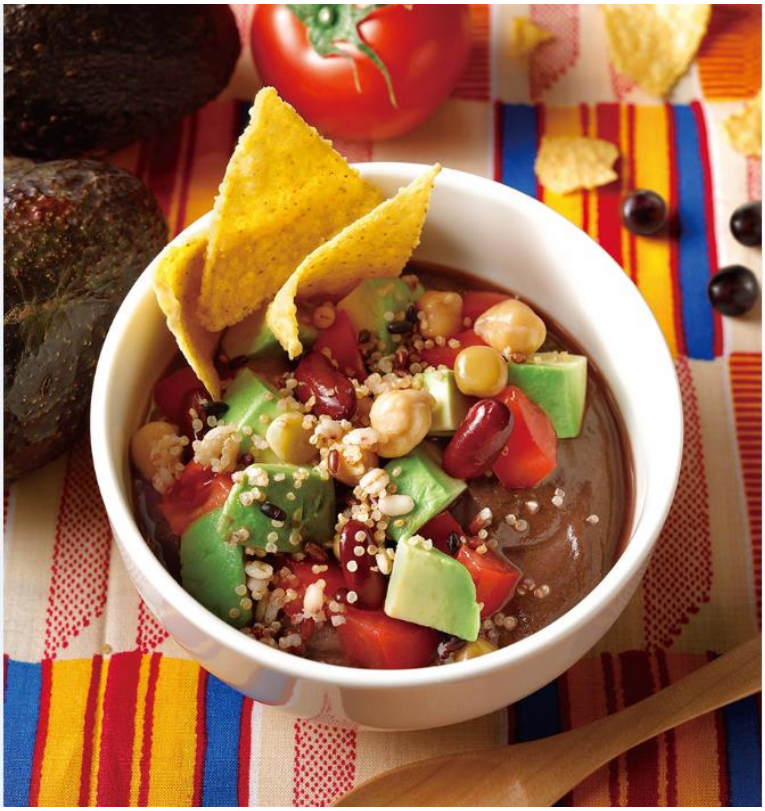
この度アサイーのパイオニアの株式会社フルッタフルッタ（所在地：東京都千代田区　社長：長澤 誠）は、当社のアンテナショップであるフルッタフルッタ アサイーカフェ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店にて、お食事感覚の新しいアサイーボウル『アサイーベジボウル』を 4 月 27 日(木)より発売いたします。

クミンのスパイシーさとジンジャーの風味をもつアマゾンフルーツのタペレバを隠し味にしたアサイーフムスに、トマトやアボカド、キヌア、ひよこ豆などをたっぷりとトッピングし、食べごたえ満点のチョップドサラダ風に仕上げました。トルティーヤチップスにフムスを乗せたり、一緒に提供されるライムを絞って爽やかな酸味と香りをプラスしてお楽しみいただけます。

アサイーは、ジュースやスムージーをはじめ、フルーツとグラノーラをトッピングしたアサイーボウルなどのデザート感覚で食べるイメージが定着していますが、アサイーの産地であるブラジルのアマゾン地帯ではおかずと一緒に食事として食べられています。

この本場ブラジルの食べ方を参考に、アマゾンフルーツ専門店ならではのこだわりにあふれた、ヘルシーでお食事がわりにもなるアサイーボウルができました。

『アサイーベジボウル』はアサイーボウルの新カテゴリーです。フルッタフルッタは本メニューの発売を機に、新しいアサイーの食べ方を日本の皆さまへ発信してまいります。



※画像はイメージです

■アサイーベジボウル

［税込価格］（P）850 円　（G）1,150 円
［カロリー］（P）305Kcal　（G）410Kcal
［販売期間］2017 年 4 月 27 日（木）～終了時期未定

アサイーボウルはフルーツがのっているものというイメージを持っている方なら、パッと見は驚く可能性大。アサイーフムスに、フレッシュなトマトとアボカド・キヌア・ひよこ豆などを合わせたサラダのような新感覚アサイーボウルは、一度食べたらやみつきになる味です。

お好みでライムを絞り、さわやかな酸味と香りをプラスすることでますます食欲をそそります。ライムの酸味でアサイーの色が鮮やかな赤色に変わるので、目でもお楽しみいただけます。トルティーヤチップのサクサク食感も絶妙です。

ボリューム満点で腹持ちも良いので、ランチや食事がわりにおススメ。ダイエット中の方にもご満足いただける逸品です。

■アサイーディップ＆チップス（サイドメニュー）



［税込価格］単品 500 円　ドリンクセット 800 円～
［カロリー］283Kcal
［販売期間］2017 年 4 月 27 日（木）～終了時期未定

アサイーフムスをコーントルティーヤチップスでスナッキングできるシンプルなメニューもご用意しました。濃厚なアサイーフムスとチップスの塩気とうま味のハーモニーをお楽しみください。

※画像はイメージです

■フルッタフルッタ アサイーカフェ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店



アサイーのパイオニア、フルッタフルッタが展開するアサイーとアマゾンフルーツの専門店です。

ブラジルの農務省が定めた GROSSO（グロッソ）規格の最高濃度アサイーのみを使用し、人気のアサイーボウルのほか、その日の体調や気分でお選びいただけるアマゾンフルーツのジュースをご提供しています。

「渋谷でアマゾン体験」をテーマに、自然を楽しむブラジル人の生活文化を発信する空間として、今年 3 月にリニューアルオープンしました。美と健康にこだわりを持つ女性を中心に、多くの方々に支持されています。

■店舗情報

［店　　名］フルッタフルッタ アサイーカフェ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店
［住　　所］〒150-8510 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B3F 内
［電話番号］03-6434-1875
［営業時間］10：00～21：00
［定 休 日］不定休（ヒカリエに準ずる）
［U　R　L］http://www.frutafruta.com/acaicafe/

■本件に関するお問合せ先■　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

■アマゾンの郷土食。本場流アサイーボウル



　アサイーの産地であるアマゾン地帯では、ピューレ状にすりつぶした果肉に、ファリーニャ（キャッサバ芋を炒ってフレーク状にしたもの）を混ぜて食事として食べます。（右の写真）

　お好みで干し肉や塩エビ、魚のフライをおかずにして食べたり、おかずなしの場合は砂糖を入れて食べることもあります。

　現地ではこの食べ方を「Açaí na tigela」（アサイー・ナ・チジェイラ）と呼び、日本語で直訳すると「お椀入りのアサイー」を意味します。

　かつてはアマゾンでしか食べられていなかったアサイーが、近年の加工技術の革新により遠方まで輸送が可能になり、リオデジャネイロやサンパウロなどのブラジルの都市部へ運ばれるようになりました。これによりフルーツと一緒にフローズンペーストにしたアサイーにグラノーラをかける「新 Açaí na tigela」が生まれ、それが現在のアサイーボウルの原型となったのです。「Açaí na tigela」は英語に直訳すると「Açaí Bowl」。アサイーボウルはハワイのスイーツのようなイメージもありますが、原点はブラジルなのです。

■アマゾンのジンジャーフルーツ「タペレバ」



　甘酸っぱいオレンジの様な風味とジンジャーの様なスパイシーな香りをあわせもつフルーツ。マンゴーの親戚にあたるフルーツで種が大きく実の 50%程を占めます。

　25mほどの高木になるので収穫は落ちてきた実を採集します。ブラジルではジュースやソルベにして食べられます。

■企業情報

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

　アサイーをはじめとするアマゾンフルーツ輸入加工販売ビジネスのパイオニア。経済活動によってアマゾンの森を活性化させるという社会貢献型の新たなビジネスをひっさげ、2002 年設立。

　主な事業では、現地の提携農協のトメアス総合農業協同組合（CAMTA）との独占輸入契約のうえ、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。

　2014 年東証マザーズに上場。「自然と共に生きる」を理念に、本物のアマゾンフルーツにこだわっています。（資本金 3 億 6,334 万円）