



News Release

株式会社フルッタフルッタ
2019年12月17日

超希少果実！カカオピューレ 「どっちも CACAO by キットカット ショコラトリー」で 採用のお知らせ

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）のカカオピューレが12月17日（火）～12月25日（水）に表参道 B SPACE で展開するカカオの“豆”と“果肉”2つの魅力を体験できるポップアップショップ「どっちも CACAO by キットカット ショコラトリー」のメニューに採用されましたことをご案内いたします。



■採用メニュー「どっちも CACAO かにく」

ほぼカカオの産地でしか食べられない、希少なカカオの“果肉”部分を使用したフルーティーでみずみずしいカカオジュース。

カカオ豆を使用し濃厚でコク深くとろけるような味わいのホットチョコレートドリンク「どっちも CACAO まめ」も同時販売されており、白い“果肉”と茶色の“豆”の対照的な世界感や驚きの味わいを体験することができます。また、どちらのドリンクにも、カカオの“果肉”と“豆”を“どっちも”を使用した「キットカット ショコラトリー カカオフルーツチョコレート」1本が付いています。

■店舗情報

- [名称] どっちも CACAO by キットカット ショコラトリー
- [期間] 12月17日（火）～12月25日（水）
- [営業時間] 11:00～21:00 (L.O. 20:30) ※25日のみ L.O は 17:30
- [住所] 表参道 B SPACE (東京都港区北青山 3-5-25/表参道駅から徒歩 1 分)

■カカオフルーツについて https://www.frutafruta.com/fruit/amazonfruit/#details_cacao

アマゾンが原産の、チョコレートの原料としてよく知られているカカオの果肉部分。チョコレートのほろ苦い風味とは異なり、フルーティーでエレガントな風味と優しい甘みはまるでライチとマンゴスチン。果肉は実からわずか5%しかとれず、通常は種子（カカオ豆）をチョコレートの原料にするための風味づけと発酵促進に用いられます。果肉がジュースとして採られることはごく稀であり、ブラジル国内でも流通すること自体が珍しい希少性の高いフルーツです。



■株式会社フルッタフルッタについて <https://www.frutafruta.com/>

アサイーをはじめとするアマゾンフルーツ輸入加工販売ビジネスのパイオニア。

「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、経済と環境が共存する持続可能な社会の実現を目指して 2002 年設立。

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、ジュースバーの運営などを展開し、2014 年東証マザーズに上場。

■本件に関するお問合せ先 ■ 株式会社フルッタフルッタ 広報

Tel : 03-6272-9081 Mail : pr@frutafruta.com