



# News Release

株式会社フルッタフルッタ  
2025年3月19日



## 待望の復活！ かつぱ寿司でアサイーボウル第2弾！ フルッタフルッタの濃厚アサイー使用のスイーツ 全店で3月27日 期間限定発売

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 以下「当社」）の濃厚なアサイーを使用した「アサイースイーツ」が、コロワイドグループが運営するかつぱ寿司（カッパ・クリエイト株式会社 本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長：山角豪 以下「カッパ・クリエイト社」）にて **2025年3月27日(木)～6月11日(水)**の期間限定で**かつぱ寿司全店**にて販売されますことをお知らせいたします。この度の販売は、昨年11月より期間限定で展開された第1弾の「アサイースイーツ」が、多くのお客様からのご要望にお応えしての再登場となります。さらに、春らしい見た目の当社のピンクグアバを使用したメニューも加わりました。環境に優しく美味しいスイーツをぜひこの機会にお試しください。

### ■アグロフォレストリー産原料使用の「サステナスイーツ」

「サステナスイーツ」は、「森をつくる農業」と呼ばれるアグロフォレストリー栽培による原料の使用を通してCO<sub>2</sub>の削減に貢献する当社の取り組みにカッパ・クリエイト社が賛同されて実現したシリーズです。「アサイースイーツ」の美味しさを味わっていただくことはもちろん、かつぱ寿司のメニューを通じて、お客様とともに気軽に地球環境について考え、行動するきっかけになればという思いがこめられています。

各スイーツには、アサイーとグアバの原料の生産および日本への輸送過程で吸収・排出されたCO<sub>2</sub>量から算出した値を一製品あたりの配合量に応じ削減量として換算した「CO<sub>2</sub>削減マーク」が表示されています。

### ■販売概要

【販売期間】2025年3月27日(木)～6月11日(水)予定

【販売店舗】かつぱ寿司全店

【メニュー詳細】<https://www.kappasushi.jp/cp/2025/acai>

※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了の場合があります。

※一部店舗では価格が異なる商品がございます。

※掲載画像はイメージです。

### ■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

## ■メニュー概要

【商品名】 ミニアサイーボウル

【価格】 360 円（税込）

【メニュー詳細】

アサイーをベースに、グラノーラ、冷凍イチゴをトッピング。本格的な味わいながら、手ごろな価格と少量サイズで、アサイー初心者でも気軽に楽しめる一品です。

CO2  
削減  
87g

バナナ  
使用



【商品名】 ミニアサイーボウル〜はちみつ〜

【価格】 360 円（税込）

【メニュー詳細】

甘さが欲しい方には、はちみつかけもおすすめです。  
※はちみつを使用しているため1歳未満のお子さまには与えないようお気をつけください。

CO2  
削減  
86g

バナナ  
使用

はちみつ  
使用



【商品名】 春色ミニアサイーボウル〜ピンクグアバ〜

【価格】 430 円（税込）

【メニュー詳細】

トロピカルで芳醇な香りにグアバは、まったり濃厚な果肉とリッチな甘味が特徴です。

CO2  
削減  
131g

バナナ  
使用



【商品名】 まぜまぜスムージー風 アサイー&ピンクグアバ  
〜ストローとしても使える〜コロネクッキーつき

【価格】 610 円（税込）

【メニュー詳細】

スムージー感のあるアサイーにバニラアイスを加え、飲みやすさと甘さをアップし、グラノーラでザクザク感と香ばしさを、ピンクグアバでフルーティーな味わいと彩りを演出。

数量限定で食べられるストロー付き！

※数量限定

※予定販売数：2025年3月27日からの販売で2.6万個

CO2  
削減  
204g

バナナ  
使用



【商品名】 まぜまぜスムージー風 アサイー&ピンクグアバ

【価格】 560 円（税込）

【メニュー詳細】

クリアカップ入りでお持ち帰りにも便利な、手軽に楽しめるドリンクに仕上げました。

CO2  
削減  
204g

バナナ  
使用



■ 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

### ■CO<sub>2</sub>削減量表示について

アグロフォレストリーのメリットのひとつに、「温室効果ガス」の一種であるCO<sub>2</sub>の吸収があります。削減マークの数値は、CAMTAの組合員のアグロフォレストリー農場の高木樹種が吸収したCO<sub>2</sub>から、ブラジルにおける生産や日本までの輸送時に排出されたCO<sub>2</sub>を引き、原料の生産量で割った1gあたりの数値を、製品に配合された原料の使用量に応じて削減量として算出しています（いずれも年間ベース）。算出根拠は、農場面積や生産量、CO<sub>2</sub>排出量の増減により変化します。



### ■CO<sub>2</sub>削減マークの特設WEBページ

当社のCO<sub>2</sub>削減マークの概要やアグロフォレストリーなどの情報をまとめた専用WEBページを設けています。

[URL] <https://www.frutafruta.com/co2reduction/>



### ■コロナイドグループのサステナビリティについて

コロナイドグループではサステナビリティ基本方針に則り、ステークホルダーの期待や要請に応え、持続可能な社会の貢献と企業価値向上を目的に、コロナイドグループとして重点的に取り組むべき5つのマテリアリティとして、「地球環境の貢献」「食の安全・安心の提供」「働く仲間の成長と多様性の尊重」「地域・社会への貢献」「経営基盤の強化」を特定、引き続きこれらの取り組みを進めている。今後も地域・社会との共生を目指し、コロナイドグループとしてのサステナブルな社会の実現に貢献していく。

【詳細情報】 [持続可能な食材の調達>次世代食材の活用](#)

### ■株式会社フルッタフルッタについて

2002年に創立し日本にアサイーを初上陸させたアサイーのパイオニア兼リーディングカンパニー。「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、経済と環境が共存共栄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。

[URL] <https://www.frutafruta.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