株式会社 弘乳舎

Asrapport Dining

NEWS RELEASE

2017 年 3 月 13 日

報道関係各位

株式会社アスラポート・ダイニング
株式会社弘乳舎

株式会社フルッタフルッタとの共同開発商品のお知らせ

株式会社アスラポート・ダイニング（本社：東京都品川区／代表取締役社長：中村敏夫　以下「当社」といいます）のグループ会社である株式会社弘乳舎（本社：熊本県熊本市／代表取締役社長：檜垣周作以下「弘乳舎」といいます）は、株式会社フルッタフルッタ（本社：東京都千代田区／代表取締役社長執行役員ＣＥＯ：長澤誠　以下「フルッタフルッタ」といいます）と同社の主力製品であるアサイーを使用した新商品「アサイーゼリー」「アサイーブルーベリーゼリー」を共同開発いたしましたのでお知らせいたします。

なお、本商品は、当社グループとフルッタフルッタとの資本業務提携に基づく第１弾の商品となります。弘乳舎は、今後も、フルッタフルッタと協同して、「スーパーフード」アサイーを利用した商品開発を進めてまいります。







商品概要

今回共同開発した商品は、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す。味はプレーンタイプと、爽やかな風味のブルーベリー入りタイプの２種類となります。お弁当や給食にプラスするだけで「スーパーフード」と呼ばれるアサイーの豊富な栄養素を、気軽に摂ることが出来ます。

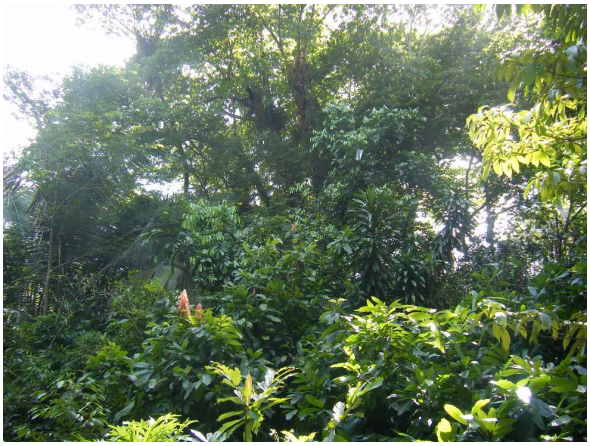
商品名	アサイーゼリー	アサイーブルーベリーゼリー
種類別	アサイー加工食品	アサイー加工食品
内容量	50g×40 個	50g×40 個
希望小売価格	オープン	オープン
包装形態	小型プラ容器、透明フィルム	小型プラ容器、透明フィルム
保存方法	冷凍（－18℃以下）	冷凍（－18℃以下）
賞味期限	製造より 540 日	製造より 540 日
原材料名	砂糖、アサイーピューレ、デキストリン、粉末粉飴、ゲル化剤（増粘多糖類）、安定剤、クエン酸、クエン酸 Na、乳化剤	砂糖、ブルーベリー濃縮果汁、デキストリン、粉末粉飴、アサイーピューレ、ゲル化剤（増粘多糖類）、安定剤、クエン酸 Na、クエン酸、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

アサイー及びアグロフォレストリーについて

アサイーはブラジル・アマゾン原産のヤシ科のフルーツです。抗酸化物質のポリフェノールや良質アミノ酸、ビタミンB1・B2、カルシウムや鉄などのミネラルに加え、エネルギー源である必須脂肪酸やプロテインも豊富に含んでおります。そのため美容・健康に意識の高い人々を中心に飲用が広がり、近年では抗酸化能力の高さからも「スーパーフード」と呼ばれております。

またフルッタフルッタは、ブラジル最大手のアマゾンフルーツ日系生産組合の独占輸入販売代理店であり、現地での「アグロフォレストリー」の実践に協力しております。この「アグロフォレストリー」とは、Agriculture（農業）とForestry（林業）をかけ合わせた合成語です。文字通り自然の森に近い状態で果実を栽培することにより、畑が多様性を取り戻し、持続的な農業が可能になる手法ですが、フルッタフルッタは、「アグロフォレストリー」で生産される多様な果実の消費活動を発展させることによって森林の再生、CO2の削減を促進するという「経済」と「環境」を両立するビジネスモデルに取り組んでおります。

当社もまた、アサイーを使った商品のその製造段階において、このような「アグロフォレストリー」に協力し、参画していくことは、当社グループとしてのCSR活動の一環として推し進めていくべきと認識しております。





■株式会社弘乳舎（http://konyusha.co.jp/）

本社所在地：熊本県熊本市北区高平三丁目43番2号

代表取締役社長：檜垣　周作

事業内容：乳製品等の製造販売、小麦粉調整品等の販売

■株式会社アスラポート・ダイニング（http://www.asrapport-dining.com）

本社所在地：東京都品川区西五反田一丁目3番8号

代表取締役社長：中村　敏夫

事業内容：外食フランチャイズ本部の運営、外食店舗の運営 / 食品の製造及び小売 / 食料品の加工卸

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社アスラポート・ダイニング　担当：馬場／伊奈

TEL：03-6311-8892 / mail：info3069@asrapport-dining.com