

毎日手軽に、アサイー習慣 「アサイー効果 アサイーフリーズドライパウダー」 オンラインショップにて販売中

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）は、アサイーのパワーと栄養素を日々の生活に手軽に取り入れ健康力を高めることをコンセプトにした「アサイー効果」シリーズの新アイテムとして、オーガニックアサイーを100%使用したフリーズドライパウダーの個包装タイプ『アサイー効果 アサイーフリーズドライパウダー』を当社オンラインショップにて2022年10月より発売開始いたしました。

常温で携帯が可能なうえに持ち運びが便利な2gずつの少量個パックを、1日1包楽しめるように40包入りの大容量サイズをご用意いたしました。毎日の健康維持に嬉しいアサイーの栄養素を、いつでも、どこでも手軽にプラスしてご利用いただけます。



■オンラインショップご購入ページ

<https://frutafrutashop.com/products/detail/165>

■製品特徴

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。）

③CO₂削減に貢献

当社は「自然と共に生きる」という経営理念のもと、ブラジルの提携サプライヤーであるトメアス総合農業協同組合（CAMTA）からアグロフォレストリー由来の原料を購入し販売を行っております。アグロフォレストリーによるCO₂固定化量を算定[※]、環境貢献の見える化に取り組んでおり、この製品を消費することで1袋あたり約2.6kgのCO₂削減に貢献したことになります。

※エコ・アクション・ポイントプログラム事業における環境省認定値

■ 製品活用事例

ヨーグルトのトッピングや、プロテインやスムージーに加えたり、お菓子や料理の材料に利用するなど幅広くご活用いただけます。(レシピページ：https://cookpad.com/recipe/list/14583439?category_id=166526)



■ 商品情報

商品名	アサイー効果 アサイーフリーズドライパウダー
種類別	アサイーフリーズドライパウダー
内容量	80g(2g×40包)
希望小売価格	2,880円(税込)
包装形態	スタンドチャック型(底マチ付き)
賞味期限	365日
保存方法	直射日光・高温・多湿を避けて、涼しい場所へ保存
原材料名	アサイーピューレ(ブラジル製造)
アレルギー物質 (28品目中)	なし
栄養成分表示 (2gあたり・推 定値)	<p>エネルギー 12kcal、たんぱく質 0.2g、脂質 1.1g、炭水化物(糖質 0.3g、食物繊維 0.4g)、食塩相当量 0.002g、鉄 0.1mg、カルシウム 6.6mg、マグネシウム 4.0mg、ビタミン B₁ 0.005mg、ビタミン B₂ 0.01mg、ビタミン B₆ 0.02mg、ビタミン E 0.7mg</p> <p>シヨ糖 0g、ポリフェノール 44mg、オリエンチン 0.48mg、オメガ3 (α-リノレン酸) 0.0072g、オメガ6 (リノール酸) 0.11g、オメガ7 (パルミトレイン酸) 0.034g、オメガ9 (オレイン酸) 0.56g</p> <p>【必須アミノ酸】リジン 10mg、ヒスチジン 3mg、フェニルアラニン 9mg、ロイシン 14mg、イソロイシン 7mg、メチオニン 4mg、バリン 11mg、スレオニン 9mg、トリプトファン 3mg</p> <p>【非必須アミノ酸】アルギニン 8mg、チロシン 6mg、アラニン 10mg、グリシン 8mg、プロリン 9mg、グルタミン酸 16mg、セリン 10mg、アスパラギン酸 17mg、シスチン 4mg</p>

■ 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 年設立。

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。