

## News Release

報道関係者各位

2022年2月16日

【フルーツ専門店ならではのひな祭り限定タルト】  
 白いちご「淡雪」や自家製いちごクリームなど  
 いちごの様々な味わいが楽しめるタルトを  
 フルーツピークスで 2/26 より販売

創業 98 年目のフルーツ専門店「フルーツショップ青木」を運営する青木フルーツホールディングス株式会社（本社：福島県郡山市、代表取締役会長兼社長：青木信博）は、フルーツタルト販売・カフェ運営を行うフルーツピークス(fruitspeaks)（14 店舗）にて、希少で人気の高い高級白いちご「淡雪」や赤いちご、自家製いちごクリームやいちごソースなどを使った、様々ないちごの味わいが楽しめる 13cm ホールサイズのひな祭り限定タルト『フルールドロゼ』と『淡雪とフロマージュブラン』を 2022 年 2 月 26 日(土)～2022 年 3 月 3 日(木)まで販売いたします。



◀『フルールドロゼ』13cm ホール▶



◀『淡雪とフロマージュブラン』13cm ホール▶

### フルーツピークスのひな祭り限定タルト

『フルールドロゼ』は、たっぷりのいちごをふんわりとした食感のスポンジでサンドし、淡いピンク色のいちごクリームで包んだ、ショートケーキ風のタルトです。

フレッシュないちごから作った自家製いちごピューレを生クリームに練りこんだ、くちどけが良くいちごの香りと甘酸っぱさが心地よい、フルーツピークスこだわりのいちごクリームを使用しています。可愛らしいお雛様のオーナメントと、フリル状にトッピングしたいちごクリームの見た目がマッチした、ひな祭りのお祝いにおすすめのタルトです。



『淡雪とフロマーージュブラン』は、クリームチーズを使用したレアチーズのムースに大粒の淡雪と赤いちごをたっぷりトッピングしたタルトです。

希少で人気の高い高級白いちご「淡雪」の優しい味わいに合わせ、甘味を抑えたくちどけの良いなめらかなレアチーズムースを使用しています。ムースの中にはレアチーズの味わいと相性抜群のフルーツピークス自家製いちごソースも入っており、いちごの様々な味わいを飽きることなくお楽しみいただける、フルーツ専門店ならではのタルトに仕上げています。

#### 『フルールドロゼ』

- ◆価格：13cm ホール 2,667 円 (テイクアウト税込 2,881 円)
- ◆販売期間：2022 年 2 月 26 日(土)～2022 年 3 月 3 日(木)まで
- ◆販売店舗：フルーツピークス 全店(14 店舗)

#### 『淡雪とフロマーージュブラン』

- ◆価格：13cm ホール 3,611 円 (テイクアウト税込 3,900 円)
- ◆販売期間：2022 年 2 月 26 日(土)～2022 年 3 月 3 日(木)まで
- ◆販売店舗：フルーツピークス 全店(14 店舗)

### フルーツピークス(fruitspeaks)について

創業 98 年目の果物専門店「フルーツショップ青木」から生まれたフルーツタルト&カフェ専門店。全国に現在 14 店舗を展開しています。(福島、宮城、埼玉、茨城、東京 うち 9 店舗がカフェ併設)「フルーツが主役の、フルーツを食べるためのケーキを作りたい。」そんな想いで作られたタルトは、フルーツ本来のおいしさを引き立たせるため、甘み・酸味に合わせて生地とクリームを使い分けており、全てのタルトを 1 つずつ自社で手作りしています。



公式ホームページ：<https://fruitspeaks.jp/>