

シュワッと弾けるブラジル系スーパーフード炭酸飲料
『アサイービネガー スパークリング』『ピタヤ&ザクロ スパークリング』
3月22日（火）全国で新発売
～スーパーフードと炭酸の新発想～

この度スーパーフードカンパニーの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、砂糖、香料、保存料不使用の、ブラジル・アマゾンフルーツの味わいを活かした100%果汁/果汁分^(※)炭酸飲料『アサイービネガー スパークリング』『ピタヤ&ザクロ スパークリング』の2品を、2016年3月22日（火）に全国のスーパーマーケットやコンビニエンスストア、当社のオンラインショップなどで発売いたします。

『アサイービネガー スパークリング』はアサイーとりんご果汁を発酵させた「アサイービネガー」、『ピタヤ&ザクロ スパークリング』は果実感が楽しめるピタヤピューレとザクロ果汁をベースとし、それぞれにココナッツウォーターをプラスしてボディ感を出しました。やわらかな泡立ちの炭酸を加え、やさしい口あたりに仕上げた大人向けのスパークリングドリンクです。

なお、当社は本品の発売を通して、日本の皆様にブラジルのライフスタイルを紹介することにもねらいとしています。特にフルーティーでスッキリとした炭酸飲料は塩気を利かせた赤身肉との相性がよく、本品とブラジルスタイルのバーベキュー「シュラスコ（シュハスコ）」の普及をかねて、パーティーシーンで飲みたいノンアルコール飲料として訴求してまいります。

（※アサイービネガー スパークリングはストレート換算比のため「果汁分」と表記）



アサイービネガー スパークリング

スーパーフードの代表格アサイーとりんご果汁のビネガーを配合。（1本あたり果実酢15ml）
キレのある酸味とフルーティーな味わい。



ピタヤ&ザクロ スパークリング

美容・健康意識が高い女性から注目されるピタヤ（レッドドラゴンフルーツ）にザクロをブレンド。豊かなフルーティー感が特徴。

※果実分が含まれるため、静かに数回上下反転させてからお飲みください。

■商品情報・原材料名・栄養成分表示

商品名	アサイービネガー スパークリング	ピタヤ&ザクロ スパークリング
種類別名称	炭酸飲料	果実ミックスジュース（濃縮還元・炭酸ガス入り）
内容量	350ml	
価格	184 円（税抜）	
容器形態	PET ボトル	
保存方法	直射日光を避けて常温で保存	
賞味期限	製造日より 179 日	
販売エリア	全国のスーパーマーケット、コンビニエンスストア、当社オンラインショップ	
原材料名	りんご果汁、果実酢（りんご果汁、アサイーピューレ）、ぶどう果汁、ココナッツウォーター果汁、レモン果汁、アサイーエキス	りんご、ココナッツウォーター、ザクロ、ドラゴンフルーツ、レモン、炭酸ガス、アントシアニン色素
栄養成分表示 （1本 350ml あたり）	エネルギー 123kcal、たんぱく質 0.7g、脂質 0.4g、炭水化物 30.1g、ナトリウム 35mg、シヨ糖 3.9g、ポリフェノール 140mg	エネルギー 133kcal、たんぱく質 0.4g、脂質 0.4g、炭水化物 33.3g、ナトリウム 20mg、カリウム 518mg、シヨ糖 3.9g

■企業情報

株式会社フルッタフルッタについて

スーパーフードの先駆けであるアマゾンフルーツのアサイーを、2002年にブラジルから日本に初めて輸入したパイオニア企業です。

企業理念に「自然と共に生きる」を掲げ、ビジネスを通して「森を作る農業」アグロフォレストリー農法を世界中に展開するグリーンエコノミー社会の実現を目指しています。

主な事業では、現地の提携農協から原料の直輸入を行うほか、アサイーをはじめとするアマゾンスーパーフード商品の企画・開発・販売、および直営店の「アサイーカフェ」の運営を手掛けています。

<http://www.frutafruta.com/>



商品化の背景

当社がスーパーマーケットなどで実施している店頭デモンストレーションにて、お客様より「スーパーフード商品は素材そのものの状態（ドライフルーツやナッツ、パウダーなど）である例が多く、量が多く価格も高い」など、関心があっても手を出し難いという声が多く聞かれました。

その様な背景に対し、弊社では「スーパーフードの栄養をそのままに、もっと手軽に、もっとおいしく」を掲げており、本品においては身近な炭酸飲料にスーパーフードを組み込むことでより親しまれる存在となることをねらいました。

また 2016 年はブラジルが注目される年でもあり、炭酸はブラジルの弾けるエネルギーとの親和性が高かったため商品化にいたりました。

本件に関するお問い合わせ先 株式会社フルッタフルッタ 広報 松田

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 3-3 神保町 SFⅢ2F TEL：03-6272-9081

■ 参考情報

ピタヤ

サボテンの仲間の果実で、別名はドラゴンフルーツ。抗酸化性が期待されるベータシアニンやフラボノイド、現代人に不足しがちなカリウムや女性に嬉しい葉酸を含み、アサイーに次ぐスーパーフードとして注目が高まっています。



食酢の健康効果

紀元前に起源したとされるお酢は人類最古の調味料といわれ、ギリシャの学者ヒポクラテスが病人の療養に用いたり、中国では漢方薬として用いられるなど、古くから「体にいいもの」として伝えられてきました。

おもなお酢の健康効果、および肥満の予防効果は以下の通りです。

酢の六大健康効果

1. 疲労回復効果 (倦怠感・夏バテ)
2. 食欲・消化の促進
3. カルシウム吸収促進 (骨粗しょう症予防)
4. 減塩効果
5. 血行促進 (高血圧、動脈硬化予防)
6. 肥満の予防

肥満の予防

メタボリックシンドローム発症

- ・ 内臓脂肪細胞の過剰蓄積
- ・ 脂肪の質の悪化
- ・ 筋肉における脂肪燃焼低下



酢酸の肥満予防効果

- ◆ 酢酸は肝臓以外の脳を含めた組織において脂肪を燃やす燃料となる
- ◆ 2型糖尿病の病態動物に酢酸を摂取させ、脂肪の合成・蓄積の抑制および体重減少がみられた

出典：全国食酢協会ホームページ <http://www.shokusu.org/>

八巻 孝夫, 食の医学館, 小学館, 2002, p.480.

酢酸菌研究会編, 酢の機能と科学, 朝倉書店, 2012, p.66

Yamashita et al. (2009) Biosci.Biotechnol.Biochem, 73 (8) 1837-1843.

スーパーフードとは

スーパーフードは有効な成分を突出して多く含む食品の総称です。一般社団法人日本スーパーフード協会では、「栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食品であること。あるいは、ある一部の栄養・健康成分が突出して多く含まれる食品であること。」「一般的な食品とサプリメントの中間にくるような存在で、料理の食材としての用途と健康食品としての用途をあわせもつ。」と定義し、さらに同協会の「プライマリースーパーフード 10」にアサイーとココナッツが含まれ、「ニューフェイススーパーフード」にピタヤが掲げられています。