



アヲハタの冷凍フルーツに、アプリコットが新登場！

## “凍ったままでやわらかい”冷凍フルーツ 「アヲハタ くちどけフローズン」から「アプリコット」を新発売

2025年2月20日（木）から全国に出荷

アヲハタ株式会社

アヲハタ株式会社(本社：広島県竹原市、代表取締役社長：山本範雄、以下アヲハタ)は、新商品「アヲハタ くちどけフローズン アプリコット」を2025年2月20日

(木)より、全国に出荷します。本品は、特許技術「やわらかフローズン製法<sup>※1</sup>」を用いた果汁づけ冷凍フルーツ「くちどけフローズン<sup>※2</sup>」シリーズの新フレーバーです。アヲハタ独自の食感“凍ったままでやわらかい”“冷凍庫からすぐに出して食べられる”アプリコットを楽しめます。



### アプリコット本来のおいしさを生かし、さわやかですっきりとした味わい

本品は、生果のアプリコットが持つ自然な味わいを生かし、甘みと酸味が調和したさわやかですっきりとしたおいしさが特長です。アプリコットは、旬が短く、日持ちも短い果物ですが、当社の独自製法により、おいしさと食べやすさを両立しました。特にフルーティーな香りは、特別な加工により香料を使うことなく大幅に向上させることに成功しています。

また、包装の開け口を1つずつ押し出せる大きさにしており、フォークや爪楊枝を使わなくても、一口サイズにカットされた果肉を手を汚さず食べられます。1袋(80g)あたり64kcalで、アイス感覚でそのまま食べるのはもちろん、氷の代わりにドリンクに入れたり、スイーツのトッピングなどバラエティ豊かな食シーンで楽しめます。

### フルーツ喫食の機会と量の向上に

国が掲げる1日のフルーツ摂取量の目標は200gですが、実際に摂取できている人は、全体の13.6%にとどまります。毎日摂取しない理由として“日持ちがしない”“皮をむくのが手間”などが挙げられる一方で、フルーツの摂取量を増やしたいと思う人は全体の36.7%にも上ります<sup>※3</sup>。

※1「やわらかフローズン製法」:フルーツを果汁づけにして凍結させることで、凍っていても“やわらかい”“香りの良い”フルーツを提供することができる製法のこと。

※2「くちどけフローズン」:詳細は、[キューピーアヲハタニュース 2023 NO.19](#)を参照

※3 [中央果実協会「果物の消費に関するアンケート調査」\(令和5年度\)](#)

フルーティーな香り成分量

約10倍に  
アップ<sup>°</sup>

加工前

加工後

当社は、生のフルーツでは解決が難しい、日持ちや手間などの不満点を解消した商品を通して、フルーツの喫食機会と量の向上を目指しています。2023年春に発売したいちご、青りんご、白桃に続き、新たにアプリコットを加えてラインアップを拡充し、選択肢を広げます。

アヲハタはCSRの重点課題として『フルーツ摂取を通じた心と体の健康支援』を掲げています。より手軽に、いつでも食べられるフルーツの商品を展開することでこの課題に取り組むとともに『フルーツで世界の人を幸せにする』というビジョンの具現化を進めていきます。

商品の概要は以下の通りです。

### 1. 商品名・内容量・価格・賞味期間

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間※4
アヲハタ	くちどけフローズン アプリコット	80g	オープン価格	12カ月

※4 -18℃以下の冷凍庫で保存してください。

### 2. 出荷日

2025年2月20日（木）から全国に出荷

### 3. 商品特徴

- ・アヲハタ独自の「やわらかフローズン製法」で、“凍ったままでやわらかい”食感を実現しました。冷凍庫から出してすぐに食べることができます。
- ・果実に果汁をしみ込ませ、フルーツ本来のおいしさや香り、甘さを際立たせています。果物だけの自然な甘さで仕立てており、1袋64Kcalです。
- ・一口サイズにカットされた果肉を1つずつ押し出せる開け口で、フォークや爪楊枝を使わずに、手を汚さず食べられます。
- ・アイス感覚でそのまま食べるのはもちろん、氷の代わりにドリンクに入れたり、スイーツのトッピングに使用したりするのもおすすめです。



そのまま



氷代わりに



トッピングに