



News Release

株式会社フルッタフルッタ

2022年4月22日

『台湾フルーツティー』が好調！ 昨年の発売以降、右肩上がりを取り扱い店舗増加！ 小売販売に加え EC・業務用販売でも好調

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、台湾で親しまれているフルーツティーにアマゾンフルーツのクプアスをミックスした飲料『台湾フルーツティー』が、**2021年2月の発売以降、右肩上がり**で取り扱い店舗が増加し、**2022年1月は寒冷期にも関わらず月間出荷本数が2万本に届く勢い**となるなど、好調に推移していることをお知らせいたします。

また、台湾フルーツティーは小売販売用として発売した製品でしたが、お客様からオンラインショップでの取扱い希望が多く寄せられ、2021年12月より本格的に販売を開始いたしました。更に飲食店のメニューに採用されるなど業務用としての引き合いもあり、徐々に出荷本数を伸ばしてまいりました。

好調の要因の一つとしては、台湾は当社の一部製品を製造しており、本製品も**台湾の現地で製造している本場感が支持されたもの**と考えられます。

当社では今後も皆さまのご期待にお応えするモノづくりに努め、販路拡大に取り組んでまいります。



■“おうちで台湾気分♪”台湾フルーツティー

豊かな台湾産フルーツの味わいと、香り豊かなジャスミン、そしてブラジルで神様の果物と呼ばれるクプアスの香りが楽しめる、フルッタフルッタならではのフルーツティーです。

〔商品名〕台湾フルーツティー

〔内容量〕960g

〔希望小売価格〕オープン価格(参考上代 798 円 税込)

〔販売エリア〕関東・中部・近畿地方、当社オンラインショップ、Amazon 公式ショップなど

〔商品詳細ページ〕 https://www.frutafruta.com/products/taiwan_fruitstea/

■好調の背景にある「おいしさ」の秘密

台湾フルーツティーはとにかくおいしいとご好評をいただいております。「ハマるおいしさ」「ここ最近の果汁系飲料で一番おいしい」等のお声が寄せられています。その理由は以下の2点です。

①HPP 製法

本製品では「HPP」（超高压処理=High pressure processing の略）という、圧力で菌を不活性化し、熱処理を極力抑え劣化を最小限にする技術を採用しており、これにより素材本来のみずみずしい味わいと栄養、そして鮮やかな色味を実現しています。

②本格志向に応えるつくりたて感

コロナ禍により外出や旅行が制限されるなかで、「より本格的なものを自宅で楽しむ」という需要が増えています。台湾におけるフルーツティーは、街角のスタンドで淹れたてのお茶と生フルーツでつくられる「つくりたて感」が欠かせません。本製品は上記の HPP 製法に加えて、香料・着色料・濃縮果汁を使用しておらず、フルーツとジャスミンティーの素材本来の風味が、消費者が求める本格志向に合致したものと考えております。

■本件に関するお問合せ先■

株式会社フルッタフルッタ Tel : 03-6272-9081

■ホットも可！様々なアレンジが楽しめる台湾フルーツティー

台湾フルーツティーは、冷やしたままでも温めてもおいしくお召し上がりいただけるのが特徴で、一般的なフルーツジュースのようにアレンジして様々なスタイルでお楽しみいただくことが可能です。全レシピは公式クックパッドでご紹介しております。

[公式クックパッドページ] https://cookpad.com/recipe/list/14583439?category_id=178769



ジャムティー



ジンソーダ



ゼリー



デザートスープ

■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 Tel : 03-6272-9081