

～カンタン、美味しい、ヘルシー。60秒でアサイーごはん～
『お家でアサイーボウル 簡単ミールキット』
2023年2月3日（金）オンラインショップにて発売

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」）は、2023年2月3日（金）より、当社のオンラインショップにて、濃厚アサイーボウルを短時間で作成できる一式セットの『お家でアサイーボウル 簡単ミールキット』を販売開始いたしました（商品ページ：<https://frutafrutashop.com/products/detail/172>）。

本製品は当社のロングセラー商品「お家でアサイーボウル」※1の進化版であり、「カンタン、美味しい、ヘルシー。60秒で濃厚アサイーボウル」をキーメッセージに、半解凍にしたアサイーボウルベースに、添付の冷凍カットフルーツをトッピングするだけでアサイーボウルを作成いただけます。在宅時間が増えたりリモートワーカーや、自宅での食事をグレードアップしたい方などの「おうち需要」にお応えするために製品化いたしました。また本製品において、当社では初のパッケージへのCO₂削減量表示※2を実現しました。当社では今後他の製品においても順次表示を追加していく予定です。

なお、本製品はスーパーマーケットや量販店での展開も視野に入れており、小売業界でも販路拡大に努めてまいります。

※1：2012年発売当初の商品名は「アサイーボウルミックス」 ※2：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



■ お召し上がり方

アサイーとフルーツの冷凍ミックスピューレの「アサイーボウルベース」を流水で半解凍のペースト状にし、器に盛り付け冷凍フルーツをトッピングするだけ！ブレンダーやミキサーを使用せず、簡単にお作りいただけます。



■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081

■ 『お家でアサイーボウル 簡単ミールキット』 4つの特徴

①「美味しい」と「ヘルシー」のダブルで満足

フルッタフルッタのロングセラー商品「お家でアサイーボウル」と、相性抜群のマンゴーとブルーベリーの組み合わせで、美味しさとヘルシーさを両立します。

②タイムパフォーマンス抜群の時短ミールキット

忙しい時に、手軽に何か食べたい時に、あっ！という間にヘルシーなアサイーボウルが完成！タイムパフォーマンス(タイパ)も抜群です。朝食や軽食、お食事の代わりとしてもご利用ください。

③環境にも優しく。CO₂削減量可視化を導入

おもにアグロフォレストリーで栽培されたアサイーを使用しており、1製品当たり(2食分) 360gのCO₂削減に貢献できます。

※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



④素材の風味を大切にしたシンプル配合

アサイーボウルベースは、香料、着色料を使用せず、アサイーの濃厚さとみずみずしい味わい、美味しさと品質にこだわりました。シンプルな原材料で、フルーツ本来の美味しさを楽しめる、フルッタフルッタならではの商品です。

■ 商品情報

〔商品名〕 お家でアサイーボウル 簡単ミールキット (2食分)

〔種類別〕 アサイーボウルミールキット

〔内容量〕 300g (アサイーボウルベース 200g (100g×2袋)、マンゴー60g、ブルーベリー40g)

〔オンラインショップ販売価格〕 3セット : 3,150円、8セット : ¥7,980円 (税込)

〔包装形態〕 プラ袋

〔賞味期限〕 製造+364日

〔保存方法〕 冷凍(-18℃以下)

〔原材料名〕【アサイーボウルベース】アサイーピューレ(ブラジル製造)、バナナピューレ、濃縮ぶどう果汁、濃縮いちご果汁、パッションフルーツ果汁 【冷凍フルーツ】マンゴー、ブルーベリー

〔アレルギー物質〕(28品目中)バナナ

〔栄養成分表示〕(1食150g当たり・推定値) エネルギー 111kcal、たんぱく質 1.3g、脂質 3.0g、炭水化物 21.2g、食塩相当量 0g

〔発売日〕 2023年2月3日(金)

〔オンラインショップ商品ページ〕 <https://frutafrutashop.com/products/detail/172>

■ CO₂削減量表示について

当社のサプライヤーであるトメアス総合農業協同組合では、アグロフォレストリーの農場約7,000haに栽培されている高木樹種が固定する温室効果ガスが、年間でおよそ5,3185tと試算されています。(自社調べ)よって年間で生産される原料で割り込むことで一製品あたりのCO₂固定量を算出しています。

※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



■ 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

■森をつくる農業「アグロフォレストリー」について

アグロフォレストリーは農作物と樹木を混植する農法の総称で、世界各地で様々な実践例があります。トメアス総合農業協同組合が実践するアグロフォレストリーは、伐採によって荒廃したアマゾンの土地に多様な作物と樹木を植え、20年程の年月をかけて森のように農地を構成していきます。

1年目から収穫が得られ、持続的に収益をあげていけるよう計画的に農地を構成していく点が特徴で、草原が森のように遷移していくような様相から、「遷移型アグロフォレストリー」とも呼ばれています。

アグロフォレストリーは森をつくるだけでなく、雇用を生み、地域の発展にも寄与するなど社会・経済・環境の側面からメリットがあり、世界中からサステナブルな農業として期待されています。

【荒廃地】



トメアスの周辺には伐採などで荒廃地化した土地が広がっています。アマゾンの土壌は薄く、伐採してしまうと養分が流れて作物が育ちにくくなります。

【1年目】



1年目から将来にわたり収穫を得られるよう計画的に野菜やコシヨウ、果樹、材木の苗を植えま

【5～10年目～】



コシヨウが枯れ、果樹が実をつけます。この時期が最も作物の種類が多く、また最も二酸化炭素の吸収量が多い時期とされています。

【20年目～】



高木と低木が共存する森のようなアグロフォレストリーが完成し、光のコントロールをしながら低木果樹の生産性を維持していきます。

■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。