



News Release

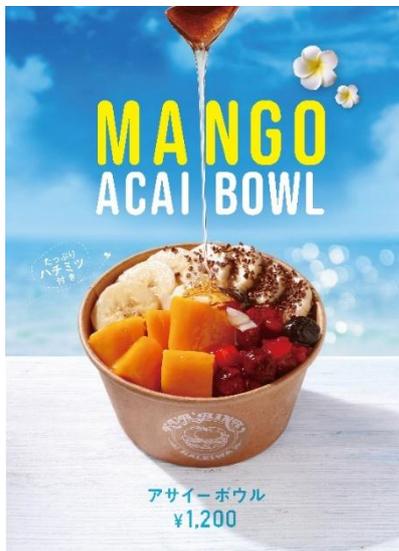
株式会社フルッタフルッタ
2025年7月4日



ハワイ発のクア・アイナにてフルッタフルッタの 濃厚アサイーを使用したアサイーボウルが 夏バージョンにリニューアル！

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」）の濃厚アサイーを使用した株式会社 FOUR SEEDS FOOD EXPRESS^{※1}（所在地：東京都港区 社長：齊藤竜太郎）が運営するハワイアンテイストのグルメバーガー&サンドウィッチレストラン「クア・アイナ」の「アサイーボウル」^{※2}が夏バージョンにリニューアルされたことをお知らせいたします。

※1:株式会社 FOUR SEEDS FOODS EXPRESS は株式会社フォーシーズ（所在地：東京都港区 代表取締役会長兼 CEO：浅野幸子）のグループ会社です。※2:「アサイーボウル」提供は一部店舗を除く。



■メニュー概要

夏にあう濃厚ながらもさっぱりとした口当たり生まれ変わった第3弾となる今回は、フルッタフルッタのアサイーを使用し、バナナとマンゴー、色とりどりのベリー3種をトッピング。そしてココナッツチップとカカオニブ、優しい甘みのザクザクと食べ応えのあるグラノーラがたっぷり入り、**栄養満点の1品**になりました。暑い夏に嬉しいひんやり食感の「アサイーボウル」はおやつや食後のデザートにぴったりです。

この機会にクア・アイナで夏仕様の「アサイーボウル」をぜひお召し上がりください。

（画像提供：クア・アイナ）※掲載画像はイメージです。

■販売概要

【商品名】アサイーボウル

【価格】単品 1,200 円（税込）

【販売店舗】日本国内のクア・アイナ（一部店舗を除く）

【メニュー詳細】<https://www.kua-aina.com/>

■「クア・アイナ」について

1975年にハワイ・オアフ島の小さな田舎町ハレイワで誕生したグルメバーガー店。日本国内で35店舗展開。溶岩石で焼き上げるジューシーなパティや、オープン当時から伝わる秘伝のスパイス、ハワイ本店でも人気のアボカドは徹底的に品質管理された完熟のみを使用するなど、食材にこだわった美味しさが幅広い客層より支持を集めている。

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

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。

■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