

アマゾンフルーツの専門メーカー「フルッタフルッタ」
トロピカルカラー満点のアサイーボウル・カクテル発売
恵比寿で開催のアロハ・トーキョー出店のお知らせ

この度アマゾンフルーツの専門メーカーの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）は、2017年7月21日（金）から23日（日）にかけて開催される、ハワイをさらに好きになるイベント「アロハ・トーキョー」に出店いたします。昨年まで大さん橋で開催されていた「アロハ・ヨコハマ」は生まれ育った横浜を離れ、今年初めて恵比寿ガーデンプレイスでの開催となります。

恵比寿で開催されるにあたり、弊社ではより広い層のお客様に喜んでいただけるよう、フォトジェニックでハワイを感じさせるトロピカルフルーツを使ったカクテルや、これまでにないフルーツたっぷりのアサイーボウル、濃厚感にこだわったアサイースムージーをご用意いたします。ぜひ新たなイベント、アロハ・トーキョーへお越しください。



イベント情報

【会場】 恵比寿ガーデンプレイス

【日程】 2017年7月21日(金)～23日(日)

【時間】 21日(14:00～20:00) / 22日(10:00～20:00) / 23日(10:00～19:00)

【公式サイト】 <http://www.aloha-yokohama.com/aloha-tokyo2017/>

メニュー

■濃厚アサイーボウル ¥800

フルッタフルッタ特製濃厚アサイーボウルがグレードアップして今年も登場。濃厚さを極めたアサイーに、「フルッタフルッタ アサイーカフェ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店」で人気のグラノーラとフルーツ、そして盛り放題のココナッツで豪快に仕上げます。



■濃厚アサイースムージー G; ¥700 P; ¥500

アサイーにラズベリーとバナナをブレンドしすっきりとまろやかな濃厚スムージーに仕上げました。

■スパークリングカクテル 各 ¥700

ピタヤ&グアバ スパークリング

ダブルマンゴースパークリング

マンゴーやピタヤ、グアバを使ったアロハ・トーキョー限定のトロピカルなスパークリングカクテル。トッピングにはラズベリーやマンゴーの果肉をたっぷり使い、ボリュームのある一杯に仕上げました。夏のイベントにふさわしいフレッシュさとジューシー感が特徴です。

※ノンアルコールでも提供可



■アサイービール ¥600

フルッタフルッタが「新しいビールの飲み方」として提案しているアサイービネガー入りのピア・カクテルです。ビールと“お酢”は意外なコンビネーションですが、アサイービネガーの甘酸っぱさとフルーティーさによりホップの苦味が和らぎ、さらに味わい深いビールとなります。

アサイーのポリフェノールで泡までピンク色に染まったピア・カクテルは女性にもおススメしたい一杯です。



■コールドプレス 各 ¥500

アサイー・ピタヤ・ピーツ / グリーングアバ・ほうれん草 / マンゴー・パッション

砂糖・香料・着色料・濃縮原料を使用せず、フルーツと野菜の素材本来の美味しさを生かし、安心安全にこだわりました。さらにフルーツと野菜の繊維感にクラッシュチアシードやピタヤシードをプラスした、ホールフード志向のコールドプレスです。搾りたて感覚の鮮度と美味しさをお楽しみください。



■お問合せ先■ 株式会社フルッタフルッタ 広報担当

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 3-3 神保町 SFⅢ2F TEL: 03-6272-9081