



News Release

株式会社フルッタフルッタ
2025年6月24日



かっぱ寿司でアサイーボウルがこの夏の定番メニューに！ 第3弾フルッタフルッタのアサイーとピタヤを使用した スイーツが全店で6月26日から販売開始

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 以下「当社」）の濃厚なアサイーを使用した「アサイースイーツ」が、コロワイドグループが運営するかっぱ寿司（カッパ・クリエイト株式会社 本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長：山角豪 以下「カッパ・クリエイト社」）にて **2025年6月26日（木）からの期間限定でかっぱ寿司全店**にて販売されますことをお知らせいたします。この度の販売は、昨年11月、今年3月より期間限定で展開された「アサイースイーツ」が、多くのお客様からのご要望にお応えしての第3弾となります。

「ミニアサイーボウル」、「ミニアサイーボウル〜はちみつ〜」は多くのお客様からのご好評をいただきこの夏の定番のメニューとなり、さらに、これからの季節にぴったりな夏らしいトロピカルな風味が魅力のアマゾンフルーツのピタヤ（ドラゴンフルーツ）を使用したメニューも加わりました。

環境に優しく美味しいスイーツをぜひこの機会にお試しください。

かっぱのアサイースイーツ

フルッタフルッタ社のアサイーとピタヤ使用

CO2削減 224g バナナ使用
まぜまぜスムージー風 アサイー&ピタヤ

CO2削減 224g バナナ使用
まぜまぜスムージー風 アサイー&ピタヤ

CO2削減 87g バナナ使用
ミニアサイーボウル

CO2削減 87g バナナ使用
ミニアサイーボウル

CO2削減 131g バナナ使用
ミニアサイー&ピタヤボウル

CO2削減 87g バナナ使用
ミニアサイーボウル〜はちみつ〜

※店舗により価格が異なります。※掲載写真はイメージです。

■アグロフォレストリー産原料使用の「サステナスイーツ」

「サステナスイーツ」は、「森をつくる農業」と呼ばれるアグロフォレストリー栽培による原料の使用を通してCO₂の削減に貢献する当社の取り組みにカッパ・クリエイト社が賛同されて実現したシリーズです。「アサイースイーツ」の美味しさを味わっていただくことはもちろん、かっぱ寿司のメニューを通じて、お客様とともに気軽に地球環境について考え、行動するきっかけになればという思いがこめられています。

各スイーツには、アサイーとピタヤの原料の生産および日本への輸送過程で吸収・排出されたCO₂量から算出した値を一製品あたりの配合量に応じ削減量として換算した「CO₂削減マーク」が表示されています。

■本件に関するお問合せ先■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081

■販売概要

【販売期間】2025年6月26日（木）～

【販売店舗】かっぱ寿司全店（一部改装中店舗を除く）

【メニュー詳細】<https://www.kappasushi.jp/cp/2025/acai>

※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了場合があります。

※一部店舗では価格が異なる商品がございます。

※掲載画像はイメージです。

■新メニュー概要

【商品名】ミニアサイー&ピタヤボウル

【価格】430円（税込）～

【メニュー詳細】グラノーラと冷凍イチゴをのせたアサイーボウルにピタヤピューレ（ドラゴンフルーツ）をかけて、甘味と酸味をバランス良く楽しむことができます。

【商品名】まぜまぜスムージー風 アサイー&ピタヤ
～ストローとしても使える～コロネクッキーつき

【価格】620円（税込）～

【メニュー詳細】

アサイーにバニラアイスとピタヤがプラスされ飲みやすさと甘さが加わりました。鮮やかなピタヤがこの夏にぴったりです。数量限定で食べられるストロー付き！

※数量限定

※予定販売数：2025年6月26日から1.8万個

※コロネクッキーは折れやすいため混ぜる時はスプーンをご使用ください。



■定番メニュー概要

【商品名】ミニアサイーボウル

【価格】360円（税込）～

【メニュー詳細】

アサイーをベースに、グラノーラ、冷凍イチゴをトッピング。本格的な味わいながら、手ごろな価格と少量サイズで、アサイー初心者でも気軽に楽しめる一品です。



【商品名】ミニアサイーボウル ～はちみつ～

【価格】360円（税込）～

【メニュー詳細】

甘さが欲しい方には、はちみつかけもおすすめです。
※はちみつを使用しているため1歳未満のお子さまには与えないようお気をつけください。



■本件に関するお問合せ先■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081

■CO₂削減量表示について

アグロフォレストリーのメリットのひとつに、「温室効果ガス」の一種である CO₂ の吸収があります。削減マークの数値は、CAMTA の組合員のアグロフォレストリー農場の高木樹種が吸収した CO₂ から、ブラジルにおける生産や日本までの輸送時に排出された CO₂ を引き、原料の生産量で割った 1g あたりの数値を、製品に配合された原料の使用量に応じて削減量として算出しています（いずれも年間ベース）。算出根拠は、農場面積や生産量、CO₂ 排出量の増減により変化します。



■CO₂削減マークの特設 WEB ページ

当社の CO₂ 削減マークの概要やアグロフォレストリーなどの情報をまとめた専用 WEB ページを設けています。

【URL】 <https://www.frutafruta.com/co2reduction/>



■コロワイドグループのサステナビリティについて

コロワイドグループではサステナビリティ基本方針に則り、ステークホルダーの期待や要請に応え、持続可能な社会の貢献と企業価値向上を目的に、コロワイドグループとして重点的に取り組むべき5つのマテリアリティとして、「地球環境の貢献」「食の安全・安心の提供」「働く仲間の成長と多様性の尊重」「地域・社会への貢献」「経営基盤の強化」を特定、引き続きこれらの取り組みを進めている。今後も地域・社会との共生を目指し、コロワイドグループとしてのサステナブルな社会の実現に貢献していく。

【詳細情報】 [持続可能な食材の調達＞次世代食材の活用](#)

■株式会社フルッタフルッタについて

2002 年に創立し日本にアサイーを初上陸させたアサイーのパイオニア兼リーディングカンパニー。「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、経済と環境が共存共栄する持続可能な社会の実現を目指す。

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などを展開。

【URL】 <https://www.frutafruta.com/>

■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081