



スムージーにぴったりの冷凍フルーツが新登場

独自製法で“凍ったままでやわらかい”果汁づけの冷凍フルーツ 「アヲハタ くちどけフロズン」シリーズから 「いちご スムージー用」を新発売

3月13日(水)から全国に出荷

アヲハタ株式会社

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、独自技術により“凍ったままでやわらかい”果汁づけの冷凍フルーツ「アヲハタ くちどけフロズン」シリーズから「いちご スムージー用」を新たに発売します。



近年、大きく伸長したスムージー市場

材料2つでかんたん

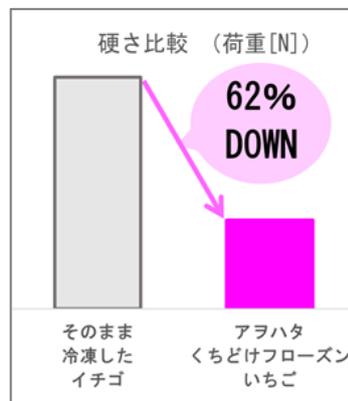
おうちでなめらかスムージーを手軽に楽しんでほしい

「くちどけフロズン」は冷凍庫から出してすぐに食べられる今までにない新しい冷凍フルーツです。新商品の「いちご スムージー用」は、冷凍庫から出してすぐ牛乳と合わせてミキサーにかけて簡単にスムージーが作れるスムージー用の冷凍フルーツです。

スムージーは「手軽に栄養が取れる」など朝食や補助食として認知が広がっており、今後もさらに生活に浸透するものと予想されます。スムージーを家庭で作るレシピには、冷凍フルーツを凍ったまま使用するケースが多く見られます。その場合、冷凍フルーツが固く凍ってミキサーにかかりにくいことから、少し解凍したり、甘みが足りずはちみつを加えたりするなど、手間がかかります。

一方、本品は独自技術「やわらかフロズン製法^{※1}」により“凍ったままでやわらかい”食感を実現しています。そのまま冷凍したイチゴに比べ、果肉が62%やわらかく、冷凍庫から出してすぐでもミキサーにかかりやすい適度な硬さです(グラフ参照)。またあらかじめ果汁につけてあるため、そのままでも程よい甘さがあります。そのため、甘みの調整や氷も必要なく、牛乳と本品だけで手軽に滑らかなスムージーを作ることができます。より手軽にフルーツを使ったスムージーを楽しみたい、というニーズに応えることができる商品です。

(自社調べ)



※1 「やわらかフロズン製法」: フルーツを果汁づけにして凍結させることで、凍っていても「やわらかい」「香りの良い」フルーツを提供することができる特許製法のこと

フルーツを喫食する際の不満を解決、好きなフルーツをいつでも楽しんでほしい

国が推奨するフルーツの1日摂取量は一人当たり200gですが、達成できている人は全体のわずか13.6%です^{※2}。アヲハタはCSRの重点課題として「フルーツ摂取を通じた心と体の健康支援」を掲げています。フルーツ摂取の際のさまざまな不満を解消し、より手軽に、いつでも食べられるフルーツの新商品を展開することでこの課題に取り組むとともに「フルーツで世界の人を幸せにする」というビジョンの具現化を進めていきます。※2 中央果実協会「[果物の消費に関するアンケート調査](#)」(令和4年度)

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 ^{※3}
アヲハタ	くちどけフロズン いちご スムージー用	160g	オープン価格	12カ月

※3 -18℃以下の冷凍庫で保存してください。

2. 出荷日

2024年3月13日(水) から全国に出荷

3. 商品特徴

- ・原料のいちごは、ミキサーにかけやすい小粒を中心に選定しています。
- ・いちごをそのまま冷凍したものより果肉がやわらかく、冷凍庫から取り出してすぐでも滑らかなスムージーをつくることができます。
- ・果実に果汁をしみ込ませることで、フルーツ本来のおいしさや香り、甘さを際立たせました。粒ごとのおいしさに当たりはずれがなく、砂糖などで甘さを調整しなくても、牛乳などのベース+本品だけで味が決まります。
- ・実の中まで赤いいちごを使っており、スムージーの色合いも鮮やかになります。
- ・いちご本来のフルーティーな香りを楽しめます。
- ・本品1つで、スムージー約2杯分が作れます。

おすすめレシピ：くちどけフロズン いちごのスムージー

■材料 (2人分)

- ・低脂肪牛乳 200ml
- ・本品 1袋 (160g)

■作り方

ミキサーに材料を入れてなめらかになるまで混ぜる。
低脂肪牛乳の代わりに、牛乳や豆乳でもおいしく作れます。



4. ターゲット

- ・果物を食べたいが取る機会が少ない方。
- ・ご家庭でできたてのいちごスムージーを手軽に楽しみたい方。