

No. 55

2024年7月11日

果肉と果汁でつくったワンハンド冷凍フルーツが新登場

# 複数フルーツの組み合わせ 新感覚のパウチ入り冷凍フルーツ 「アヲハタ まるかじゅり」2 品を新発売

8月30日(金)から全国に出荷

アヲハタ株式会社(本社:広島県竹原市、代 表取締役社長:山本範雄、以下アヲハタ)は、 自分好みのやわらかさにしながら食べる新感覚 のパウチ入り冷凍フルーツ「アヲハタ まるか じゅり12品(グレープフルーツ&オレンジ、 マンゴー&ベリー)を新発売します。

# 果肉と果汁でつくった、"フルーツの組み合わせ が楽しい"新感覚の冷凍フルーツ

「まるかじゅり」は、たっぷり入った大きめ の果肉をほぐしながら食べる、ジューシーで食 べ応えのある新感覚の冷凍フルーツです。果肉 量は50%(仕込時)、厳選した果汁との相乗効 果によりぎゅっと濃いのにすっきりとした味わい



が特徴です。フルーツ由来の自然な甘さで1袋当たり70kcal以下です。複数のフ ルーツを組み合わせることで、甘みや酸味、香り、食感などフルーツならではの 新しい味わいを楽しめます。特許技術により、凍っていてもほぐしやすく、ワン ハンドで持てるパッケージにもこだわりました。

#### フルーツ摂取が足りていない現代の食生活

フルーツは健康的な食生活に寄与し、彩りや楽しさを感じさせてくれる食べ物 です。一方、フルーツを食べたいと感じながらも「日持ちがしない」「皮をむくな ど手間がかかる」などの理由から、実際はフルーツを食べない人が多い状況\*1で す。これらを背景に、フルーツの喫食に日持ちや皮をむくなどの手間を気にせず 楽しめる「手軽さ」、食べきれる「1 人分」、さらに楽しさを感じる「新しさ」が求 められていると考え、本シリーズを開発しました。好きな時に冷凍庫から取り出 して手軽に食べられるワンハンド冷凍フルーツ「まるかじゅり」シリーズで、フ ルーツが身近にあるライフスタイルを提案します。

※1 中央果実協会「果物の消費に関するアンケート調査」(令和5年度)

アヲハタはこれからも、「フルーツで世界の人を幸せにする」というビジョンを 具現化する取り組みや商品開発を進めていきます。

商品の概要は以下の通りです。

#### 1. 商品名·内容量·価格·賞味期間

ブランド	商品名	エネルギー*2	内容量	参考 小売価格	賞味期間※3
アヲハタ	まるかじゅり グレープフルーツ&オレンジ	51kcal	- 80g	オープン 価格	12 カ月
	まるかじゅり マンゴー&ベリー	70kca l			

※2 1 袋 (80g) 当たり、※3 -18℃以下の冷凍庫で保存してください。

#### 2. 出荷日

2024年8月30日(金)から全国に出荷

#### 3. 商品特徵

### ①もんで食べる新感覚の冷凍フルーツ

果肉と果汁で作った冷凍フルーツです。特許技術により凍ったままでほぐしやす く仕立てています。少しだけほぐしてひんやり冷たく食べたり、よくほぐして溶 かしながら、みずみずしい果汁やねっとりとした果肉の口当たりを感じたりと自 分好みにフルーツの味わいを楽しめます。

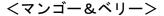
#### ②ワンハンドで食べやすい専用パウチ

片手で持ちやすい形状にこだわり、オリジナルのパウ チ容器を開発しました。

#### ③複数のフルーツを組み合わせた新たな味わい

<グレープフルーツ&オレンジ>

グレープフルーツのさわやかな苦味とオレンジの甘みに、グァバピ ューレーがほのかに香るすっきりした味わいです。



マンゴーの甘みに、クランベリーやいちご、ローズヒップ果汁の酸 味がきいた甘酸っぱくてさわやかな味わいです。

## ④フルーツ由来の自然な甘さ

果肉と果汁でつくった自然な甘さで、1 袋当たり 70kcal 以下です。