



# News Release

株式会社フルッタフルッタ

2018年9月26日

## おいしくカラダを守る乳酸菌入りコールドプレス新登場 『FRUTA FRUTA PRESS+ アセロラ・マンゴスチン』

2018年10月9日(火)発売

この度、アサイーのパイオニア、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、1日分の果実 200g※1 を摂取できるコールドプレスのストレート果汁飲料に乳酸菌をプラスした『FRUTA FRUTA PRESS+』シリーズ「アセロラ・ハニー」と「マンゴスチン・ベリー」を2018年10月9日（火）に全国発売いたします。

本品は乳酸菌と栄養豊富なアマゾンフルーツを日常生活に取り込みやすいように融合させた「おいしくカラダを守る」新しいカテゴリーです。さらにアセロラには乳酸菌と相性が良いビタミンC、マンゴスチンにはパントテン酸が含まれており、フルーツの特性も生かしたプロバイオティクスコールドプレスです。

日本人の死亡原因は1位が悪性新生物（癌）※2 であり、戦後第3位だった時代と比較して、現代人の免疫力は著しく低下していると考えられます。

風邪やインフルエンザの予防に限らず日頃から免疫力を強化する飲食物の摂取や運動を取り入れることは重要であり、当社では本品の発売を通して現代人の健康増進に貢献してまいります。

※1 農林水産省「食事バランスガイド」より 1日の推奨摂取量 200g / ※2 厚生労働省 平成 29 年（2017）人口動態統計月報年計



（画像左から）

FRUTAFRUTA PRESS+  
アセロラ・ハニー

ビタミンCが豊富なアセロラの果肉を贅沢に使用。すっきりとした酸味とはちみつの優しい甘み。

FRUTAFRUTA PRESS+  
マンゴスチン・ベリー

マンゴスチンのやさしい甘みとストロベリーの香り。とろりとした口あたりとコク深い味わい。

### ■ 5つのポイント

#### ①フレッシュ

熱劣化を抑えるコールドプレス製法と HPP 技術（超高压処理）で素材本来のみずみずしい味わい

#### ②1日分の果実 200g※1を使用

#### ③乳酸菌 BC-30 でカラダを中から守る

アミノ酸やタンパク質との相性が良く、生きて働くことで健康をサポートします

#### ④フルーツ由来のビタミンCとパントテン酸でバリアカアップ

#### ⑤砂糖・香料・着色料・増粘剤無添加

素材本来の味わいと色味を生かしたシンプル配合です

■ 本件に関するお問合せ先 ■ 株式会社フルッタフルッタ 広報

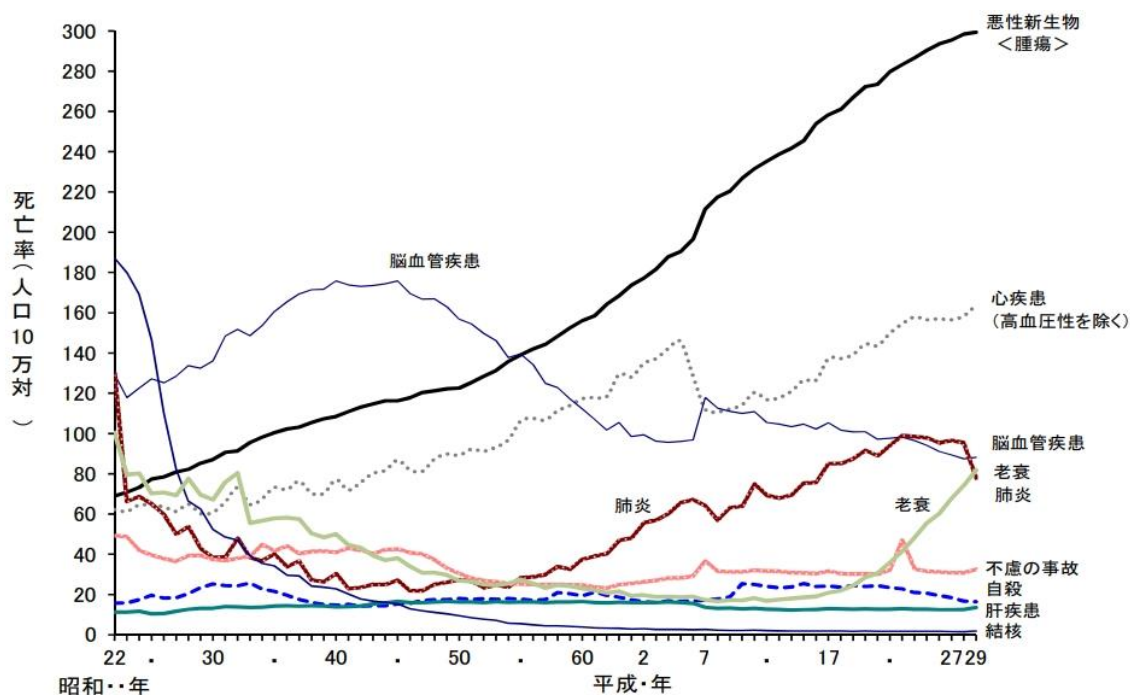
Tel : 03-6272-9081 Mail : pr@frutafruta.com

■商品情報

商品名	FRUTAFRUTA PRESSプラス アセロラ・ハニー	FRUTAFRUTA PRESSプラス マンゴスチン・ベリー
種類別	乳酸菌入り果実混合飲料	
内容量	235g	
希望小売価格	オープン価格（参考上代：350円 税抜）	
包装形態	ペットボトル	
賞味期限	製造から21日	
保存方法	冷蔵（10℃以下）	
原材料名	アセロラ果汁、スイカ、はちみつ、ドラゴンフルーツ果汁、グリーンガアバ、乳酸菌	マンゴスチン果汁、スイカ、パインアップル果汁、パッションフルーツ果汁、イチゴ、乳酸菌
アレルギー物質 (27品目中)	—	—
栄養成分表示 (1本235g あたり)	エネルギー110kcal、たんぱく質1.4g、脂質0g、炭水化物27.0g(糖質25.6g、食物繊維1.4g)、食塩相当量0g、ビタミンC940mg、カリウム291mg	エネルギー103kcal、たんぱく質0.9g、脂質0g、炭水化物25.4g(糖質24.2g、食物繊維1.2g)、食塩相当量0g、パントテン酸0.40mg、ビタミンB10.07mg、ビタミンC9mg、カリウム215mg
	β-カロテン757μg	

■免疫力低下が死亡の一大要素？

厚生労働省の『平成29年（2017）人口動態統計月報年計』によると、主な死因別にみた死亡率（人口10万対）の年次推移は以下の通りとなり、圧倒的な一位を占めるのは悪性新生物（腫瘍＝癌）です。医学が進歩している一方で癌が増加し続けている現象は、現代人の免疫力が著しく低下していることが考えられます。



■本件に関するお問合せ先 ■ 株式会社フルッタフルッタ 広報

TEL : 03-6272-9081 Mail : pr@frutafruta.com

### ■ 乳酸菌BC-30について

BC-30 は他の乳酸菌に比べ熱や圧力、胃酸や腸の胆汁にも耐性がある有孢子性乳酸菌で、消化系や免疫系をサポートするほかタンパク質の吸収を促す特性が報告されています。筋肉の増強に重要なアミノ酸の一種であるロイシンの吸収が23%も高まることや、筋肉の損傷や損傷からのリカバリーなどの効果も報告されており、健康意識の高い方やアスリートからの需要の拡大が期待されています。

### ■ アセロラについて

アセロラの名は「綺麗で可愛らしく利用価値のある実」という意味の言葉に由来し、赤くてサクランボによく似た実をつけます。ビタミンCを突出して多く含むスーパーフードであり、食物繊維も豊富。味わいは青梅のような芳醇な香りと酸味が特徴です。

果皮が赤く果肉は薄い黄色をしているのでジュースにすると鮮やかなオレンジ色になります。



### ■ マンゴスチンについて

熱帯果実の女王と呼ばれ、紫色の厚い果皮に包まれた果肉は上品で爽やかな味と香りを持ち、代謝を促すビタミンB1とパントテン酸（ビタミンB5）などを含む。

パントテン酸はコエンザイムAというエネルギー代謝をサポートする補酵素の構成成分であり、体内のすべての組織にとって必須のビタミンであるといえます。またパントテン酸は免疫抗体の合成にも関与しています。



### ■ 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年設立。

主な事業では、現地の提携農協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直輸入し、メーカーや外食チェーンへ販売を行うほか、自社製品の製造と販売、ジュースバーの運営などを展開し、2014年東証マザーズに上場。



### ■ モノづくりのこだわり ～アマゾンの恵みを守って届ける～

2005年よりアサイーを中心にアマゾンフルーツの商品化を手掛けてきました。

「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーに、香料・着色料・保存料などの添加物や砂糖はできる限り使用せず、厳選した製法・殺菌技術・物流方法によってアマゾンフルーツ本来の色や味わいと食感を活かし、カラダがよろこぶ本物のおいしさと栄養をお届けする商品づくりに努めています。