



News Release

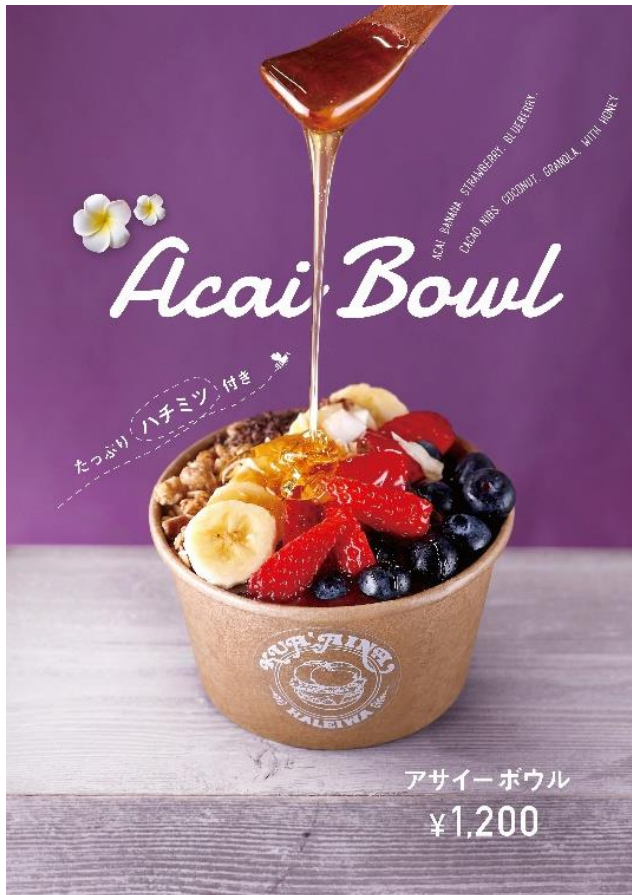
株式会社フルッタフルッタ
2024年12月27日



ハワイ発のクア・アイナにてフルッタフルッタの 濃厚アサイーを使用したアサイーボウルがリニューアル！ 冬仕様になって12月26日（木）より数量限定発売

この度、今夏より販売が開始されていた株式会社 FOUR SEEDS FOODS EXPRESS^{※1}（本社：東京都港区 社長：齊藤竜太郎）が運営するハワイアンテイストのグルメバーガー&サンドウィッチレストラン「クア・アイナ」の「アサイーボウル」^{※2}が、引き続き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」）の濃厚なアサイーを使用され冬バージョンにリニューアルし2024年12月26日（木）より数量限定で販売されますことをお知らせいたします。

※1:株式会社 FOUR SEEDS FOODS EXPRESS は株式会社フォーシーズ（東京都港区 代表取締役会長兼 CEO：浅野幸子）のグループ会社です。※2:「アサイーボウル」提供は一部店舗を除く。



■メニュー特徴

今年8月から好評販売中の「アサイーボウル」が冬仕様になってリニューアル。フルッタフルッタの濃厚なアサイーにフレッシュバナナを加え、アサイー本来の味わいをシンプルに感じられる、冬にこそ食べたい濃厚もったり食感の新しい「アサイーボウル」が完成しました。

トッピングにはブルーベリー、フレッシュのいちごとバナナ、華やかな香りが特徴のオレンジハチミツが新たに加わり、よりフルーティーな仕上がりになりました。オレンジハチミツをかけることで優しい甘味と華やかさがプラスされ最後まで美味しく食べられます。

また、カカオニブ、ココナッツチップ、グラノーラで一口ごとに異なる食感と味わいを楽しむことができます。

この機会にクア・アイナの冬限定『アサイーボウル』を是非お召し上がりください。

（画像提供：クア・アイナ）

■メニュー概要

【商品名】「アサイーボウル」

【価格】単品 1,200 円（税込）

【販売期間】2024年12月26日（木）～

※予定数量に達し次第終了となります。

【取扱店舗】日本国内のクア・アイナ（一部店舗を除く）

【詳細情報】<https://www.kua-aina.com/>

■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

■「クア・アイナ」について

1975年にハワイ・オアフ島の小さな田舎町ハレイワで誕生したグルメバーガー店。日本国内で35店舗展開。溶岩石で焼き上げるジューシーなパティや、オープン当時から伝わる秘伝のスパイス、ハワイ本店でも人気のアボカドは徹底的に品質管理された完熟のみを使用するなど、食材にこだわった美味しさが幅広い客層より支持を集めている。

■株式会社フルッタフルッタについて

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。