News Release

株式会社フルッタフルッタ

2017年7月18日

フルッタフルッタのピタヤを使用した新メニュー
『太陽のピタヤソーダ―フロート』『真夏の南国トロピカルパフェ』
釜飯と串焼のお店「とりでん」で 2017 年 7 月 19 日発売

この度アマゾンフルーツの専門メーカ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、株式会社アスラポート（本社：東京都品川区、代表取締役社長：森下將典）が展開するブランドである釜飯と串焼のお店「とりでん」で当社のピタヤ原料が導入されましたことをお知らせいたします。

採用メニューの『太陽のピタヤソーダ―フロート』と『真夏の南国トロピカルパフェ』は 2017 年 7 月 19 日（水）より全国店舗にて 9 月末日まで発売されます。

ピタヤはサボテンの仲間の果実であり、果肉が赤いレッドピタヤにはベタシアニンという鮮やかなピンクの色素が含まれ、抗酸化成分として注目されています。ピタヤはその他に葉酸や鉄分も含み、女性の美と健康に嬉しい機能性が期待されるフルーツです。



※画像はイメージです

■ビビッドピンクが特徴！ピタヤとは



中南米の熱帯地域が原産のサボテンの仲間の果実で、果皮に竜のうろこの様な突起をもつことからドラゴンフルーツとも呼ばれます。

果肉が白・黄・赤のものがあり、赤のレッドピタヤはピンク色の色素のベタシアニンや葉酸、鉄、マグネシウムを含み、アサイーに次ぐスーパーフルーツとして注目が高まっています。

生の果肉はみずみずしくサクサクとした食感で、中にはゴマの様な小さな種を含むためプチプチとした食感も楽しめます。

優しい甘味でクセがなく、ほのかなメロンの香りが特徴の食べやすいフルーツです。

■ピタヤ原料に関するお問合せ先

ピタヤは冷凍ピューレとアイスを業務用に販売しています。
個店のお客様には、業務用通販サイトの「FRUTA BIZ WEB」のご利用がお勧めです。簡単な WEB 登録だけで卸売価格で購入いただけます。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。

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/

■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。

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