

第一弾は一ヶ月で完売！脱フルーツ離れを掲げた、果物商社のアイデアスイーツ規格外品も積極採用。第二弾は国産極上りんご×芳醇バーボンの食べるカクテル
「すりおろしアップルオレンジバーボン」

9月12日より公式WEBサイトにて販売開始！

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）が運営するフレッシュスイーツブランド「FRUCO」は、第二弾商品として「すりおろしアップルオレンジバーボン」のオンライン販売を、2022年9月12日より開始します。同日より「Stand Bar MARU」「MARU」でも、季節限定メニューとしてイートイン販売を開始します。



すりおろしアップルオレンジバーボン：<https://www.fruco.tokyo/appleorangebourbon>

1970年代半ばから減少を続けるフルーツの消費量。FRUCOはフルーツの消費拡大に貢献するべく開発した、作りたての“食べるカクテル”がお楽しみいただける、国内初のカクテルキットです。3つのフルーツとお酒1本をセットでお届けし、新しいフルーツの食べ方を提案しています。7月28日に販売開始したFRUCO第一弾「贅沢すぎるマンゴーピニャコラーダ」は、予想を大幅に上回る反響をいただき、およそ1ヶ月で初回在庫分が完売となりました。現在増産体制を整えており、次回販売は9月26日頃からは予定しております。

FRUCO第二弾となる「すりおろしアップルオレンジバーボン」は、極上りんご、ネーブルオレンジ、レモンに香り高いバーボンを合わせた、濃厚な果実の甘さと程よい酸味が織りなすハーモニーの中に、キレのいい深みを感じられるスムージー仕立てのスイーツカクテルです。フルーツは、甘味をぎゅっと閉じ込めた、青森県などで採れる極上りんご「つがる」、甘味と酸味の相性がピカイチの、オーストラリアで見つけた園地指定の良質な「ネーブルオレンジ」、酸味がマイルドでジューシーな「レモン」をお届け。りんごのシャキシャキ感と、喉越しのなめらかさを一度に楽しめる、シャキとろ食感がたまらない一品です。まるでりんごのような、かわいい見た目にもこだわりました。

また輸入フルーツは生産国ごとに、A品・B品といった認定基準が異なります。比較的見た目を厳しく査定する日本では、本国でA品認定を受けて出荷されたものでも、そのまま販売することができないものが3~8%ほど含まれているのが現状です。そんな中、FRUCOはフルーツの「脱・見た目」も宣言。今回輸入するネーブルオレンジやレモンについては、外皮に傷があるなどの規格外品もA品同様に積極活用し、フードロス削減に貢献します。

<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

すりおろしアップルオレンジバーボンについて

<商品特徴>

- ・シャキシャキ食感のすりおろしりんごと、果汁たっぷりの角切りネーブルオレンジをスプーンで食べる新感覚スイーツです。
- ・極上りんご“つがる”、オーストラリアで見つけた“ネーブルオレンジ”、ジューシーかつマイルドな酸味を誇る“レモン”を使用。
- ・ネーブルオレンジとレモンは、“成育時に外皮にスレやキズができた”“船での輸送時に変形・凹みがあった”など、規格外品も積極的に活用。※規格外品は、調達できる場合のみ採用・発送



すりおろしアップルオレンジバーボン

2杯分セット：お酒あり：¥1,780円（税込）/お酒なし：¥1,180円（税込）
4杯分セット：お酒あり：¥2,580円（税込）/お酒なし：¥1,980円（税込）

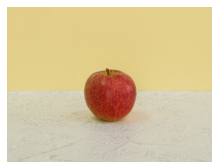
りんごとバーボンを合わせた、スムージー仕立ての見た目もかわいい一品です。甘味をぎゅっと閉じ込めた「つがる」、甘味と酸味の相性がピカイチの「ネーブルオレンジ」、酸味がマイルドかつジューシーな「レモン」を使用。シャキシャキ食感のすりおろしりんごと、角切りネーブルオレンジをスプーンで食べる新感覚スイーツカクテルです。

内容：りんご（青森県産など）、ネーブルオレンジ（オーストラリア産）、レモン（アメリカ産など）、バーボン、ドリンククリエイター監修のオリジナルレシピ

販売開始日：2022年9月12日（月）午前10時

販路：FRUCO公式WEBサイト、Stand Bar MARU、MARU

お届けするフルーツについて



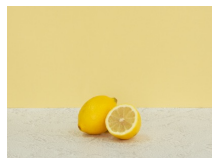
果汁たっぷり、甘さ強めの“つがる”

酸味が少なく、際立つ甘味が特徴です。一般的なりんごよりもジューシーで、やや硬めの食感が今回のカクテルにぴったり。鮮やかな紅色の縞模様がトレードマークです。



南半球で育った“ネーブルオレンジ”

オーストラリア産のネーブルオレンジです。太陽の光をたっぷり浴びることで、酸味と甘味のバランスはピカイチ。そのまま食べるもよし、絞ってジュースにしてもよしと万能です。



マイルドな酸味の“ジューシーレモン”

今回の輸入レモンは日本到着時には緑色が抜けて黄色になり、酸味がマイルドになっています。ビタミンCを豊富に含み、特徴である強い芳香は多くの人を惹きつけます。

作り方

作り方の詳細については、商品に同梱される「ドリンククリエイター監修のオリジナルレシピ」をご参照ください。

※写真はFRUCO第一弾商品「贅沢すぎるマンゴーピニャコラーダ」です。



1.届いたフルーツをカットする



2.フルーツとお酒をブレンドする



3.フルーツをトッピングして完成



ドリンク監修者について

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/)

すりおろしアップルオレンジバーボンの販売場所について

FRUCOの第二弾「すりおろしアップルオレンジバーボン」は、下記店舗にてイトイン販売も、2022年9月12日（月）より実施いたします。



Stand Bar MARU

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



MARU

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（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。

FRUCOのポイント



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、五感でも目利きしています。フルーツの試食や酸度・糖度など計測を綿密に行い、厳しい基準を満たしたものだけを提供しています。



旬の見極め

入荷できる期間が長くても、一番おいしい期間だけ取り扱っています。旬の期間内でも、実はタイミングにより味にバラつきが生じます。販売期間が短くても、本当においしいものだけを厳選して提供するスタンスです。



最短でお届け

市場や小売店を通さずにお客様の元へ直送します。在庫から発送しないことで、鮮度の高い状態のものだけを常に提供します。食べ頃の状態を計算し、緻密な熟度管理などを行った上でお届けします。

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フルーツの魅力を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美味しい極上フルーツです。そのまま食べても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）

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