



News Release

株式会社フルッタフルッタ
2020年3月17日

アサイーの低糖質性を活かしたストレートタイプドリンク 「フルッタアサイー ベーシック低糖質」 2020年3月25日(水)発売

この度、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、みなぎるフルーツ、アサイー※1本来の特徴である低糖質と栄養価の高さを活かしたドリンク『フルッタアサイー ベーシック低糖質』を2020年3月25日（水）に全国※2を対象に発売いたします。

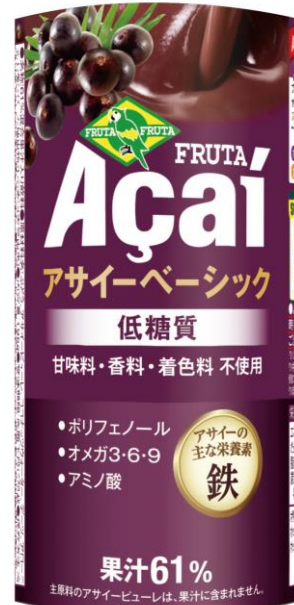
アサイーは100gあたり糖質2.0g（当社の高濃度アサイーピューレ（プレーン）の場合）の低糖質食品です。そのものはナッツのように甘味や酸味がなく、アントシアニン特有の赤ワインのような渋味とオリーブオイルのようなコクと若葉の香りをもつ奥深さが特徴です。本品はアサイーの繊細な味わいを引き出すため副原料をシンプルにし、甘味料・香料・着色料を使用せず、適度な甘さとボディ感のある飲みごたえを実現しました。

糖質が気になる方やダイエット中の方でも、アサイー特有のポリフェノールをはじめ、鉄、不飽和脂肪酸のオレイン酸（オメガ9）、必須脂肪酸のα-リノレン酸（オメガ3）、アミノ酸などの健康をサポートする栄養素を手軽に摂取できるドリンクです。

また、本品の前身である「フルッタアサイー ベーシック」と「フルッタアサイー 低糖質」はどちらもアスリートに支持された実績があり、両者のハイブリットである本品はスポーツ界からの引き合いが期待されます。

※1：アサイーで「みなぎる」理由とは？⇒ <https://www.frutafruta.com/minagiru/>

※2：一部離島除く



■ 商品情報

商品名	フルッタアサイー ベーシック低糖質195g
種類別	61%混合果汁入り飲料
内容量	195g
希望小売価格	246円（税抜）
包装形態	カートカン
賞味期限	製造から239日
保存方法	冷蔵（10℃以下）
原材料名	ぶどう、アサイーピューレ、ココナッツウォーター、デーツ、アローニヤ、レモンバーム抽出物/レシチン(大豆由来)
アレルギー物質 (28品目中)	大豆
栄養成分表示 (195gあたり・推定値)	エネルギー 99kcal、たんぱく質 1.0g、脂質 2.9g、炭水化物 18.14g(糖質 16.19g、食物繊維 1.95g)、食塩相当量 0.04g、鉄 0.6mg、ビタミン B ₁ 0.06mg、ビタミン B ₆ 0.12mg、ビタミン E 2.5mg ポリフェノール 390mg、オメガ3(α-リノレン酸) 0.02g、オメガ6(リノール酸) 0.31g、オメガ9(オレイン酸) 1.58g、アルギニン 76mg、β-カロテン 185μg

■ 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

■フルッタアサイーシリーズについて

フルッタアサイーシリーズは、2006年に日本で初めて一般市場向けに誕生した、美と健康をサポートするアサイーを手軽に取り込める果実系飲料です。

「本場ブラジルの濃厚アサイーで、おいしく健康な毎日を」をテーマに、アサイー本来の栄養と美味しさを活かし「濃厚・ナチュラル・高栄養価」の3つをこだわりとしています。

<シリーズ特徴>

- 熱劣化を抑える殺菌技術で鮮度をキープ
- 高濃度の「グロッソアサイー」を使用した濃厚さ
- 甘味料・香料・着色料・保存料不使用



■アサイーでみなぎる理由とは？ <https://www.frutafruta.com/minagiru/>

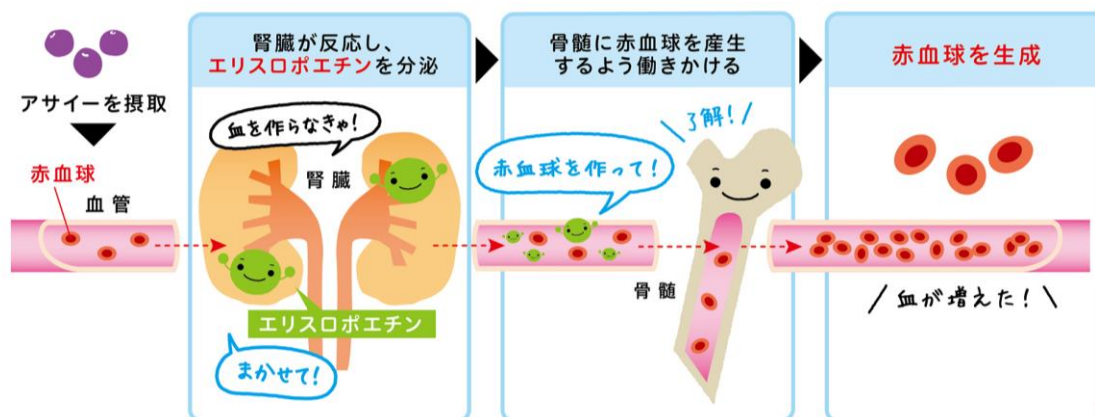
かねてよりアサイーは「貧血が改善した」「ヘモグロビン値が上がった」などの声が寄せられていました。ですが不思議なことにアサイーが含む鉄はレバーのように多くはなく、しかも動物性より比較的吸収効率が低い「非ヘム鉄」であるため、アサイーが含む鉄だけではなくその何かが作用しているのではないかと考えられてきました。

詳細情報



そこで千葉大学と共同で研究を開始し、マウスにアサイーを摂取させた結果、鉄による作用というよりも造血ホルモンのエリスロポエチン（EPO）の分泌が促され、赤血球数が増加することが明らかとなりました。

造血の仕組みはヒトもマウスも共通であるため、これによってヒトでも同様の結果が得られる可能性が示唆されました。また、造血による最大のメリットは「酸素の供給」であり、貧血症状の改善に限らず疲労回復、持久力の向上などアスリートのパフォーマンスアップにも貢献できる可能性があります。



■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。

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、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。