



人間らしい生活、自分らしい暮らしをフルーツから

食べる楽しさ、生きる歓びを私たちは届けます。

人間らしい生活、自分らしい暮らし

私たちはフルーツから豊かで快適な暮らしを創造します。

 フルーツライフ株式会社

<http://www.fruitslife.com/>

フルーツライフ株式会社 会社概要

名称 フルーツライフ株式会社
所在地 愛知県名古屋市守山区下志段味熊田 447
設立 2012年10月1日
代表取締役 佐野利治
専務取締役 桑原功明
工場長 外館真由美
従業員数 80名（管理栄養士2名・栄養士2名）



工場建築詳細

敷地面積 991.74 平米
建物面積 594.76 平米
床面積 1102.02 平米
1F 床面積 565.60 平米
2F 床面積 556.42 平米
施設内 HACCP 対応

工場概要

2007年名古屋市守山区に竣工し工場は、設計段階から HACCP に基づき建設されました。

翌2008年5月にはISO22000の登録を行いました。ISO22000は食品安全マネジメントシステムFSMSにより管理された極めてレベルの高い認証であり原料入荷から加工及び出荷まですべての生産過程のデータを記録する食品安全システムです。

さらに2012年8月には（社）日本冷凍食品協会に加盟し、翌2013年4月には同協会の認定工場となりました。

こうした食品安全システムの認証下、工場のトレーサビリティは生産過程すべてに渡って確認することができます。また工場を出荷する製品は定期的に独自の菌検査を行っており自信を持って安全な食品をお届けすることができます。



商品の展開

学 校 給 食

- ・ チルドカットフルーツ
- ・ 冷凍カットフルーツ
- ・ 給食向け手作りスイーツ

メディカルフルーツ

- ・ チルドカットフルーツ
- ・ 冷凍カットフルーツ

インターネット販売

- ・ アレルギー対応デザート
- ブランド名：あんしんがとう

私たちは、学校給食のリーディングカンパニーであり、

メディカルフルーツのパイオニアを目指します。

◆学校給食◆

フルーツライフでは全国の学校に、果物のチルド・冷凍製品を提供しています。

弊社工場の生産数は、月産約 150 万食、1 年の生産数は約 1,800 万食です。政令市を始め全国の市町村に果物のチルド・冷凍製品を提供しています。



チルドカットフルーツ

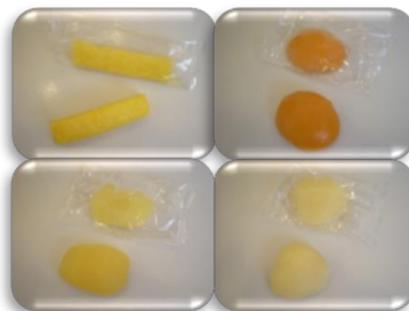
季節の旬の果物をお届けしています。

秋には梨・ぶどう・りんご。冬から春には柿やみかんなどの柑橘類。また、学期末にはご予算に合わせたフルーツの盛り合わせも提供しております。

冷凍カットフルーツ

暑い季節にぴったりな冷凍フルーツ。

冷凍食品協会の認定の下、良質で安全な冷凍フルーツのご提供をしております。



給食向け手作りデザート

美味しい手作りデザートを提供しています。

大型オーブンが3台ある焼成室では FL パティシエが美味しいケーキを作っています。

ご当地スイーツやアレルギー対応商品も製造しています。



フルーツライフの食育への取り組み

食育の一環として、フルーツライフは下記の取り組みをしています。

- ①旬な果物をカットし提供する「地産地消」
- ②全国各地域指定の原料を使用しスイーツでの「地産地消」
- ③みんなで同じものが食べられる「アレルギー対応食」

フルーツライフは学校給食専門メーカーとして安全な商品のご提供はもちろん、将来の日本を担う子どもたちの健全な食文化の育成に貢献していきます。

フルーツライフの当地スイーツ



◆メディカルフルーツ◆

病院で提供される食事は安全かつおいしいものでなければなりません。また、治療をより効果的にするためには、食事をしっかりとることが必要不可欠です。そのためには、美味しくて、彩り豊かで視覚的にも楽しいメニュー作りが重要です。一日の時間の多くをベッドで過ごす人にとって食事は一番の楽しみです。なかでも食後の美味しいデザートは、生きる喜びと健康の幸せを実感できる大切な時間です。

メディカルフルーツ



各施設のご要望の規格にお応えしています。
一概に医療施設といっても各施設や利用者様の
特徴により、規格や使用アイテムが異なります。
FL 管理栄養士と細かいご相談の上、商品を納め
させていただいております。

◆インターネット販売◆

「バースデーケーキのない誕生日なんて！！」

食物アレルギーを持つ多くの子どもはケーキを食べることができません。誕生日も主役のバースデーケーキのない寂しいお誕生日会となります。そんな子どもたちの思いに応えるために美味しいケーキを作りました。

何よりも安全で、その上おいしい。食物アレルギーを持つ子どもたちが安心して食べることのできる美味しいスイーツを販売します。

アレルギー対応デザート：あんしんがとう

“あんしんがとう”はアレルギー対応スイーツ専門メーカーです。工場内では乳・卵・小麦を一切しようにしておりません。

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/ansin-gateau/>



フルーツライフの品質への取り組み

私たちは、学校給食のリーディングカンパニーとメディカルフルーツのパイオニアを目指す企業として、目まぐるしく変化する食環境に対応してまいります。

その第一歩として、2012年7月には(社)日本冷凍食品協会に加盟し権威ある組織の会員となり、2013年4月(社)日本冷凍食品協会の認定工場に認可されました。

こうした食品安全システムの認証下で従業員一丸となって、高い志の下、全国の学校給食や医療施設等へ自信を持って安全な食品をお届けしてまいります。



冷凍カットフルーツ

スティックパイナップル



コスタリカ産パイナップルをスティックカット。生パイナップルをそのまま急速冷凍。パイナップル本来の味が楽しめます。

規格：40g 入数：40個×5袋 c/s

産地：コスタリカ 他

スライスパイナップル



タイ産パイナップルをシロップ漬。厚切りにスライスカット。冷凍フルーツの王様。

規格：40g 入数：40個×5袋 c/s

産地：タイ 他

国産白桃



国産白桃のハーフカットをシロップ漬。しっかりとした食感に桃本来の濃厚な味です。

規格：50g / 40g 入数：40個×4袋 c/s

産地：山形 他

国産りんご



国産りんごをシロップ漬。クォーターカット。爽やかな酸味でしっかりとした肉質です。

規格：40g 入数：40個×4袋 c/s

産地：青森・山形 他

黄桃



黄桃のハーフカットをシロップ漬。甘さ控えめでスッキリとした酸味。

規格：50g / 40g 入数：40個×4袋 c/s

産地：南アフリカ 他

洋梨



洋梨のハーフカットをシロップ漬。シャリシャリとした爽やかな口当たり。

規格：50g/40g/30g 入数：40個×4袋 c/s

産地：南アフリカ 他

アプリコット



日本名は杏。フルーティーな甘酸っぱさ。中華料理のデザートにいかがでしょうか。

規格：2個入 入数：40個×5袋 c/s

産地：南アフリカ 他

冷凍ひとくちシリーズ

スムージやフルーツポンチの定番アイテムです。パイナップルは生の原料を急速冷凍。その他アイテムはシロップ漬け原料となります。

規格：1kg 入数：1kg×10袋 c/s

ひとくちパイナップル



産地：フィリピン他

ひとくち洋梨



産地：南アフリカ他

ひとくち黄桃



産地：南アフリカ他

ひとくち白桃



産地：中国他

Eat Together! Happy Dessert!!

～FLのアレルギー対応スイーツ～

乳・小麦・卵 不使用

国産米粉使用

◆カップケーキ◆



米粉ベースのスポンジの上に豆乳ホイップ、いちごゼリーをトッピング。

◆もこもココア◆



米粉ベースのスポンジの上に豆乳ホイップ、ココアパウダーをトッピング。

◆フルーツケーキ◆



米粉スポンジ生地に豆乳ホイップと洋梨をトッピング。特注でその他フルーツも相談承ります。

◆プチチョコケーキ◆



しっとり米粉ココアスポンジにチョコをコーティング。濃厚な味わいが人気です。

◆キャラメルムース◆



キャラメルの甘さと、洋梨のさわやかな甘さの奥深い味わいをお楽しみください。

◆ツリーソイムースケーキ◆



Xmas 向けアイテム。可愛らしい Xmas パッケージが大人気。

◆フォンダンショコラ◆



濃厚な味わいでアレルギー対応商品とは思えない仕上がります。

◆メープルマドレーヌ◆



メープルシロップをふだんに使用したマドレーヌです。風味があります。

◆ココアの森◆



しっとり仕上げた生地で豆乳クリームをサンド。

◆いよかんマドレーヌ◆



生地にいよかんピールを混ぜ込み焼成しました。香り高い味わい。

◆ストロベリーソイムース◆



ソイムースといちごペーストの2層構造。隠し味に味噌を使用しています。

学校給食で培った信頼と実績を活かしインターネット販売もしています。



【あんしんがとう】で検索♪

※時期により原料の産地が変わる商品もございます。

乳・卵・小麦の三大アレルギーを使用していない商品です。

「食物アレルギーを理解し、誰もが安心して食べれる学校給食。」を目指して開発しました。

原料の米粉は国産にこだわり、専用の器具の使用や衣類を着用するなど注意を払い製造しています。また、原材料の手配が可能な地域には地産地消のご提案も可能です。

みんなと楽しく一緒に同じものを食べれる喜びを <Eat Together! Happy Dessert!!>

フルーツライフ株式会社

名古屋市守山区下志段味熊田 447

TEL (052) 739-3677

FAX (052) 739-3688

「本製品の製造ラインでは、オレンジ・キウイフルーツ・もも・リンゴ・ゼラチンを使用した製品も製造しています。」

