



2024年7月11日

果肉と果汁でつくったワンハンド冷凍フルーツが新登場

複数フルーツの組み合わせ 新感覚のパウチ入り冷凍フルーツ 「アヲハタ まるかじゅり」2品を新発売

8月30日(金)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、自分好みのやわらかさにしながら食べる新感覚のパウチ入り冷凍フルーツ「アヲハタ まるかじゅり」2品(グレープフルーツ&オレンジ、マンゴー&ベリー)を新発売します。

果肉と果汁でつくった、“フルーツの組み合わせが楽しい”新感覚の冷凍フルーツ

「まるかじゅり」は、たっぷり入った大きめの果肉をほぐしながら食べる、ジューシーで食べ応えのある新感覚の冷凍フルーツです。果肉量は50%(仕込時)、厳選した果汁との相乗効果によりぎゅっと濃いのにすっきりとした味わいが特徴です。フルーツ由来の自然な甘さで1袋当たり70kcal以下です。複数のフルーツを組み合わせることで、甘みや酸味、香り、食感などフルーツならではの新しい味わいを楽しめます。特許技術により、凍っていてもほぐしやすく、ワンハンドで持てるパッケージにもこだわりました。



フルーツ摂取が足りない現代の食生活

フルーツは健康的な食生活に寄与し、彩りや楽しさを感じさせてくれる食べ物です。一方、フルーツを食べたいと感じながらも「日持ちがしない」「皮をむくなど手間がかかる」などの理由から、実際はフルーツを食べない人が多い状況^{*1}です。これらを背景に、フルーツの喫食に日持ちや皮をむくなどの手間を気にせず楽しめる「手軽さ」、食べきれる「1人分」、さらに楽しさを感じる「新しさ」が求められていると考え、本シリーズを開発しました。好きな時に冷凍庫から取り出して手軽に食べられるワンハンド冷凍フルーツ「まるかじゅり」シリーズで、フルーツが身近にあるライフスタイルを提案します。

※1 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)

アヲハタはこれからも、「フルーツで世界の人を幸せにする」というビジョンを具現化する取り組みや商品開発を進めていきます。

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	エネルギー※2	内容量	参考小売価格	賞味期間※3
アヲハタ	まるかじゅり グレープフルーツ&オレンジ	51kcal	80g	オープン 価格	12 カ月
	まるかじゅり マンゴー&ベリー	70kcal			

※2 1袋（80g）当たり、※3 -18℃以下の冷凍庫で保存してください。

2. 出荷日

2024年8月30日（金）から全国に出荷

3. 商品特徴

①もんで食べる新感覚の冷凍フルーツ

果肉と果汁で作った冷凍フルーツです。特許技術により凍ったままでほぐしやすく仕立てています。少しだけほぐしてひんやり冷たく食べたり、よくほぐして溶かしながら、みずみずしい果汁やねっとりとした果肉の口当たりを感じたりと自分好みにフルーツの味わいを楽しめます。

②ワンハンドで食べやすい専用パウチ

片手で持ちやすい形状にこだわり、オリジナルのパウチ容器を開発しました。



③複数のフルーツを組み合わせた新たな味わい



<グレープフルーツ&オレンジ>

グレープフルーツのさわやかな苦味とオレンジの甘みに、グァバピュレーがほのかに香るすっきりした味わいです。



<マンゴー&ベリー>

マンゴーの甘みに、クランベリーやいちご、ローズヒップ果汁の酸味がきいた甘酸っぱくてさわやかな味わいです。

④フルーツ由来の自然な甘さ

果肉と果汁でつくった自然な甘さで、1袋当たり70kcal以下です。