



News Release

株式会社フルッタフルッタ

2022年6月2日

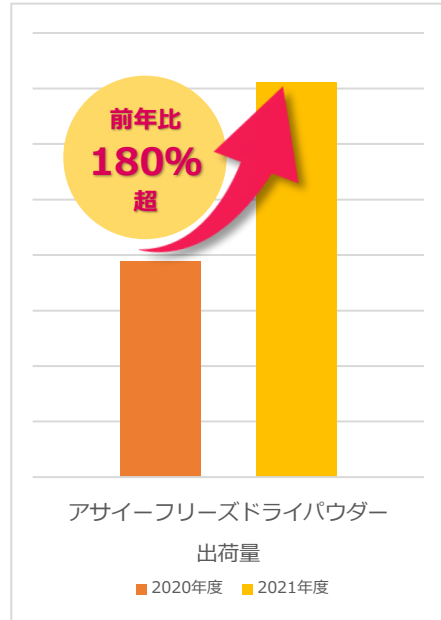
出荷量で前年比 180%超を達成！ アサイーのフリーズドライパウダー販売好調のお知らせ ～汎用性の高さから需要増大の兆し～

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、2021年度の当社製品および工業用原料で使用しているアサイーフリーズドライパウダーの出荷量が前年比を180%上回る勢いで好調に推移したことをご報告いたします。

好調の背景としては、ECチャネルを中心に順調に売上げを伸ばしたことに加え、全国の手回り会員制倉庫店の専売品が継続的に販売されたことや、KOL※とのコラボ商品に使用されたことにより出荷量が増大しました。

アサイーフリーズドライパウダーは粉末状で常温保存もできることから、日常の様々なシーンや飲食店のメニュー、プロテインやサプリメント等の製品にも使用が可能で、汎用性が高い点も特長の一つです。当社では、アサイーで皆さまの健康増進に貢献できますよう、本原料の特性を生かしながら今後も更なる販売促進に努めて参ります。

※KOL=Key Opinion Leaderの略称。専門的な知識を持ったインフルエンサーを意味する。



■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。）

■ラインナップ

【市販品】アサイーフリーズドライパウダー

オーガニックのアサイーピューレのみを使用。アサイー本来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。ヨーグルトやスムージーに加えたり、お菓子や料理に利用するなど幅広くお楽しみいただけます。常温で保存が可能で遠征が多いアスリートにも支持されているアイテムです。

【容量】30g

【希望小売価格】税込：1,458円（税抜：1,350円）



【工業用原料】

健康食品での使用実績が最も多い原料で、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。1Kg、5Kg、10Kg入り。



■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

■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