



「凍ったままでやわらかい、いちごとホワイトチョココーティングがとろけ合う “くちどけ食感”

「アヲハタ くちどけフローズン」シリーズから、 とろけるフローズンスイーツ「いちご&ミルク」を新発売

2026 年 8 月 20 日（木）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：上田敏哉、以下アヲハタ）は、即食の冷凍フルーツ「くちどけフローズン」シリーズから、「いちご&ミルク」を新発売します。夜に甘いものを罪悪感なく楽しみたいという「甘いものの需要とヘルシー志向」を両立する、ご褒美フローズンスイーツです。



急成長する即食冷凍フルーツ市場の課題と「夜の甘いものの需要」に応える提案

近年、解凍の手間なくすぐに食べられる即食冷凍フルーツ市場は前年比 154%と大きく伸長しています※1。最需要期である夏場に加え、寒くなる冬場も冷菓を食べる方が増えており、昨今の消費者のライフスタイルを分析すると「夜に甘いものを食べたいけれど、健康や美容に対して罪悪感がある」と悩む方が増加していることが分かりました。健康的な食事の選択肢としてフルーツが求められるものの、「皮をむくなどの手間がかかる」という生果への不満や、「冷凍フルーツ特有のカチカチとした硬さ・味の薄さ」というイメージがハードルとなっていました。そこでアヲハタは、冬場に高まる「濃厚・なめらか」な甘いもののニーズに応え、1袋(60g)あたり 119kcal という罪悪感のない新たなフローズンスイーツとして「くちどけフローズン いちご&ミルク」を新発売し、冬の即食冷凍フルーツ市場の活性化に貢献していきます。

※1 自社調べ 即食冷凍フルーツ市場

濃厚ないちごとミルク仕立てのホワイトチョココーティングの、とろけるマリアーージュ

本品は、完熟した真っ赤な色の香りの良いいちごを使用し、特許技術「やわらかフローゼン製法※2」で凍っていてもしっとりやわらかい食感を実現しています。さらに、やさしい甘さとミルク仕立てのホワイトチョココーティングで、くちどけの良さにもこだわっています。口の中で果実と共に心地よくとろけ合います。

※2「やわらかフローゼン製法」：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製法のこと



罪悪感なく、心が満たされるデザート

1袋(60g)当たり119kcalの食べきりサイズで、食後のデザートや夜のリラックスタイムのお供、小腹満たしにぴったりです。濃厚な味わいながら、中身はフルーツなので健康を気遣いながらもしっかりとした満足感・ご褒美感を得られます。

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。より手軽に、いつでも食べられるフルーツの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。

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	エネルギー※3	内容量※4	参考小売価格	賞味期間※5
アヲハタ	くちどけフローゼン いちご&ミルク	119kcal	60g	オープン 価格	12 カ月

※3 1袋(60g)当たり ※4 1袋4～6粒が目安です。 ※5 -18℃以下の冷凍庫で保存してください。

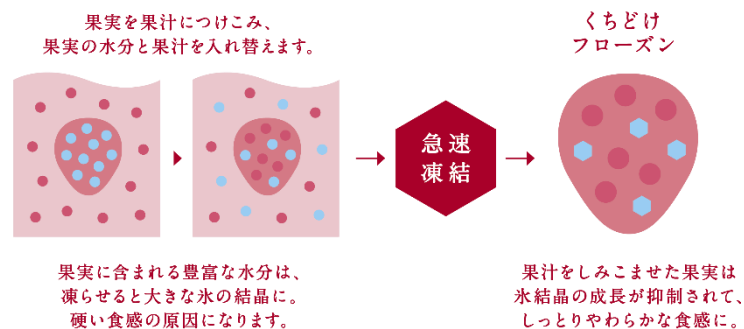
2. 出荷日

2026年8月20日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

・独自技術「やわらかフローズン製法」により、冷凍庫から出してすぐでもしっとりやわらかな食感が楽しめます。

<やわらかフローズン製法>



● 果汁 ● 水分

- ・いちごとこだわりのミルク仕立てのホワイトチョココーティングが口の中で同時にとろけ合います。
- ・1袋(60g)当たり 119kcal の食べきりサイズで、夜のリラックスタイムや食後のデザートにおすすめです。
- ・香料・着色料不使用

【「アヲハタ くちどけフローズン」シリーズについて】

好きな時にすぐ食べられる“凍ったままでやわらかい”冷凍フルーツです。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。果物だけの自然な甘さで、まるでスイーツのように食べられるフルーツです。

商品特設サイト：<https://www.aohata.co.jp/frozen/>



本件に関するお問い合わせ先

アヲハタ株式会社 広報室

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-4-13

TEL:03-3407-8181 E-mail:bfpr@aohata.co.jp

お客様相談室 TEL:0120-14-1122