Press Release

株式会社フルッタフルッタ

2018年７月９日

植物性乳酸菌を使用したココナッツミルクの乳酸発酵食品『ココナッツグルト』

７月 11 日(水)より本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」※で発売

この度、アサイーのパイオニア、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、ココナッツミルクの乳酸発酵食品『ココナッツグルト』を 2018 年７月 11 日(水)に本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」※で発売いたします。

本品は**スーパーフードのココナッツミルクを植物性乳酸菌で発酵させた進化型スーパーフード**です。**濃厚でなめらかな食感とココナッツミルクの風味と味わい**をお楽しみいただけます。

当社ではモノづくりのこだわりに「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」を掲げており、その根本にある人々の美と健康に貢献したいという想いを本品の発売を通して実現してまいります。

※一部店舗で取り扱いがない場合があります。

■『ココナッツグルト』の特徴４つ

【１】 砂糖・香料・着色料・増粘剤不使用

必要最低限の材料を使用し、素材そのものの味わいを生かしました。砂糖なしでもココナッツミルクのほのかな甘みでそのままおいしく召し上がれます。

【２】 植物性乳酸菌を使用

生きてはたらく植物性乳酸菌を使用しています。

【３】 なめらかな食感とココナッツミルクの濃厚な風味と味わい

ギリシャヨーグルトのようななめらかな食感で、ココナッツミルクの濃厚な風味と味わいにほのかな酸味をお楽しみいただけます。

【４】 ココナッツミルク由来の中鎖脂肪酸＆低糖質

中鎖脂肪酸は効率良く短時間でエネルギーになることから朝食時や運動前後の摂取がおススメです。低糖質食品でもあるため糖質を気にしている方にも安心してお召し上がりいただけます。



■商品情報

種類別	はっ酵ココナッツミルク食品
内容量	80ｇ
希望小売価格	158 円（税抜）
包装形態	プラカップ
保存方法	冷蔵（10℃以下）
賞味期限	製造から 21 日
原材料名	ココナッツミルク、寒天、オオバコ種皮末
栄養成分表示（1 個 80ｇあたり）	エネルギー　137kcal、たんぱく質　1.6ｇ、脂質　13.5ｇ、炭水化物　2.2g（糖質　2.0ｇ（糖類　1.4g）、食物繊維　0.2ｇ）、食塩相当量　0.01ｇ
	ラウリン酸　7100 mg
アレルギー物質（27 品目中）	なし

※乳を含む商品と共通の設備で生産しています。

■株式会社フルッタフルッタについて　https://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。

「自然と共に生きる」を理念に、森をつくる農業「アグロフォレストリー」の発展にビジネスの力で貢献し、経済と環境が共存する持続可能な社会の実現を目指して 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）よりおもにアグロフォレストリーで栽培されたアマゾンフルーツ原料を直輸入し、メーカーや外食チェーンへ販売を行うほか、自社製品の製造と販売、ジュースバーの運営などを展開し、2014 年東証マザーズに上場。

■フルッタフルッタのモノづくりのこだわり　～アマゾンの恵みを守って届ける～

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。
「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーに、香料・着色料・保存料などの添加物や砂糖はできる限り使用せず、厳選した製法・殺菌技術・物流方法によってアマゾンフルーツ本来の色や味わいと食感を活かし、カラダがよろこぶ本物のおいしさと栄養をお届けする商品づくりに努めています。

■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　松田　matsuda@frutafruta.com
〒101-0051　東京都千代田区神田神保町 3-3 神保町 SFⅢ2F　℡：03-6272-9081