



News Release

株式会社フルッタフルッタ
2024年8月26日



**ご好評につき『お家でアサイーボウル』に7日間セット新登場！
8月27日(火)12時より当社オンラインストアにて先行発売！**

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 以下「当社」）は、大好評の『お家でアサイーボウル』シリーズの新たなラインナップとして、100gの冷凍アサイーボウルベースが7日間分入った『お家でアサイーボウル7パック』を2024年8月27日(火)12時より当社オンラインストアにて先行発売いたします。

オンラインストア注文ページ：<https://frutafrutastore.com/products/F-263/> (8月27日12時サイトオープン)



既存品の『お家でアサイーボウル』はミキサーやブレンダーを使わずにアサイーボウルのベースを作ることができる冷凍ミックスペースとして2012年に発売した当社の定番商品です。

デザートや軽食、食事代わりなど、大人気のアサイーをご自宅でおいしく7日間楽しめる『お家でアサイーボウル7パック』をぜひご活用ください。

なお、本製品のプロモーションイベントを9月に予定しております。詳細は追ってお知らせしてまいります。

■ 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

■商品概要

商品URL <https://www.frutafruta.com/products/bowl/>



大好評の『お家でアサイーボウル』を毎日楽しむように、1袋に100g入りの冷凍アサイーボウルベースが7パック入ったセットになりました。冷凍庫から出して袋ごと流水でほぐし、器に入れ、お好みのトッピングをのせるだけでミキサーなしで手軽に本格的なアサイーボウルを作ることができます。従来品より薄い形状となり溶かしやすくなり、また凍らせたままフローズンバーのようにもお召し上がりいただけます。



■毎日おいしく7daysアサイー

本商品は定番のアサイーボウルやスムージーだけでなく、パフェ、ワッフルやタルトなどのスイーツに簡単にアレンジでき、そのままアイスとしても楽しむことができます。毎日お好みの食べ方でお召し上がりください。



■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

■ネイチャーポジティブ

森をつくる農業「アグロフォレストリー栽培」によるアサイーだけを使用。カラダにも、地球にもうれしいアサイーボウルはフルッタフルッタだけ。アグロフォレストリーは栽培中にCO₂を吸収するため、一製品あたりの原料使用量に基づき、CO₂削減量を1,260g（100g×7パック分）としています。

[CO₂削減マークについて] <https://www.frutafruta.com/co2reduction/>

■商品情報

[商品名] お家でアサイーボウル7P

[名称] アサイー加工食品

[内容量] 700g(100g×7パック)

[発売日] 2024年8月27日（火）12時より

[販売先] 当社オンラインストア（今後量販店にて順次販売予定）

[販売価格] 2,381円（税込）（量販店はオープン価格）

[保存方法] 冷凍（-18℃以下）

[原材料名] アサイーピューレ（ブラジル製造）、バナナピューレ、濃縮ぶどう果汁、濃縮いちご果汁、パッションフルーツ果汁

[アレルギー物質（28品目中）] バナナ

[栄養成分表示（100gあたり・推定値）] エネルギー81kcal、たんぱく質1.0g、脂質2.9g、炭水化物13.5g、糖質11.7g、食物繊維1.8g、食塩相当量0g、ビタミンE2.5mg、鉄0.9mg、ポリフェノール310mg

■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。

■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