



# News Release

株式会社フルッタフルッタ  
2024年11月6日



## かっぱ寿司でアサイーボウル！ フルッタフルッタの濃厚アサイー使用のスイーツ 4 品 かっぱ寿司全店で 11 月 7 日より期間限定で新登場！

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」）の濃厚なアサイーを使用した「アサイースイーツ」4 品が、コロワイドグループが運営するかっぱ寿司（カッパ・クリエイト㈱ 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）にて 2024 年 11 月 7 日(木)～12 月 4 日(水)の期間限定でかっぱ寿司全店で販売されますことをお知らせいたします。

かっぱの  
**サステナスイーツ**  
スーパーフルーツのアサイースイーツがかっぱ寿司に登場！

フルッタフルッタ社のアサイー使用

CO<sub>2</sub>削減 88g  
バナナ使用  
はちみつ使用  
アサイーボウル仕立てのフルーツパフェ  
455 円 (税込500円)

CO<sub>2</sub>削減 129g  
バナナ使用  
まぜまぜシェイク  
アサイーエナジー&バナナ  
455 円 (税込500円)

CO<sub>2</sub>削減 87g  
バナナ使用  
はちみつ使用  
ミニアサイーボウル  
～はちみつかけ～  
300 円 (税込330円)

CO<sub>2</sub>削減 87g  
バナナ使用  
ミニアサイーボウル  
300 円 (税込330円)

※写真はイメージです。

### ■メニュー化の背景

現在、特に Z 世代を中心とした若者の間で人気となっている「アサイー」を使用したスイーツが 4 品導入されました。当社の濃厚かつ CO<sub>2</sub> 削減にも配慮したアサイーが使用されており、おいしだけでなく体にも環境にも優しいサステナブルなスイーツとして登場します。

また、各スイーツ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。

「アサイースイーツ」の美味しさを味わっていただくことはもちろん、かっぱ寿司のメニューを通じて、お客様とともに、気軽に地球環境について考え、行動するきっかけになればという想いで開発されました。

### ■販売概要

【発売日】2024 年 11 月 7 日 (木) ～12 月 4 日(水)予定

【取扱店舗】かっぱ寿司全店

【メニュー詳細ページ】<https://www.kappasushi.jp/2024/acai>

【かっぱ寿司公式サイト】<https://www.kappasushi.jp/>

※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了の場合があります。

※掲載画像はイメージです。

### ■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

## ■メニュー概要

【商品名】アサイーボウル仕立てのフルーツパフェ

【価格】500円（税込）

【メニュー詳細】

アサイーの鮮やかな紫を、ストロベリーソースとバナラアイスが引き立てます。マンゴー果肉、冷凍イチゴ、グラノーラ、はちみつをトッピングしフルーティーな香りと彩りを添えました。ボリューム感がありながら、食後にも楽しめる軽やかなパフェです。

※はちみつを使用しているため1歳未満のお子さまには与えないようお気をつけください。



はちみつ  
使用

バナナ  
使用

【商品名】まぜまぜシェイク アサイーエナジー&バナラ

【価格】500円（税込）

【メニュー詳細】

スムージー感のあるアサイーにバナラアイスを加え、飲みやすさと甘さをアップし、グラノーラでザクザク感と香ばしさを、ストロベリーソースでフルーティーな味わいと彩りを演出。クリアカップ入りでお持ち帰りにも便利な、手軽に楽しめるドリンクに仕上げました。



バナナ  
使用

【商品名】ミニアサイーボウル

【価格】330円（税込）

【メニュー詳細】

アサイーをベースに、グラノーラ、冷凍イチゴをトッピング。本格的な味わいながら、手ごろな価格と少量サイズで、アサイー初心者でも気軽に楽しめる一品です。



バナナ  
使用

【商品名】ミニアサイーボウル〜はちみつかけ〜

【価格】330円（税込）

【メニュー詳細】

甘さが欲しい方には、はちみつかけもおすすです。

※はちみつを使用しているため1歳未満のお子さまには与えないようお気をつけください。



はちみつ  
使用

バナナ  
使用

■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専用WEBページを設けています。

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



### ■コロナウィドグループのサステナビリティについて

コロナウィドグループではサステナビリティ基本方針に則り、ステークホルダーの期待や要請に応え、持続可能な社会の貢献と企業価値向上を目的に、コロナウィドグループとして重点的に取り組むべき5つのマテリアリティとして、「地球環境の貢献」「食の安全・安心の提供」「働く仲間の成長と多様性の尊重」「地域・社会への貢献」「経営基盤の強化」を特定、引き続きこれらの取り組みを進めている。今後も地域・社会との共生を目指し、コロナウィドグループとしてのサステナブルな社会の実現に貢献していく。[詳細情報] [持続可能な食材の調達>次世代食材の活用](#)

### ■かっぱ寿司について

かっぱ寿司は、1979年長野県に1号店をオープン。現在に至るまで「うまい寿司」を手頃な価格で思う存分楽しんでいただきたいという想いで、一皿100円（税込110円）という価格と品質にこだわり、商品提供を行っている。また、一流職人とのコラボなど付加価値のある商品の提供を行い、多くのお客様の様々なニーズにお応えし、お客様の体験価値の向上に努めている。

### ■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。

[URL] <https://www.frutafruta.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