



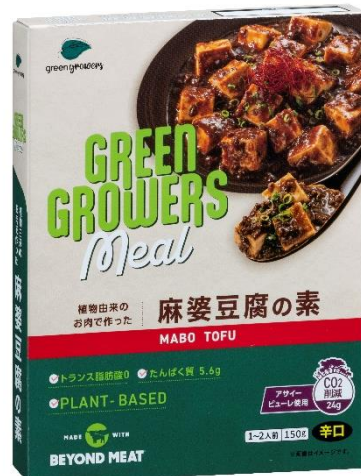
## フルッタフルッタのアサイー使用 U.S.M.H 社より CO<sub>2</sub> 削減量表示付き※商品第 3 弾 「麻婆豆腐の素」5月31日発売！

※森をつくる農業「アグロフォレストリー」による CO<sub>2</sub> 吸収量

この度、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、以下当社）のアサイーを使用した「麻婆豆腐の素」が、ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社（所在地：東京都千代田区 代表取締役社長：藤田 元宏、以下 U.S.M.H 社）のサステナブルプラントベースフード『GREEN GROWERS Meal(グリーン growers ミール)』の新商品として、**2024年5月31日(金)**より同社株式会社マルエツ、株式会社カスミ、マックスバリュ関東株式会社のお店およびオンラインデリバリーで販売開始されました。

数種のスパイスで香り付けした辣油と、こだわりの青花椒を使用した花椒油で、本格的な「麻・辣」をお楽しみいただける麻婆豆腐です。

また、本商品は「森をつくる農業（アグロフォレストリー）」により栽培された「アサイー」が使用され、商品1袋あたりで削減可能な CO<sub>2</sub> 量が数値で記載されます。（「麻婆豆腐の素」1袋あたり 24g CO<sub>2</sub> 削減）



### ■アサイー使用の背景

#### ①代替肉の風味改良

本品は植物由来のお肉「BEYOND MEAT®（ビヨンド・ミート）」を使用しており、代替肉特有の風味をより美味しくする目的でアサイーが使用されています。

#### ②アグロフォレストリーによる CO<sub>2</sub> 吸収量の可視化が可能

製品パッケージには、アサイーが栽培されているアグロフォレストリー農法の CO<sub>2</sub> 吸収量を 1 製品あたりの削減量として換算した「CO<sub>2</sub> 削減マーク」が表示されています。本マークの他社製品への使用は初の事例であり、ブランドコンセプトとの親和性の高さから本マークが記載されています。



### ■GREEN GROWERS Meal「麻婆豆腐の素」

数種のスパイスで香り付けした辣油と、こだわりの青花椒を使用した花椒油で本格的な「麻・辣」を感じる麻婆豆腐。

[商品名・税抜価格] グリーンロワーズミール 麻婆豆腐の素(298 円)

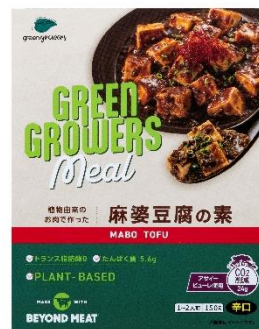
[発売日] **2024年5月31日(金)**

[1袋あたり・推定値] エネルギー:194 kcal、たんぱく質:5.6g、脂質:12.5g  
(飽和脂肪酸:1.5g、トランス脂肪酸:0g)、コレステロール:0mg、  
炭水化物:14.7g、食塩相当量:3.0g

[販売店舗] 株式会社マルエツ、株式会社カスミ（除く「FOOD OFF ストッカー」）、マックスバリュ関東株式会社の各店舗

お買い物アプリ「Scan&Go ignica」内、

食品配送サービス「オンラインデリバリー」 <https://od.ignica.com/>



■本件に関するお問合せ先■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081

## ■ GREEN GROWERS Meal とは



「安心・安全」、「健康的」、「環境にやさしい」をコンセプトに、サステナビリティに配慮した商品を展開する、U.S.M.H のプライベートブランド「Green Growers(グリーン growers)」のミール食品シリーズ。プラントベースフードを使用した食品を中心に、体にも環境にも優しい「ウェルビーイング」の実現を目指している。

[ブランドサイト] <https://mygreengrowers.com/>

## ■ プラントベースフードをもっと身近に

「GREEN GROWERS Meal」では、「BEYOND MEAT®」を使用したレトルト食品の新メニューをはじめ、植物由来食品が生活に身近な存在となるよう、身体にも地球にも優しく安全な商品の品揃えを拡大していき、食卓の一皿が、地球のサステナビリティや一人ひとりのウェルビーイングにつながることを目指している。

## ■ 発売中の「GREEN GROWERS Meal」レトルトシリーズ

[商品名・税抜価格]

### ● 「野菜カレー」 価格:398 円

香味野菜の旨味とスパイスの深みが特徴の野菜カレー。

### ● 「ボロネーゼ」 価格:298 円

香味野菜を使った、トマトの甘味と具材感たっぷりのボロネーゼ。

### ● 「キーマカレー」 価格:398 円

香味野菜やトマトペーストを使用し野菜の甘味や旨味を引き出したコクのある味わいが特徴。



## ■ 「BEYOND MEAT®」について



「BEYOND MEAT®」は、代替肉として世界的に有名な米国カリフォルニア州の BEYOND MEAT, INC. (以下「ビヨンド・ミート社」) の植物性代替肉で、えんどう豆のたん白質を主原料とし「味や食感ほまさに肉！」と米国でも人気の商品。U.S.M.H 社は、「ビヨンド・ミート社」と日本における独占販売契約を締結し、同社商品を「Green Growers」の商品として展開。「BEYOND BEEF®」(200g) とそのデリカ商品を、グループの一部店舗で販売中。代替肉が普及し始めたばかりの日本市場でそのおいしさや食べ方をお伝えすることや、良質なたん白質の摂取による健康の実現、環境問題の解決など、商品を通して社会に貢献することを目指している。

## ■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081

### ■ CO<sub>2</sub> 削減量表示について

アグロフォレストリーのメリットのひとつに、「温室効果ガス」の一種である CO<sub>2</sub> の吸収があります。削減マークの数値は、CAMTA の組合員のアグロフォレストリー農場の高木樹種が吸収した CO<sub>2</sub> から、ブラジルにおける生産や日本までの輸送時に排出された CO<sub>2</sub> を引き、原料の生産量で割った 1g あたりの数値を、製品に配合された原料の使用量に応じて削減量として算出しています（いずれも年間ベース）。算出根拠は、農場面積や生産量、CO<sub>2</sub> 排出量の増減により変化します。



### ■ CO<sub>2</sub> 削減マークの特設 WEB ページ

当社の CO<sub>2</sub> 削減マークの概要やアグロフォレストリーなどの情報をまとめた特設 WEB ページです。当社および他社のマーク添付製品の情報を集約するベースとなるよう展開しています。

[URL] <https://www.frutafruta.com/co2reduction/>



### ■ ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社について

首都圏に展開するマルエツ、カスミ、マックスバリュ関東、3社のスーパーマーケットの共同持株会社。グループ全体では合計 528 店舗を展開している（2024 年 6 月現在）。

[オフィシャルサイト] <https://www.usmh.co.jp/>

### ■ 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 年創業。

ブラジル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輸入し、メーカーや外食チェーンへ販売を行うほか、「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーとする自社製品の製造と販売などを展開。

### ■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081