

## News Release

報道関係者各位

2022年3月30日

# 【フルーツ専門店が作る果物たっぷりのズコット】 まるでフルーツを食べている感覚！春を感じる見た目と断面も可愛い 『いちごとデコポンのズコット』をフルーツピークス全店で 4/1より期間限定販売

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、春が旬のデコポンといちごを使った『いちごとデコポンのズコット』を 2022 年 4 月 1 日(金)～2022 年 4 月 30 日(土)の期間限定で販売いたします。贈り物にも人気のサイズ 13cm ホールのズコットも登場します。また、フルーツピークスこだわりの果物が入った人気商品『フルーツズコット』も販売中です。



≪『いちごとデコポンのズコット』24cm ホール≫

### フルーツ専門店が作る話題のズコット

フルーツピークスで 2018 年 12 月より販売を行っている大人気商品のズコットは、スポンジケーキの中に旬の果物をぎゅっと詰め込んだ、ドーム型のタルトです。一見ボリュームのある見た目でも、まるでフルーツを食べているかのような感覚で最後までさっぱりと味わうことができます。食感がお楽しみいただける丁度良い大きさに果物をカットし、自家製クリームの甘さも、最後まで美味しく果物を味わえるよう、絶妙なバランスに仕上げています。

フルーツピークスでは通年で販売を行っている『フルーツズコット』を始め、季節限定のズコットを合わせて年間 9～10 種類のズコットを展開しており、季節を感じながら見た目にも美しいズコットをお楽しみいただけます。

季節限定商品『いちごとデコポンのズコット』は、強い甘さとほどよい酸味を持つデコポンといちごを組み合わせた春を感じさせる商品です。この季節のデコポンは濃厚な味わいのジューシーな果肉が特徴です。また、チーズクリームは、生クリームにクリームチーズとサワークリームを練りこんだフルーツピークス特製のクリームで、コクがありながら爽やかで柑橘とよく合うクリームに仕上げました。サクサクの生地の上にフルーツと絶妙な相性のクリームで作る、フルーツ専門店ならではのズコットは、一口食べればいちごとデコポンのジューシーさが口いっぱいに広がります。

## 商品概要



◀ 『いちごとデコポンのズコット』 1ピース ▶



◀ 『いちごとデコポンのズコット』 13cm ホール(左)と断面(右) ▶



### 『いちごとデコポンのズコット』

- ◆価格：24cm 1ピース 980円 (テイクアウト税込 1,059円)  
13cm 1ホール 2,900円 (テイクアウト税込 3,132円)
- ◆販売期間：2022年4月1日(金)～2022年4月30日(土)まで
- ◆販売店舗：フルーツピークス 全店(14店舗)



◀ 『フルーツズコット』 24cm ホール ▶



◀ 『フルーツズコット』 1ピース ▶

### 『フルーツズコット』

- ◆価格：24cm 1ピース 889円 (テイクアウト税込 961円)
- ◆販売期間：通年 (※クリスマス期間 12/21～12/25を除く)
- ◆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/>

・・・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)