



News Release

株式会社フルッタフルッタ



2024年6月18日

台湾の定番フルーツティー 「グアバレモングリーンティー」が6月下旬より販売開始！！ ボトル入りコールドプレスで新登場

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 以下「当社」）は、台湾のドリンクスタンドにてメジャーでポピュラーなメニューをボトル入りにした「グアバレモングリーンティー」を2024年6月下旬より全国のコストコホールセールジャパン株式会社にて先行発売し、8月中旬以降※、小売店、量販店、当社オンラインショップにて発売することをお知らせいたします。台湾産グアバの芳醇な甘味と、酸味豊かで爽やかなグリーンレモンに台湾緑茶の深みをプラスした濃厚でのごしスッキリなトロピカルフルーツティーです。

これからの暑い夏に向けて、台湾の夏の定番ドリンクをぜひお楽しみください。

※発売時期は前後する可能性があります。



■ 商品概要

台湾産の果肉が白いグアバと「翡翠檸檬」の愛称で親しまれる台湾産レモンをまるごとコールドプレスし、緑茶と合わせました。夏のリフレッシュにピッタリな、シャープで爽やかな酸味と濃厚でとろりとした飲み口が特徴です。HPP 製法（超高压処理）でフルーツ本来の果実感を感じるおいしさに仕上げました。

台湾には「ドリンクスタンド文化」があり街中で手軽に美味しいティードリンクを飲むことができます。「グアバレモングリーンティー」は現地のドリンクスタンドで定番中の定番であり、ビタミンCの摂取を目的に世代を問わず愛飲する方が多いメニューです。本商品はコップ1杯で1日分のビタミンCが補給できるのも嬉しいドリンクです（※厚労省「日本人の食事摂取基準（2020年版）」に基づく）。また製品は香料、濃縮果汁不使用です。



■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081

■ アレンジレシピ

・おなかにやさしい乳酸飲料割り

台湾ローカルに人気の飲み方。現地ドリンクスタンドの定番メニューであり、ご自宅でも簡単に台湾気分を味わえます。

・しゅわっと炭酸水、サイダー割り

グリーンレモンの風味がより爽快にさっぱりと引き立ちます。夏の一杯におすすめです。

・ほろ酔いカクテルメニュー

お酒と合わせても爽やかさが際立ち、様々なカクテルにお使いいただけます。

おすすめは、ウォッカ、ホワイトラム、スパークリングワイン、白ワインなどです。

・スイーツにバージョンアップ！オレンジゼリーin

台湾ではクラッシュしたオレンジゼリー入りも人気です。飲みごたえたっぷりな一杯に。

・ひと手間で簡単ひんやりデザート

凍らせてアイスやシャーベットにしても OK



■ 商品情報

[商品名] グァバレモングリーンティー

[種類別] 清涼飲料水

[内容量] 960g

[発売日] 2024年6月下旬（2024年8月中旬以降小売店、量販店、当社ECサイトで発売予定）

[販売店舗] コストコホールセールジャパン倉庫店 33店舗にて先行発売

[包装形態] ペットボトル

[保存方法] 冷蔵（10℃以下）

[原材料名] 果汁（グリーングァバ、レモン）、液糖、緑茶エキス/ビタミンC、クエン酸

[アレルギー物質（28品目中）] なし

[栄養成分表示（100gあたり・推定値）] エネルギー57kcal、たんぱく質0.4g、脂質0.2g、炭水化物13.6g、糖質13.0g、食物繊維0.6g、食塩相当量0.01g、ビタミンC105mg

[商品詳細ページ] https://www.frutafruta.com/products/taiwan_fruitstea/

■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081

■第一弾のフルーツティーについて

「台湾フルーツティー」(960g/235g)

台湾で親しまれているフルーツティーに、アマゾンフルーツのクプアスをミックスした爽やかなドリンクです。完熟した豊かな台湾産のスイートオレンジとパッションフルーツの味わいに、香り豊かな癒しのジャスミン、そしてブラジルで神様の果物と呼ばれるクプアスの香りが楽しめるフルッタフルッタならではの「癒しのフルーツティー」です。

クプアスとはアマゾン原産のカカオの仲間のフルーツで、現地ではアサイーと並ぶ人気があります。味わいは、例えるなら完熟バナナとシークワーサーのような風味があります。HPP 製法（超高压処理）でフルーツ本来の果実感を感じられるおいしさが特徴です。



■HPP だからおいしい

HPP とは High pressure processing の略で「超高压処理」という意味の新しい技術です。圧力で菌の不活性化し、熱処理を極力抑えることができます。これにより熱による劣化を最小限にし、素材本来のみずみずしい味わいと栄養、鮮やかな色味をキープすることができます。

■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 年創業。

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。

■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081