

冬は「ちょい足し」でアサイー摂取 アサイーフリーズドライパウダー販売好調 売上高前年比 262% !

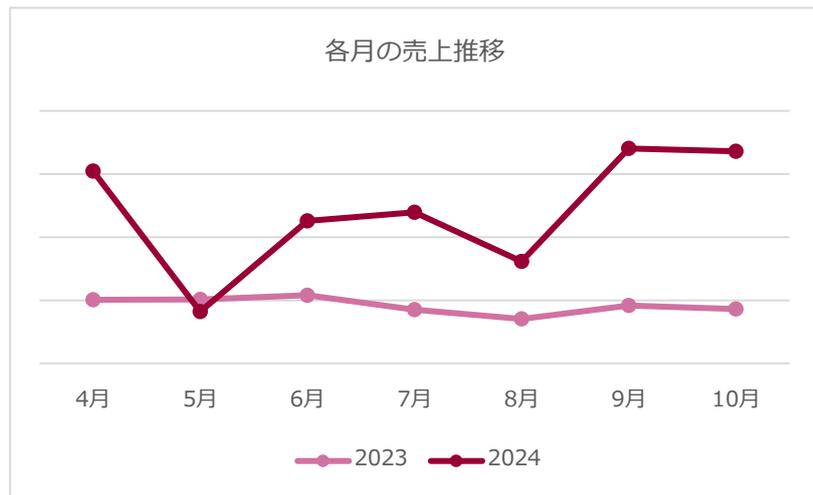
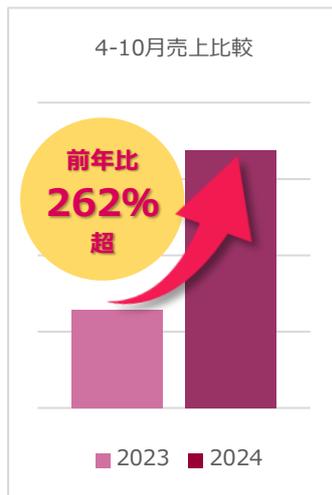
この度、株式会社フルッタフルッタ（所在地：東京都千代田区 社長：長澤 誠、以下当社）では、当社製品およびメーカー向け原材料として販売しているアサイーフリーズドライパウダーの4月から10月にかけての売上高が前年比を262%伸ばしたことをご報告いたします。

好調の背景としては、販売店の増加および外食店舗でのメニュー導入が進んだことによるものです。

アサイーフリーズドライパウダーは常温保存が可能であり、シーンを問わず使用したいタイミングにお好みの分量を使える汎用性の高さが特徴です。

昨年秋頃から需要が拡大しているアサイーは、フローズンスムージーにフルーツやグラノーラをトッピングする「アサイーボウル」が人気ですが、冷たくせずに摂取することも可能です。

ティースプーンで軽く一杯をヨーグルトやプロテインに混ぜたりホットココアに入れるなど、冬の寒い時期でも「ちょい足し」でアサイーをお楽しみください。



■アサイーフリーズドライパウダー「ちょい足し」例

アサイー自体は甘味や酸味やクセがなく、どんな素材とも相性が良いのが特徴です。ポリフェノール由来のほんのりとした渋みとオリーブオイルのようなコクと若葉の香りを持つのがアサイー本来の味わいです。

アサイーピューレを凍結乾燥させただけのシンプルなフリーズドライパウダーはアサイーの奥深い味わいを楽しめるだけでなく、凝縮された栄養素を手軽に摂取することができます。

ヨーグルトのトッピングや、スムージーやプロテインなどのドリンクに加えたり、お菓子や料理の材料にするなどお好みの方法で幅広くご利用いただけます。



ヨーグルトにトッピング



プロテインシェイクにプラス



スイーツにちょい足し！

■本件に関するお問合せ先■

■アサイーフリーズドライパウダーの特徴

①日本国内で凍結乾燥加工

ブラジルから冷凍で直輸入した濃厚アサイーピューレのみを、国内で凍結乾燥しています。高温での乾燥方法と異なり、香味や色、成分、栄養価の変化を極力抑えることが可能な製法です。

②POV30 以下保証

アサイーはオリーブオイルなどに含まれる「オレイン酸（不飽和脂肪酸）」を主体とした良質な油脂を豊富に含んでいます。粉体加工すると油脂が酸素に触れる表面積が増え、急速に酸化が進行し過酸化状態になりやすいことから、当社では油脂の酸化度を示す POV[※]を 30 以下と定めています。（※数値が高いほど酸化が進んでいることを示し、食品衛生法では一部の油を使った食品において、POV 値を【30 以下】と規格しています。）

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 の吸収が可能となり、原料の使用量に応じた CO₂ 削減量を記載しています。

アサイーフリーズドライパウダーは 1 袋 30g 入りで CO₂ 削減量 999g です。

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



■販売形態

市販向け 30g 入りの個包装タイプと、1Kg、5Kg、10Kg 入りのメーカー向け原材料を取扱っています。

メーカー品ではキャンディ、グミ、飲料、サプリメントなどで使用されています。

[オンラインストア商品ページ] <https://frutafrutastore.com/products/B-477/>



■アサイーの栄養をちょい足し！

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。

性別年齢を問わず、料理の素材としてだけでなく日々の栄養を補うサプリメントがわりや運動前後の補食など、あらゆるシーンでお役立てください。

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

■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