



# News Release

株式会社フルッタフルッタ

2024年9月6日

## 9月16日「アサイーの日」記念イベント SHIBUYA109 渋谷店で初開催！ 1日限定！アサイーキッチンカー出現?! ～アンケートに答えてミニアサイーボウルをもらおう～

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、2024年9月16日（月祝）の「アサイーの日」を記念し、SHIBUYA109 渋谷店の店頭イベントスペースにおいて初のオープンイベントを開催します。  
会場では、アンケートに回答いただいた方に好評販売中の「お家でアサイーボウル®」を用いたアサイーボウル（試食サイズ）の無料提供や、回答者以外の方にもアサイーの日特製ステッカーをプレゼントいたします。（いずれも数量限定）アサイーのファンの方はどなたでも無料でご参加いただけます。ご家族ご友人をお誘いあわせのうえご来場ください。



### ■イベント概要

[タイトル] アサイーの日イベント

[日 時] 2024年9月16日(月祝) 11時～20時 ※原則として雨天決行

[場 所] SHIBUYA109渋谷店 店頭イベントスペース（東京都渋谷区道玄坂2-29-1）

[内 容] アンケートご回答者にアサイーボウル（試食サイズ）を無料提供

※時間ごとの数量限定

※なくなり次第終了

※予告なく時間や提供内容が変更となる場合がございます

※天候により開催内容に変更がある場合は当社ホームページとSNSでお知らせいたします

### ■ごはん代わりにもなる「お家でアサイーボウル®」

「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。本年度4月から6月にかけての売上高が前年同期比500倍以上と非常に好調です。

ご好評により2024年8月27日（火）に100g×7パック入りの7日間セットを発売しました。

[商品情報] <https://www.frutafruta.com/products/bowl/>



本件に関するお問合せ先：株式会社フルッタフルッタ

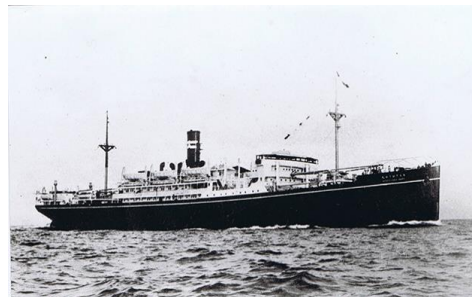
Tel：03-6272-9081

## ■「アサイーの日」とは？ 何で9月16日なの？

アサイーが産地のアマゾンからブラジル全土へ、そして世界に広まったのは、日本から現地へ渡った日本人移住者達が産業化に成功したことが背景にあります。

「アサイーの日」は彼らの功績を称える日として、第一回移民船が1929年にアマゾン川の河口の都市ベレンに到着した9月16日にちなみ記念日登録されています。

(画像：もんでびでお丸（商船三井提供）)



## ■「お家でアサイーボウル®」の押しポイント！

### ①アサイーボウルがごはん代わりになる理由

アサイーは健康に良いフルーツとして認識されるようになりましたが、何に良いのかを具体的に知る人はまだ多くありません。

アサイーは特に鉄分、アントシアニン（ポリフェノール的一种である色素）、食物繊維、カルシウム、オメガ脂肪酸、アミノ酸などが特徴的であり、とりわけ**鉄分の積極的な摂取が望ましい方をサポート**するフルーツです。

アサイーボウルにするとフルーツやシリアル、ヨーグルトなどがプラスされ、多くの成分を摂取できる「栄養食」となります。

**ヘルシーなのにデザート感覚で食べられて、なお目つ満腹感があるので食事の代わりとしてもおすすめ**です。

まさに、天然のサプリメント！  
アサイー100gあたりの栄養価

<b>鉄</b>  生ブルーベリー 約 14 倍	<b>アントシアニン</b>  ブルーベリー 約 2 倍	<b>食物繊維</b>  レタス 約 17 倍
<b>カルシウム</b>  牛乳 約 3 倍	<b>オメガ3,6,9</b>  含有	<b>アミノ酸</b>  18種類

アサイーの栄養素：自社調べ（アサイーピューレ無水物換算値）  
比較食材（ブルーベリー以外）：日本食品標準成分表(8訂)より引用  
比較食材（ブルーベリー）：参考文献 宮下ほか「北海道で栽培されたブルーベリー果実に含まれるアントシアニン含量の年次変動」帯広畜産大学学術研究報告.2007;28:35-40.より引用

### ②濃いからおいしい！濃厚グロッソ※アサイー使用

フルッタフルッタでは、ブラジルの農務省が定めたアサイーピューレの濃度「ピューレ中の固形分が8%以上」より175%濃厚な「固形分14%以上」の「グロッソアサイー」のみを使用しています（自社基準）。フルッタフルッタのアサイーが濃厚でボディ感があるゆえんはここにあります。

※「グロッソ」はポルトガル語で「濃厚」や「厚い」などの意味を指します。



※1 自社基準による濃度

※2 グロッソ...ポルトガル語で濃いという意味

### ③アグロフォレストリーで森を育てるアサイー

フルッタフルッタのアサイーは森をつくる農業と呼ばれる「アグロフォレストリー」で栽培されています。森林伐採によって荒廃したアマゾンの土地を農業と林業を組合せて緑化していく農法です。これにより栽培過程においてCO<sub>2</sub>の吸収が可能となるため、当社のアグロフォレストリー栽培による原料を使用した製品にはCO<sub>2</sub>削減マークを記載しています。

[CO<sub>2</sub>削減マークについて] <https://www.frutafruta.com/co2reduction/>



■株式会社フルッタフルッタ会社概要 <https://www.frutafruta.com/>

2002年アサイーを日本にはじめて上陸させたパイオニア。

「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す。

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。