

Press Release



株式会社フルッタフルッタ

2017年3月22日

「鮮度＝非加熱」の進化形コールドプレス 『COLD PRESSED FRUITS』 2017年3月28日（火）オンラインショップで発売

アサイーのリーディングカンパニーの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 URL：<http://www.frutafruta.com/>）は、2002年の創業以来、アサイーを普及するとともに食品メーカーとして素材の鮮度と美味しさ、栄養素を消費者の皆様に壊さずに届けることをモットーに自社製品を発売して参りました。

この度、「鮮度＝非加熱」をコンセプトに、『非加熱コールドプレス製法』によりこれまでにない鮮度を実現した進化形コールドプレスの『COLD PRESSED FRUITS』アサイー・ピタヤ・ビーツとグリーングアバ・ほうれん草の2品を、2017年3月28日（火）に当社のオンラインショップを皮切りに順次全国のスーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで発売いたします。

従来コールドプレスは高単価な価格面から一部の消費者の利用に限られていましたが、本品は462円（税抜・希望小売価格）の低価格を実現しました。

当社はこれにより、現代人の美と健康をサポートするコールドプレスが、より広く一般的に親しまれるマーケットを開拓してまいります。



COLD PRESSED パープル

スイカやピタヤ（ドラゴンフルーツ）などのみずみずしい香りが特徴。後からアサイーとビーツのコクと深みが広がります。



COLD PRESSED グリーン

きゅうりとほうれん草にグリーングアバとパインアップルをプラス。グリーン＆トロピカルで爽やかな風味に仕上げました。

■ シリーズ特徴

① 非加熱コールドプレス製法・・・コールドプレス製法×HPP 技術×冷凍保存

素材の鮮度や美味しさ、栄養を損なうのは熱であると考え、熱をかけない搾汁で果実と野菜の栄養と味わいをまるごと楽しめる**コールドプレス製法**と、High Pressure Processing（超高压処理）の略で、非加熱で菌を不活性化する **HPP 技術**を採用しました。さらに**冷凍保存**で鮮度をキープし、お客様に絞りとて感覚の鮮度と美味しさをお届けします。

② 素材由来の栄養・・・ビタミン、ミネラル、繊維、脂肪酸など、素材由来の栄養を摂取できます。熱に弱いビタミンや脂肪酸も非加熱だから残っています。

③ こだわり食感・・・フルーツと野菜の繊維感にクラッシュチアシードやピタヤシードをプラスした、ホールフード指向のコールドプレスです。

④ 砂糖・香料・着色料・濃縮原料不使用・・・フルーツと野菜の素材本来の美味しさを生かし、安心安全にこだわりました。全てストレート果汁・野菜汁使用。

⑤ 低価格コールドプレス・・・カフェや専門店の平均単価 853 円（自社調べ）に対し、462 円（税抜・希望小売価格）のお求めやすい低価格を実現しました。

■ 商品特徴



利用シーン

朝 / エネルギーチャージ

昼 / 飲むサラダ(低カロリー※2)

果実量

1 日分の果実 (200g) 使用※1

1/2 分の果実 (100g) 使用※1

1 食分の野菜 (120g) 使用※3

食感

果実、野菜の繊維
ドラゴンフルーツシード

果実、野菜の繊維
チアシード

栄養

ポリフェノール
オメガ 9 (オレイン酸)

ビタミン
オメガ 3 (リノール酸)



※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 「低カロリー基準値」100g あたり 40kcal 以内

※3 「健康 21」の推奨量 (1 日 350g) の約 1/3

■ 商品情報

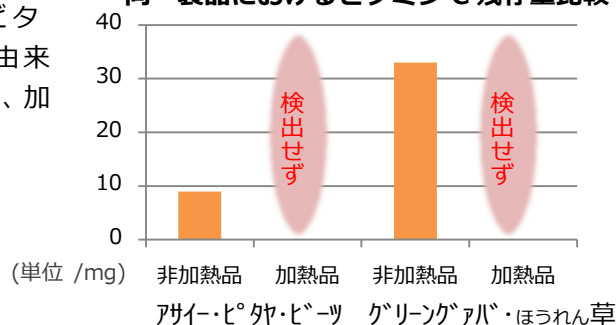
商品名	COLD PRESSED アサイー・ピタヤ・ビーツ	COLD PRESSED グリーングアバ・ほうれん草
種類別	果実・野菜加工品	果実・野菜加工品
内容量	235g	235g
希望小売価格	オープン (参考上代 462円 税抜)	オープン (参考上代 462円 税抜)
包装形態	キャップ付きペットボトル	キャップ付きペットボトル
賞味期限	製造から364日	製造から364日
保存方法	冷凍 (-18℃以下)	冷凍 (-18℃以下)
原材料名	スイカ、りんご、アサイーピューレ、レッドドラゴンフルーツ、ビーツ、レシチン (大豆由来)	きゅうり、ほうれん草、りんご、グリーングアバピューレ、パインアップル、チアシード
栄養成分表示 (1 本 235g あたり)	エネルギー 115kcal、たんぱく質 1.4g、脂質 1.2g、糖質 24.0g、食物繊維 1.4g、ナトリウム 22.8 mg、鉄 0.5 mg、ビタミン A 40μg、ビタミン B ₆ 0.14 mg、ビタミン C 9 mg、葉酸 12μg、β-カロテン 468μg	エネルギー 85kcal、たんぱく質 1.6g、脂質 0.9g、糖質 16.5g、食物繊維 1.6g、ナトリウム 76.4 mg、鉄 0.7 mg、ビタミン A 47μg、ビタミン C 33 mg、ビタミン E 0.7 mg、葉酸 19μg、β-カロテン 559μg
	オメガ 9 (オレイン酸) 700 mg	オメガ 3 (α-リノレン酸) 210 mg、オメガ 6 (リノール酸) 47 mg、オメガ 9 (オレイン酸) 24 mg

■鮮度イノベーションを実現する HPP 技術

①栄養成分残存量

本品と加熱品の栄養成分残存量をビタミンCで比較したところ、本品は素材由来のビタミンCが残存しているのに対し、加熱品は検出がありませんでした。

同一製品におけるビタミンC残存量比較



②色の変化

本品と加熱品の色比較を行ったところ、加熱品は褐変が見られました。



アサイー・ピタヤ・ベリー



グリーングアバ・ほうれん草



■フルッタフルッタ商品のこだわり

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。アマゾンが育んだ自然の恵みを壊さずに届けることをモットーに、素材の栄養や鮮度を生かす技術の選択と化学合成物に頼らない商品づくりにこだわっています。

おもな商品ではアサイードリンクの「フルッタアサイーシリーズ」、ヨーグルト専用ソースの「デザートソース アサイー」があり、一般スーパーやコンビニエンスストアなどで販売しています。



■株式会社フルッタフルッタ

スーパーフードの筆頭格であるアマゾンフルーツのアサイーを、2002年にブラジルから日本に初めて輸入したパイオニア企業です。

主な事業では、現地の提携農協から原料の直輸入を行うほか、アサイーやアマゾンフルーツを使用した自社製品の販売を手掛けています。

またその他ではアンテナショップとしてアサイーの専門店「アサイーカフェ」を渋谷ヒカリエ ShinQs 内で運営しています。



店舗情報

【住 所】〒150-8510 東京都渋谷区渋谷
2-21-1 渋谷ヒカリエ B3FShinQs 内
【電話番号】03-6434-1875
【営業時間】10:00~21:00
【定休日】不定休（ヒカリエに準ずる）
【U R L】

<http://www.frutafruta.com/acaicafe/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社フルッタフルッタ 広報担当

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 3-3 神保町 SFⅢ2F TEL: 03-6272-9081

■ 参考資料

コールドプレス製法の定義

搾汁工程において熱をかけない・発せない製法のことをいい、フルッタフルッタでは、「原料搾汁工程において、摩擦熱が生じないこと」と定めています。

HPP 技術

HPP とは、『High Pressure Processing』の略で、非加熱高压処理のことをいいます。

米国の食品医薬局（F D A）や農務省（U S D A）を含めた国際的公的機関に認定された、より高い食品安全性をもたらす菌を不活性化するテクノロジーです。

高压処理システムでは、高压容器で加圧し菌を不活性化しています。加熱処理とは異なり、素材の風味に影響を及ぼしません。

