

## News Release

報道関係者各位

2022年2月25日

# 【フルーツ専門店のホワイトデーに向けた至極のタルト】 まるで赤い宝石！大人気なあまおうと自家製濃厚ティラミスで作る 『あまおうティラミス』をフルーツピークス全店で3/1より販売 ～白いちご「淡雪」を使った春を感じるタルトも新宿店限定で販売～

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、大人気の品種「あまおう」と自家製の濃厚なティラミスを組み合わせた、ホワイトデーにおすすめのタルト『あまおうティラミス』を 2022 年 3 月 1 日(火)～2022 年 3 月 31 日(木)の期間限定で販売いたします。また、高級白いちご「淡雪」を使ったタルト『淡雪といちごのムース』をフルーツピークス プレミアム新宿店限定で 2022 年 3 月 31 日(木)まで販売しています。



≪『あまおうティラミス』ホール≫

### 大人気のいちご「あまおう」と自家製濃厚ティラミスのバランスが絶品な『あまおうティラミス』

『あまおうティラミス』は、赤い宝石のように煌めく「あまおう」を上品に飾り、いちごパウダーをふりかけたタルトです。マスカルポーネチーズを使ったなめらかな舌触りに仕上げた濃厚な自家製ティラミスムースは、甘くてジューシーな「あまおう」がよく合います。

甘い香りが漂う贅沢な「あまおう」、フルーツの美味しさを引き立たせるようにこだわったシャンティ(生クリーム)、マスカルポーネチーズを使用した口溶けのよいなめらかなティラミスムース、当店自慢のカスタードとサクサクの生地、全てのバランスが調和し、口の中で爽やかな味わいが溶け合う至極の一品です。



### 『あまおうティラミス』

- ◆価格：24cm 1ピース 980円（テイクアウト税込 1,059円）
- ◆販売期間：2022年3月1日(火)～2022年3月31日(木)まで
- ◆販売店舗：フルーツピークス 全店(14店舗)

≪『あまおうティラミス』1ピース≫

春を感じる新商品『淡雪といちごムース』を新宿店限定で販売



≪『淡雪といちごムース』ホール≫

『淡雪といちごムース』は、希少で人気の高い高級白いちご「淡雪」を中心にいちごの花畑をイメージして取り囲むようにラズベリーやレッドカラント、いちごを並べたタルトです。淡いピンク色のいちごムースを真っ赤なグラサージュで鏡面のようにコーティングし、赤と白の2色のいちごの色鮮やかなコントラストが美しい見た目に仕上げました。

また、当店特製のクリーミーないちごムースの味わいがベリー類の甘酸っぱさと絶妙にマッチし、さらにムースと相性の良い自家製タルト生地と組み合わせしており、最後の一口までお楽しみいただけます。淡いピンク色の淡雪が少し早い春を感じさせる、ホワイトデーや卒業、進学シーズンにもぴったりの3月限定・新宿店限定タルトです。



### 『淡雪といちごムース』

- ◆価格：24cm 1ピース 980円（テイクアウト税込 1,059円）
- ◆販売期間：2022年2月1日(火)～2022年3月31日(木)まで
- ◆販売店舗：フルーツピークス プレミアム 新宿店  
(東京都新宿区新宿3丁目38-1 JR新宿駅南口改札内)

≪『淡雪といちごムース』1ピース≫

## 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/>

・・・本件に関するお問い合わせ先・・・

青木フルーツホールディングス株式会社

ブランド広報部 担当 青木、佐藤

電話 : 0243-36-1877 e-mail : [kouhou@fruit-aoki.co.jp](mailto:kouhou@fruit-aoki.co.jp)