

幻の極甘マンゴーや、標高800m以上で育ったバナナなど使用！
規格外の極上フルーツとお酒で作る、国内初の“食べる”カクテルキット
「FRUCO（フルコ）」

7月28日より第一弾“贅沢すぎるマンゴーピニャコラーダ”の予約販売を開始

グローバルフルーツ株式会社（代表取締役社長:井上義朗、本社:東京都中央区）と、株式会社kenma（代表取締役:今井裕平、本社:東京都新宿区）は、フルーツとお酒でつくる大人のフレッシュスイーツブランド「FRUCO」を開始いたします。また、第一弾商品として「贅沢すぎるマンゴーピニャコラーダ」の予約販売を2022年7月28日（木）より、FRUCO公式WEBサイトにて開始いたします。8月4日（木）からは、東京八丁堀のStand Bar MARU、MARUにてイトイン販売も実施いたします。



贅沢すぎるマンゴーピニャコラーダ：<https://fruco.tokyo/pinacolada>

フルーツの消費量が1970年代半ばをピークに年々減少が続くなど、生活スタイルの変化に伴い消費者のフルーツ離れが進行しています。一方、フルーツをふんだんに使ったスイーツは需要を伸ばすなど、時代にあったフルーツの楽しみ方の提案が求められています。当社はフルーツの新たな楽しみ方をお客様に提案するべく、初のオリジナル商品づくりに挑戦。365日フルーツと接している私たちだからこそ提案できるフルーツの楽しみ方として「FRUCO」を企画しました。

FRUCOは高い鮮度を誇る旬のフルーツ3種類、お酒1本の「3 Fruits, 1 Bottle」をセットでお届けするカクテルキットです。フルーツには、当社だからこそ仕入れられる希少な極上品を採用。また、フルーツは切った瞬間から分刻みで味が落ちるからこそ、カットなしの素の状態でお届けいたします。同梱するオリジナルレシピを使って、作りたてのカクテルをご自宅でお楽しみください。

第一弾商品「贅沢すぎるマンゴーピニャコラーダ」は、群を抜いた糖度を誇るトロピカルフルーツを使った食べるカクテルです。店頭で減多に並ばない幻の極甘パキスタンマンゴー、蜂蜜のような濃厚さの黄金パイナップル、標高800m以上で育った完熟バナナを、ココナッツリキュールとお届けします。

フルーツには、味には問題はないが、見た目などが理由で正しい評価を受けられなかったものも一部使用します。日本は世界の中でも高い基準で「見た目」でフルーツを審査します。そのため、味には問題がなくとも「見た目の悪さ」だけで規格外となってしまう現状がある中で、FRUCOは「脱・見た目」を宣言。FRUCOを通してそうしたフルーツの価値を高めていき、生産者の笑顔を増やすことも実現します。

<報道関係者様 お問い合わせ>

グローバルフルーツ広報担当：高田
TEL: 080-6354-8877 E-mail: r-takada@rootspr.org



FRUCO (フルコ)

FRUCOは、世界中の選りすぐりのフルーツを楽しむ大人のフレッシュスイーツブランドです。「3つの旬のフルーツ」と「お酒1本」をセットでお届けし、“そのまま”フルーツを食べるよりも、さらにおいしい食べ方を提案します。フルーツは切った瞬間から分刻みで味が落ちるからこそ、カットなしの素の状態でお届け。同梱したオリジナルレシピを使って、作りたてのカクテルを自宅で楽しむことができます。

商品名：FRUCO **内容**：生フルーツ3種類、お酒、ドリンククリエイター監修のオリジナルレシピ

販路 (WEB)：FRUCO公式WEBサイト、**(イトイン)**：Stand Bar MARU、MARU
URL：<https://fruco.tokyo>

美味しさの理由



熟練の目利き

フルーツを仕入れる際、レポートや写真だけで判断しません。世界中の生産地に目利き人が足を運び、五感で目利きをしています。



脱・見た目

味には影響がないものの、外観の小傷やシミなどが理由で、規格外になってしまったフルーツを採用しています。
※ 調達できる場合のみ採用・発送



最短でお届け

輸入果物専門卸売業者だからこそできる、鮮度の高い状態のフルーツだけを提供。食べ頃の状態を計算し、緻密な熟度管理なども行った上でお届けします。

FRUCO カクテルアドバイザーについて



佐藤仁美/ドリンククリエイター

飲食業界に16年勤務。森永乳業株式会社、スターバックスコーヒージャパンでの商品開発/マーケティングの経験から、食べものやドリンクによって人々の日常に幸せを提供することに喜びを見出す。現在はオーツミルクの会社で働きながら、フリーランスのドリンク開発を行っている。インスタグラムでは200以上のオリジナルドリンクレシピを公開中。

(SNS：https://www.instagram.com/hitomi_beverage/)

贅沢すぎるマンゴーピñaコラーダについて



贅沢すぎるマンゴーピñaコラーダ

2杯分セット/お酒付属：¥2,980円(税込)、お酒なし：¥1,980円(税込)
4杯分セット/お酒付属：¥3,980円(税込)、お酒なし：¥2,980円(税込)

世界中から選りすぐったトロピカルフルーツを使った濃厚ピñaコラーダです。群を抜いた糖度を誇るフルーツ3種を贅沢に使用。「とろっと感」があるフルーツカクテルと「ザク切りフルーツ」をスプーンで食べる、新感覚スイーツをお楽しみいただけます。お届けするフルーツのうち、マンゴーには規格外品も一部使用。冷蔵することで表面にアートのようなシミができてしまいますが、果肉の味わいには全く影響ございません。

内容：マンゴー(パキスタン産)、パイナップル(フィリピン産)、バナナ(フィリピン産)、ココナッツリキュール、ドリンククリエイター監修のオリジナルレシピ

WEB予約販売開始日：2022年7月28日(木)午前10時 **イトイン提供開始日**：2022年8月4日(木)

販路 (WEB)：FRUCO公式WEBサイト、**(イトイン)**：Stand Bar MARU、MARU

お届けするフルーツの特徴



幻の極甘マンゴー

店頭に並ぶことがほとんどないと言われる幻のマンゴーをお届け。世界各地に存在するマンゴーの中で、一二を争う甘さです。こぶりなマンゴーであることで、濃厚な甘みが凝縮しています。



蜂蜜のようなパイナップル

香り高くジューシーで、まろやかな酸味と上品な甘さが特徴のパイナップルをお届け。果皮と果肉は、まるでちみつが詰まった蜂の巣のようにぎっしり甘みと旨味が詰まっています。



最高標高で取れる完熟バナナ

糖度を上げる要因に昼夜の温度差があります。お届けするバナナは、バナナが栽培できる最も標高の高い地域(標高800~1000m)で栽培されたものを採用。通常のバナナより味が濃厚で甘みが出ます。

FRUCOの販売場所について

FRUCOの第一弾「贅沢すぎるマンゴーピニャコラーダ」の予約販売開始を記念して、下記店舗にてイトインでの提供を、2022年8月4日（木）より実施いたします。



① Stand Bar MARU（東京 八丁堀）
住所：東京都中央区八丁堀3丁目22-10
HP：<https://maru-miyataya.com>
営業時間：平日16：00～23：00
定休日：土曜、日曜、祝日



② MARU（東京 八丁堀）
住所：東京都中央区八丁堀3丁目22-10
HP：<https://maru-miyataya.com>
営業時間：月曜～土曜 16：30～22：00
定休日：日曜、祝日

FRUCO立ち上げの想い

ー フルーツ離れを食い止める ー

町のくだものやさんが減少する反面、品揃え豊富なスーパーやコンビニ流通が大半を占める現代。生活習慣の変化により、フルーツ離れも起こっています。国内の果物消費量はこの30年間、減少傾向にあります*1。その結果、現代においては、果物をほぼ毎日食べている人の割合は2割しかいません*2。

そんな現代において、フルーツ専門の卸売企業として皆様に正しくフルーツの魅力をもっと伝えていきたいと思い、半年以上の歳月をかけて開発したのがFRUCOです。使用するフルーツは、創業以来ずっと磨き続けた目利き力と流通網を駆使した、当社だからこそ仕入れられる本当に美味しい極上フルーツです。そのまま食べてもちろん美味しいですが、これらのフルーツにお酒を合わせることで、これまでにない大人のスイーツ体験をお楽しみいただけます。FRUCOでは今後も様々な食べるカクテルを販売し、フルーツ好きを増やしてまいります。

*1：総務省「家計調査」、*2：中央果実協会「果物の消費に関する調査」（令和4年2月）



画像内左：生搾りベリー&グレープフルーツジン 画像内右：すりおろしアップルオレンジバーボン

すりおろしアップルオレンジバーボン（2022年9月発売予定）

すりおろしたりんご、夏のフレッシュオレンジ、バーボンを使ったスムージーのようなカクテルです。りんごは甘味を凝縮した国産、オレンジはジューシーで酸味と甘味のバランスがとれています。口当たりのよい、なめらかな食感を楽しめます。

生搾りベリー&グレープフルーツジン（2022年10月発売予定）

搾りたてのグレープフルーツと、甘酸っぱさが詰まったベリーを使用したジンカクテルです。程よい酸味のグレープフルーツの味わいを、上品なほんのり甘いブルーベリーがさらに引き立てます。すっきりしたのどごしと、果肉感もお楽しみください。

グローバルフルーツ株式会社について

グローバルフルーツは、1990年に設立した20以上の果物を取り扱う卸売業者です。東京の八丁堀にて、弊社の専門スタッフが直接フルーツを選定し、輸入・販売をしています。販売前には必ず果物の試食・糖度の確認を行い、当社の拘りの基準を満たしたものだけをお客様にお届けしています。



本社所在地：〒104-0032 東京都中央区八丁堀3-25-8 八丁堀陽光ビル7階
代表取締役社長：井上義朗
事業内容：青果物輸入・販売、インターネット通販の業務
URL：<https://globalfruit.co.jp>

株式会社kenmaについて

FRUCOは、企業の新たなシンボルとなる“フラッグシップ（看板商品）”を開発することに特化した「株式会社kenma」（東京都新宿区）と共同で開発しました。kenmaは、サービス自体の企画・ディレクション及びデザインを担当しています。



本社所在地：〒162-0814 東京都新宿区新小川町8-24実森ビル3F
代表取締役：今井裕平
事業内容：デザイン・ビジネスコンサルティング、ブランド・製品・サービス・空間デザイン
URL：<https://www.kenma.co>

<報道関係者様 お問い合わせ>

グローバルフルーツ広報担当：高田 TEL: 080-6354-8877 E-mail: r-takada@rootspr.org