

次世代スーパーフード「カムカム」 導入のご提案

アマゾンカムカム株式会社
田中一夫

～圧倒的なビタミンC含有量で、貴店のメニューに“高付加価値”を～

はじめに：なぜ今「カムカム」なのか？

健康意識が飛躍的に高まる中、顧客は単なる「美味しさ」だけでなく、「美容・免疫・抗酸化」といった明確な機能性を求めています。

南米アマゾン原産のカムカムは、以下の特徴を持つ究極の差別化素材です。

- ビタミンC含有量が世界トップクラス：レモンの約50～60倍、アセロラの約2倍。
- 天然ポリフェノールが豊富：アンチエイジングや疲労回復への期待。
- 希少性：まだ一般流通が少なく、「ここでしか飲めない」特別感を演出。

冷凍パルプを採用するメリット

粉末や濃縮還元飲料ではなく、「冷凍パルプ」だからこそ提供できる価値があります。

●フレッシュな風味

加熱処理を最小限に抑えているため、カムカム特有のシャープな酸味と香りが生きています。

●オペレーションの簡便化

小分けパックでの提供により、ミキサーに入れるだけで安定した味を提供可能。

●無添加・ナチュラル

砂糖や保存料を含まない「果汁100%」を強調でき、ヘルシー志向の顧客に刺さります。

具体的なメニュー案

カムカムは非常に酸味が強いいため、他のフルーツやベース液と組み合わせることで、単価の高い「シグニチャーメニュー」が作れます。

①【美容系】カムカム×ベリー・ピンクスムージー

- 構成：カムカムパルプ + ミックスベリー + ヨーグルト + 蜂蜜
- 訴求点：「飲む美容液」。美白・美肌を意識する女性層へ。

②【リカバリー系】カムカム×パイン・エナジー

- 構成：カムカムパルプ + パイナップル + ココナッツウォーター
- 訴求点：運動後や仕事終わりの疲労回復に。クエン酸とビタミンCの相乗効果。

③【季節限定】ホットカムカム・ジンジャー

- 構成：カムカムパルプ + お湯 + ジンジャーシロップ
- 訴求点：冬場の免疫力アップメニューとして。温めても損なわれないビタミンCの強みを活かす。

