

Philosophy

企業理念

自然と共に生きる

経済と環境が共存共栄する
持続可能な社会を実現するために、
アグロフォレストリーの恵みを
革新的な商品にかえて
お客様の美と健康に貢献します。

人と自然、ブラジルと日本。
お客様とフルッタフルッタ。
さまざまな「きずな」が
シンボルに刻まれています。



フルッタフルッタの社名は、ポルトガル語で「フルーツ」を意味するFRUTAを2回繰り返し、
フルーツがたくさんある様子やアグロフォレストリーの多様性を意味しています。
アマゾンできずなの象徴とされるオウムの「アラウラ」を中心に据え、BELEM-KOBEは神戸港からアマゾンへ
渡った日本人移住者の歴史を表しています。このシンボルマークにある全てが、フルッタフルッタの大切な原点です。

Brand Story

ブランドストーリー

一杯のジュースから森林再生を

2002年に神戸で小さなジュースバーを
オープンし、フルッタフルッタは生まれました。
その先にあるのは、一杯のジュースからはじまり、
ビジネスの力で**アグロフォレストリー**の発展に貢献すること。
私たちがつくるのは、ひとりでも多くの人に届ける、
大きな循環の、最初の一杯です。



森をつくる農業

Agroforestry

アグロフォレストリー

Agriculture
農業



Forestry
林業



Agroforestry
アグロフォレストリー



アグロフォレストリーは農作物と樹木を混植する農法で、世界各地でさまざまな実践例があります。トメアスのアグロフォレストリーは、アマゾンの荒廃地に多様な果樹や材木の苗や作物を植えていきます。1年目から将来に渡って収穫が得られることが特長で、従来の単一栽培ではできなかった持続的な生産が可能となります。

アグロフォレストリーは森をつくるだけでなく、雇用を生み、地域の発展にも寄与するなど社会・経済・環境の側面からメリットがあり、世界中からサステナブルな農業として期待されています。

荒廃地

アマゾンの土壌は薄く、伐採してしまうと養分が流れ、作物が育ちにくい荒廃地となる。

1年目

継続的に収穫が得られるよう計画的に野菜やコショウ、果樹、材木の苗を植える。

5年～10年目～

コショウが枯れ、果樹が実をつける。最も作物の種類と生産量が多く、また、最も二酸化炭素の吸収量が多い時期とされる。

20年目～

高木と低木が共存する森のようなアグロフォレストリーが完成。低木果樹の生産性維持のため日照管理をしていく。

What is Açaí?

アサイーとは



1 アサイーはスーパーフードの筆頭格

アサイーはアマゾンを原産とするヤシ科の植物です。

赤道直下の強い紫外線と強烈な雨といった過酷な環境で育つため、環境ストレスによる活性酸素と戦う抗酸化物質を蓄えます。

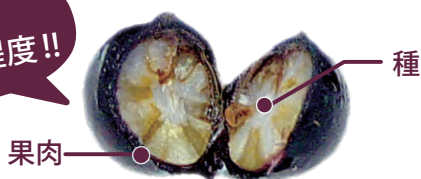
その代表格がポリフェノールであり、ワインのような深紫色がその多さを物語っています。現地では15世紀の大航海時代以前からアマゾンの先住民の貴重な栄養源として食されてきました。

白く細長い幹
2mほどの大きな葉

ほうき状の房に
黒紫色の実をつける

高さ25mほどの
木に登って収穫する

可食部は
わずか**5%**程度!!



原寸大(約15mm)

おもな栄養成分

鉄

アミノ酸

食物
繊維

カルシウム

ポリフェ
ノール

オメガ
3・6・9



低糖質

2 アサイーはどんな味?

アサイーは甘味や酸味がほとんどなく、クセ也没有ません。

ほんのりとした渋みと、[※]オリーブオイルのようなコク、
若葉の香りのある奥深い味わいです。

※ポリフェノールの一種であるアントシアニン由来

甘味 ★☆☆☆☆ 酸味 ★☆☆☆☆



3 パラ州産・CAMTA100%が品質とおいしさの証!

●アマゾンの中でも**最もおいしいアサイー**が採れるパラ州産

●**日本の技術が取り入れられた**CAMTAの工場で搾汁加工

●アサイーは収穫してからの劣化が早いデリケートな果実

→ CAMTAでは**収穫後24時間以内**の搾汁を徹底

→ フルッタフルッタは**全て冷凍ピューレ**の状態



⇒ 現地で食べられるアサイーと
引けを取らない濃さ、
おいしさを実現

Amazon Fruit

アマゾンフルーツ

アマゾンには強い日差しや強烈な雨などで、とても厳しい環境下にあります。
そのような過酷な環境で生き残るために、
アマゾンフルーツは活性酸素と戦う抗酸化物質や栄養素を蓄えます。

植物の生きる力を凝縮したアマゾンフルーツは、人間にとってもより良く生きる力となる
いわば「大地が生んだサプリメント」なのです。

※栄養成分表示: おもに冷凍ピューレの分析値に基づく

アサイー <ブラジルの奇跡>

ヤシ科の植物。ほんのりとした渋み、
オリーブオイルのようなコク、
若葉の香りのある奥深い味わい。

甘味 ★☆☆☆☆ 酸味 ★☆☆☆☆

鉄

ポリフェ
ノール



※詳しくは、うら面をご覧ください

クプアス <神秘的な癒しのフルーツ>

カカオの仲間で、学名は「神の食べ物」を
意味し神秘的でエキゾチックな独特の
香りをもつ。癒し成分のGABAも含む。

甘味 ★★★★★ 酸味 ★★★★★

ビタミンC

鉄



グラヴィオーラ <アマゾンのオアシス>

ヨーグルトとりんごを混ぜたような
甘酸っぱく爽やかな味わいが特徴。
別名「サワーソップ」とも呼ばれる。

甘味 ★★★★★ 酸味 ★★★★★

ビタミンC



カカオ <アマゾンの秘宝>

実からわずか5%程しか採れない
希少な果肉部分。ライチとマンゴスチン
のようなフルーティーでやさしい甘み。

甘味 ★★★★★ 酸味 ★☆☆☆☆

ビタミンB1

食物繊維



アセロラ <アマゾンチェリー>

ビタミンCたっぷり!
青梅のような芳醇な香りと酸味が特徴。

甘味 ★☆☆☆☆ 酸味 ★★★★★

ビタミンC

食物繊維



マンゴー <キングトロピカルフルーツ>

濃厚な口あたりに芳醇な風味と
トロピカルな甘味が特徴。

甘味 ★★★★★ 酸味 ★☆☆☆☆

食物繊維



マラクジャ <サンパの女王>

別名「パッションフルーツ」。
キレのある酸味とトロピカルで
明るく華やかな香りが特徴。

甘味 ☆☆☆☆☆ 酸味 ★★★★★

ビタミンA

葉酸



グアバ <アマゾンのトマト>

ブラジル産のグアバはピンク色が特徴。
トロピカルで芳醇な香りに、
どことなくトマトのような酸味と風味。

甘味 ★★★★★ 酸味 ★☆☆☆☆

β-カロテン

リコピン



アバカシ <ジューシーパラダイス>

別名「パインアップル」。
ブラジル産のアバカシは、芯まで
食べられるほど甘く、ジューシー。

甘味 ★★★★★ 酸味 ★☆☆☆☆



カシュー <ブラジルのソウルフルーツ>

カシューナッツの果肉部分。リンゴの
風味とチーズケーキのような香りもち、
クセになる不思議な味わい。

甘味 ★★★★★ 酸味 ★★★★★

ビタミンC



ピタヤ <ビビッドピンク>

別名「ドラゴンフルーツ」。
サボテンの仲間の果実で、果肉の
サクサク感と種子のプチプチ感が特徴。
優しい甘味とほのかなメロンの香り。

甘味 ★★★★★ 酸味 ★☆☆☆☆

葉酸

ベタシアニン



アマゾンフルーツに
ついて詳しくはこちら



Our Partner: CAMTA

強いきずなで結ばれた唯一無二のパートナー

フルッタフルッタは、アマゾンフルーツのパイオニアとして高品質の商品をお客様に
お届けするために、ブラジルの日系農協のCAMTAからアマゾンフルーツピューレを直輸入しています。

フルッタフルッタはCAMTAのアジアにおける独占代理店であり、フルッタフルッタが市場開拓と販売、
CAMTAが栽培と生産を担うパートナーとして唯一無二の関係を築いています。



トメアス総合農業協同組合

CAMTA (Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu)

CAMTAは日本からトメアスに移住した日系人組合員を中心に構成され、
日本人特有のきめ細やかな作業を得意とし、アマゾンにおいて栽培から製造まで
一貫生産できるメーカーです。おもにアグロフォレストリーでアマゾンフルーツを栽培し、
日本の技術が取り入れられた工場で冷凍ピューレを製造しています。また、世界ではじめてアサイーの
量産に成功し、それまでアマゾンの産地でしか食べられなかったアサイーの遠方への輸送を可能にしました。
アマゾンに秘められていたアサイーがブラジル全土へ、海を越え、世界中に知られるフルーツになったのは
CAMTAの功績の一つです。



ライン投入



洗浄



搾汁



殺菌



バック充填



袋詰め

アグロフォレストリーの里、トメアス

トメアスはアマゾン川の河口の都市ベレン（パラ州都）より約200Km南に位置する町で、
アマゾンにおける最初で最大の日本人移住地です。現在では200戸あまりの日系人家族が暮らしています。
日本人の移住は1929年よりはじまり、一時はコショウの一大生産地として富を得ましたが病害により
壊滅的な被害を受け、CAMTAの先導で混植栽培が取り込まれアグロフォレストリーが誕生しました。
今やアグロフォレストリーはトメアスの主流であり、彼らの栽培技術は周辺のブラジル人零細農家にも普及し、
地域の発展に寄与しています。

アグロフォレストリーは、アマゾンの自然と戦い、共に生きることを学んだ移住者たちが出した答えであり、
フルッタフルッタが運ぶアマゾンフルーツには彼らの歴史と想いが詰まっているのです。



Commitment for products

モノづくりへのこだわり

アマゾンの恵みを守って届ける

壊さず、加えず、そのままに。
フルッタフルッタの商品は
「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」が
モットーです。

- お客様の感動と共感を生む商品であること
- 私たち自身が本当に納得する商品であること
- 既成概念にとらわれず革新的であること
- 商品の主原料がCAMTAとアグロフォレストリーのものであること
- 香料・着色料・保存料などの添加物はできる限り使用しないこと
- できる限り素材本来のおいしさと栄養を守る製法・殺菌技術・物流方法を厳選すること

私たちがモノづくりを通して目指すのは、お客様の美と健康に貢献し、3F（不都合、不合理、不利益）を解消すること。そしてお客様の感動と共感によって得られた「消費の力」でアグロフォレストリーの発展に貢献することです。

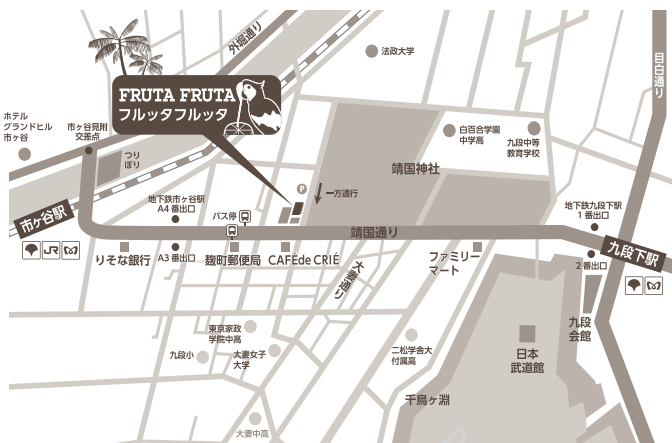
Product History

こだわりを追求してきた歴史

- 2002 創業 ● 神戸にて第一号店をオープン
- 2006 ● アサイーエナジー®シリーズ
アサイーエナジー®ダイエッタ 
- 2010 ● カートカン版アサイーエナジー®
アサイーエナジー®タプレッタ
アサイープレミアム 
- 2012 ● アサイーボウルミックス 
- 2014 ● アサイーボウルアイス
アサイーフリーズドライパウダー
アサイービネガー 
- 2015 ● オメガチャージ
チアシードドリンク 
- 2016 ● アマゾンフルーツスムージー
スパークリング
デザートソースアサイー 
- 2017 ● アサイーバー
コールドプレスフルーツ 
- 2018 ● アサイーあまざけ
フルッタフルッタプレス
ココナッツグルト 
- 2019 ● HPP版アサイーエナジー® 
- 2021 ● アサイー効果 

会社概要

- ## ■本社地図



靖国神社の裏手の木々が印象的なエリアに私たちのオフィスがあります。

アグロフォレストリーはフルッタフルッタの原点であり、日本の皆さまにお届けするアマゾンフルーツを栽培する礎=Baseです。私たちは、そのBaseで商品と想いを育て、アグロフォレストリーの情報を広めていく拠点にしたいという意味を込めて、オフィスに「アグロフォレストリーBldg.」と名付けました。



Our Business

事業概要



リテール販売事業

フルッタフルッタ・ブランド製品を販売

アサイーと20年、フルッタアサイーシリーズ



量販、スーパーマーケット、コンビニエンスストア向けの小売品を販売しています。

当社製品は「アマゾンの恵みを守って届ける」をテーマとしており、アグロフォレストリーで栽培されたアサイーをはじめとしたアマゾンフルーツを積極的に使用しています。

「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」がモノづくりのモットーです。



業務用製品・原料事業 (アグロフォレストリーマーケティング)

アグロフォレストリー原料販売による利益を産地に還元

飲食店や食品メーカーに対して、業務用製品や原料を販売しています。

冷凍アマゾンフルーツピューレ、濃縮エキスやフリーズドライ等に加工した二次原料、業務用のドリンクベース、アイス、カカオ豆も取り扱っています。

ご購入・お問合せ TEL 03-6272-5098 (受付時間: 平日9:00~18:00土日祝休)



◀ 業務用
通販サイト



「アグロフォレストリー」
= 森をつくる農業とは?
◀ はこちらから



Stay Sustainable
アマゾン
フルーツで
森林再生



通販事業

毎日の食生活に、美と健康を

オンラインショップではおなじみのアサイードリンクをはじめ、アサイーやアマゾンフルーツの冷凍ピューレ、アサイーパウダーが手軽に作れるピューレなどを扱っています。定期購入やギフト利用も可能で、お電話とオンラインにてご注文を承っています。

ご購入・お問合せ TEL 0120-265-726 (受付時間: 平日9:00~18:00土日祝休)



◀ フルッタフルッタ
オンラインショップ



◀ アマゾン
公式ショップ



◀ YAHOO!
ショッピング