



## News Release

株式会社フルッタフルッタ  
2022年12月15日



### 『台湾で爆発的人気のスイーツドリンク、ついに日本上陸』 新感覚マンゴードリンク「楊枝甘露（ヨンジーガムロ）」が 2022年12月15日（木）より販売開始

～五感で感じる、マンゴー・タピオカ・ココナッツミルクのアジアの風～

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、2022年12月15日（木）より、香港発祥のマンゴードリンク「楊枝甘露（ヨンジーガムロ）」を販売開始することをお知らせします。フルッタフルッタによるボトルタイプの日本での楊枝甘露の本格販売は、今回が初めてです。



#### ■ 「楊枝甘露（ヨンジーガムロ）」とは

楊枝甘露（ヨンジーガムロ）は、香港で生まれたマンゴースイーツです。香港では、マンゴーの果肉だけではなくグレープフルーツや小さなタピオカと一緒に食され、コンデンスミルクやココナッツミルクをかけて食後のデザートとしてレストランなどで食べられているポピュラーなスイーツです。楊枝甘露が香港を飛び出して、台湾で人気に火がついたのが2021年春頃。台湾中にあるドリンクスタンドで楊枝甘露のアレンジドリンクが販売され、大人気となりました。フルッタフルッタでは、楊枝甘露をいよいよ日本で本格販売開始。日本でもアジア旅行気分を味わうことができるスイーツドリンクです。

#### ■ フルッタフルッタの楊枝甘露について

フルッタフルッタが日本で販売を開始する楊枝甘露は、HPP製法を用いて加工。フルーツの栄養分を保持しつつ、美味しさと鮮度にこだわりました。香料や濃縮還元果汁などは一切不使用。濃厚でフレッシュなマンゴーを食べているかのような、みずみずしい口当たりと、タピオカの弾ける食感がクセになる、今までになかった「トロピカルなご褒美デザート」です。マンゴー、グレープフルーツ、タピオカ、ココナッツミルクがブレンドされた、クリーミーな口当たり仕上げています。今回、販売開始するボトルタイプの楊枝甘露は、台湾での楊枝甘露ブームの火付け役となり、市中のドリンクスタンドでの流行の起爆剤となった存在です。

#### ■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081

まさに飲むスイーツでもある楊枝甘露はそのままでもお楽しみいただけますが、冷凍して濃厚なマンゴーアイスにしたり、ミルクやヨーグルトと割って味わってもいただけます。豊富なアレンジレシピで、アジアンフルーツの代名詞でもあるマンゴーを五感でお楽しみいただけます。

## ■ 商品情報

[商品名] 楊枝甘露 (ヨンジーガムロ)

[内容量] 1,020g

[種類別] 27%混合果汁入り飲料

[原材料名] マンゴー、タピオカボール (液糖、こんにゃく粉、タピオカでんぷん、寒天)、液糖、パッションフルーツ、ココナッツミルク、グレープフルーツ/ビタミン C

[発売日] 2022年12月15日 (木)

[販売店舗] 公式オンラインストア、各種 EC サイト (Amazon、Yahoo!ショッピング)、コストコホールセールジャパン各店舗

[本体価格] オープン価格

[商品詳細ページ] <https://mangosago-lp1.frutafruta.co.jp>

## ■ HPP 製法に関して

HPP とは High pressure processing の略で、「超高压処理」という意味の新しい技術です。圧力で菌を不活性化し、熱処理を極力抑えることができます。これにより熱による劣化を最小限にし、素材本来のみずみずしい味わいと栄養、鮮やかな色味をキープすることができます。

## ■ 株式会社フルッタフルッタについて <https://www.frutafruta.com/>

アサイーをはじめとするアマゾンフルーツ輸入加工販売ビジネスのパイオニア。

「自然と共に生きる」を理念に、森をつくる農業「アグロフォレストリー」の発展にビジネスの力で貢献し、経済と環境が共存する持続可能な社会の実現を目指して 2002 年創業。

ブラジルのトメアス総合農業協同組合 (CAMTA) よりおもにアグロフォレストリーで栽培されたアマゾンフルーツ原料を輸入し、メーカーや外食チェーンへ販売を行うほか、「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーとする自社製品の製造と販売などを展開。