



News Release

株式会社フルッタフルッタ

2024年10月31日

日経トレンディ『2024年ヒット商品ベスト30』にて “アサイーボウル”が23位にランクイン！ 「お家でアサイーボウル®」前年同期比921%と販売好調

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」）のロングセラー商品である冷凍ミックスペース「お家でアサイーボウル®」が本年大幅に売上を伸ばしたことや、アサイーボウル自体の注目が高まっていることを受け、日経トレンディの『2024年ヒット商品ベスト30』に“アサイーボウル”が23位に選出されました。

■前年同期比で921%！販売好調「お家でアサイーボウル®」

2012年の発売以来、当社の定番商品として販売してまいりました。2024年初頭より徐々に販売数が伸び、2023年10月～2024年9月の出荷量が前年比で921%を達成いたしました。

2024年10月31日（木）に開催された『日経トレンディ 2024年ヒット商品ベスト30発表会』では、「アサイー」がSNS映え重視により約10年ぶりに日本でブーム。自宅用キットは前年同期比921%を記録した。」と紹介され、おうち需要の拡大も評価されました。



■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

■日経トレンディ『2024年ヒット商品ベスト30』が決定、一挙公開

ベスト30選出アイテムはこちらよりご覧いただけます。

<https://xtrend.nikkei.com/atcl/contents/18/01085/00001/>



発表会場の様子

■お家でアサイーボウル®とは

アサイーにバナナやストロベリーなどのフルーツを予めミックスした冷凍ミックスペースです。ミキサーやブレンダーを使わずに袋のまま流水にあてて半解凍し、グラノーラやフルーツをのせるだけで気軽に本格的なアサイーボウルをお作りいただけます。

香料、着色料は使用せず、アサイーの濃厚さとフレッシュな味わい、そしておいさと品質にこだわったフルッタフルッタのロングセラー商品※1です。

飲食店では一食1,000円前後するアサイーボウルが1個100g入りで300円程※2で購入できる手軽さも支持されています。

※1：2012年発売 ※2：別途お好みでフルーツやグラノーラなどのトッピングをご用意ください。



同シリーズでは7パック入りの「お家でアサイーボウル®7パック」およびカップ入りアサイーボウルの「お家でアサイーボウル®プレミアム」も好評販売中です。



[商品詳細情報] <https://www.frutafruta.com/products/bowl/>

■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

■「お家でアサイーボウル®」の押しポイント！

①アサイーボウルがごはん代わりになる理由

アサイーは健康に良いフルーツとして認識されるようになりましたが、何に良いのかを具体的に知る人はまだ多くありません。

アサイーは特に鉄分、アントシアニン（ポリフェノール的一种である色素）、食物繊維、カルシウム、オメガ脂肪酸、アミノ酸などが特徴的であり、とりわけ**鉄分の積極的な摂取が望ましい方をサポートする**フルーツです。

アサイーボウルにするとフルーツやシリアル、ヨーグルトなどがプラスされ、多くの成分を摂取できる「栄養食」となります。

ヘルシーなのにデザート感覚で食べられて、なお目つ満腹感があるので食事の代わりとしてもおすすめです。

まさに、天然のサプリメント！

アサイー100gあたりの栄養価

鉄  生ブルーベリー 約 14 倍	アントシアニン  ブルーベリー 約 2 倍	食物繊維  レタス 約 17 倍
カルシウム  牛乳 約 3 倍	オメガ3,6,9  含有	アミノ酸  18 種類

アサイーの栄養素：自社調べ（アサイーピューレ無水物換算値）
 比較食材（ブルーベリー以外）：日本食品標準成分表(8訂)より引用
 比較食材（ブルーベリー）：参考文献 宮下ほか、北海道で栽培されたブルーベリー果実に含まれるアントシアニン含量の年次変動、帯広畜産大学学術研究報告.2007;28:35-40.より引用

②濃いからおいしい！濃厚グロッソ※アサイー使用

フルッタフルッタでは、ブラジルの農務省が定めたアサイーピューレの濃度「ピューレ中の固形分が8%以上」より175%濃厚な「固形分14%以上」の「グロッソアサイー」のみを使用しています（自社基準）。フルッタフルッタのアサイーが濃厚でボディ感があるゆえんはここにあります。

※「グロッソ」はポルトガル語で「濃厚」や「厚い」などの意味を指します。



※1 自社基準による濃度

※2 グロッソ...ポルトガル語で濃いという意味

③アグロフォレストリーで森を育てるアサイー

フルッタフルッタのアサイーは森をつくる農業と呼ばれる「アグロフォレストリー」で栽培されています。森林伐採によって荒廃したアマゾンの土地を農業と林業を組合わせて緑化していく農法です。これにより栽培過程においてCO₂の吸収が可能となるため、当社のアグロフォレストリー栽培による原料を使用した製品にはCO₂削減マークを記載しています。

「お家でアサイーボウル®」におけるCO₂削減量は100gパックで180gの換算となります。

[CO₂削減マークについて] <https://www.frutafruta.com/co2reduction/>



■ 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

■ 森をつくる農業「アグロフォレストリー」とは

アグロフォレストリーは農作物と樹木を混植する農法で、世界各地でさまざまな実践例があります。当社のサプライヤーである CAMTA 農協（正式名称：トメアス総合農業協同組合）が取り組むアグロフォレストリーは、アマゾンの荒廃地に多様な果樹や材木の苗や単年作物を植えていきます。1年目から継続的に収穫を得られることが特長で、果樹栽培をしながら樹木を育て森林を再生していきます。

従来の単一栽培ではできなかった持続的な生産が可能となり、森をつくるだけでなく、雇用を生み、地域の発展にも寄与するなど、社会・経済・環境の側面からメリットがあるサステナブルな農法として世界中から注目されています。



■ 株式会社フルッタフルッタについて

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。

所在地：東京都千代田区九段北 3-2-28 アグロフォレストリーBldg.

代表者：代表取締役社長執行役員 CEO 長澤 誠

U R L：<https://www.frutafruta.com/>