



— ごろっとした果肉と、力強い酸味が特徴 —

「アヲハタ まるごと果実」シリーズから 「クランベリー」を新発売

8月16日(金)から全国に出荷

— アヲハタ株式会社 —

アヲハタ(本社：広島県竹原市、代表取締役社長：山本範雄)は、砂糖を使わず果実と果汁で作ったフルーツプレッド、「アヲハタ まるごと果実」シリーズから「クランベリー」を新たに発売します。

「まるごと果実 クランベリー」は、ごろっとした果肉の粒感と、鮮やかな赤色、力強い酸味が特徴です。クランベリー特有の酸味をしっかりと感じられるよう、果肉だけでなく果汁も加えて仕立てています。クランベリーは加熱加工すると果肉が崩れてしまいやすい果物ですが、アヲハタ独自の製法で果肉が残るように丁寧に加工しています。



「アヲハタ まるごと果実」シリーズは、2012年8月の発売以来、生のフルーツのようなみずみずしい果実感が受け入れられ、大きく伸長しています。また、2017年2月の全面リニューアルでは新製法「ファインフルーティー製法プラス」を導入し、果実の香りや色味、みずみずしい果実感をさらに向上させました。

このたび、「クランベリー」を新発売し、全9種13品のラインアップで選ぶ楽しさや食べ方の広がりを提案し、シリーズのさらなる強化を図ります。

「ファインフルーティー製法プラス」3つの技術

① 香り戻し技術

製造工程中で蒸発するフルーツの香りの中から、「さわやか・フルーティー」な香りだけをジャムの中に戻すことで、生の果実に近いフルーツ本来の香りに近づけました。

② 酸素濃度低減技術

充填時にジャムとふたの間に残る酸素を極力減らし、酸化による風味劣化を抑え、鮮やかな色合いと香りを長持ちさせました。

③ 総加熱量低減技術

製造中のフルーツへの加熱を抑えてダメージを軽減。香りの飛散と成分の変化を抑え、フレッシュな果実感と鮮やかな色合いを実現しました。

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	内容量	参考小売価格	賞味期間
アヲハタ	まるごと果実 クランベリー	250g	税抜：398円 税込：430円	12ヵ月

2. 出荷日:

2019年8月16日(金)から全国に出荷

3. 商品特徴:

- ・ 砂糖を使わず、クランベリー果肉と果汁をバランスよく合わせたフルーツプレッドです。糖度は約30度と低く、果実本来の自然な甘さが味わえます。
- ・ 1瓶に約58粒分のクランベリーを使用しています。(1粒1.5gで換算)
- ・ クランベリーのごろっとした果肉、鮮やかな赤色、力強い酸味を生かしました。
- ・ クランベリー特有の酸味が、乳製品のコクとよく合います。チーズケーキやアイスクリームに添えるなど、ヨーグルト以外の食べ方も楽しめます。

【「アラハタ まるごと果実」シリーズ全9種 13品】 通常サイズ全9品(250~255g)



小容量サイズ4品(125g)

