

## 台湾産パイナップルを採れたてしぼり 「台湾ゴールデンダイヤモンドパイ」 2020年8月15日(土)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、台湾産の完熟パイナップルを使用した、1  
日分の果実 200g 分を※摂取できる 100%ストレートジュース  
『台湾ゴールデンダイヤモンドパイ』を 2020年8月15日(土)  
に首都圏を中心とした一部の小売店にて発売いたします。

パイナップルは初夏に収穫したばかりの台湾産のゴールデン  
ダイヤモンドパイを使用しており、非常に甘くて繊維質が多く  
ジューシーなのが特徴です。

生のパイナップルをコールドプレスで搾汁し、圧力で熱殺菌を最小  
限に抑える製法「HPP 技術」により素材本来のみずみずしいお  
いしさと栄養をキープした添加物不使用のドリンクです。

台湾は弊社のアサイードリンクが販売されているパートナー国  
であり、新型コロナウイルスの自粛生活の中で少しでも台湾を感  
じ取っていただきたいという想いで商品化いたしました。

限定製造品となりますが、どうぞこの機会にお試しください。

※ 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



### ■ 商品情報

商品名	台湾ゴールデンダイヤモンドパイ
種類別	パイナップルジュース（ストレート）
内容量	235g
希望小売価格	オープン価格(参考上代277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	パイナップル
アレルギー物質 (28品目中)	なし
栄養成分表示 (235gあたり・ 推定値)	エネルギー 125kcal、たんぱく質 1.4g、脂質 0.2g、炭水化物 32.2g(糖質 29.4g、 食物繊維 2.8g)、食塩相当量 0g、ビタミン C 82mg

### ■ 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。