



平成 29 年 3 月 23 日

各 位

会 社 名 株 式 会 社 フ ル ッ タ フ ル ッ タ

代 表 者 名 代 表 取 締 役 社 長 執 行 役 員 C E O 長 澤 誠

(コード番号：2586 東証マザーズ)

問 合 せ 先 取 締 役 執 行 役 員 林 建 佑

TEL. 03-6272-3190

### 台湾食品メーカーとの基本売買契約及びOEM契約締結のお知らせ

株式会社フルッタフルッタ（本社：東京都千代田区、代表取締役 CEO：長澤 誠）は、今般アジアにおけるアサイーの販売事業展開を睨み、台湾現地での製造・販売パートナーとして、現地の食品メーカーである金利食安科技股份有限公司（KEE Fresh & Safe Foodtech Co., Ltd、本社：台湾、代表者：王雅生、以下、K F S 社）と基本売買契約及びOEM契約を締結いたしました。

当社では、数年前より海外市場進出への取組みを模索してまいりましたが、本格的な進出に際して現地生産拠点及び現地における販売拠点も見据える必要が出てきたことから、現地食品加工メーカーのK F S 社と台湾での製造・販売にかかるパートナーシップ形成に向けて、協議を進めてまいりました。そして、この度、K F S 社と①台湾への当社商品の販売に関する基本売買契約、②当社商品のOEM生産契約を締結するに至り、アサイーの台湾への輸出及び現地製造の当社OEM商品の日本への輸入を開始いたしました。

K F S 社とのパートナーシップにより、当社は台湾現地に倉庫機能を含む販売・製造拠点を構えることとなり、原料供給を含めた台湾市場への本格進出の大きな足掛かりとなります。現地小売への販売のみならず、カフェマーケットが活況である台湾外食市場への展開も見据えてK F S 社と協議を進めております。

また、K F S 社は非加熱食品高圧処理（High Pressure Processing、以下「HPP」）生産技術を有しており、フレッシュ、ヘルシー、無添加の食品を製造しており、弊社の商品コンセプトに合致することから今般の契約締結に至りました。

HPP は熱を加えることなく 1,000 気圧以上の圧力で食品を加工する技術で、食肉や水産物、野菜・果実などの加工に使用され、海外では飲料にも使用されています。近年、技術の発展と共に市場が拡大してきており、特に海外ではプレミアムコールドプレスジュースカテゴリーにおける HPP 商品の伸長が大きくなってきています。HPP 製法により、非加熱のまま果物・野菜オリジナルの栄養分を保持しながら、素材の良さや鮮度を感じられる商品の製造が可能となり、この HPP 製法による高品質・高付加価値な商品を台湾から各国へ輸出していくといった展開も視野に入れております。

今般の契約締結及び取引開始は、来期以降、台湾を起点とするアジア事業展開が大きく前進することを見込んでおり、中長期的な業績拡大・企業価値の向上に寄与するものと期待しております。その進捗につきましては、順次お知らせしてまいります。

《契約締結企業》 【会社名】 金利食安科技股份有限公司 KEE Fresh & Safe Foodtech Co., Ltd 【所在地】 No.15、Yuanxi St., Pingtung City, Pingtung County, Taiwan 【代表者】 王雅生	《締結契約》 ①台湾への当社商品の販売に関する基本売買契約 ②当社商品のOEM生産契約
--	---

以上

■ 本件に関するお問い合わせ先 ■  
株式会社フルッタフルッタ 広報・I R TEL : 03-6272-9081