

News Release

報道関係者各位

2022年5月31日

【フルーツピークスが作る至極のフルーツタルト】 初夏を告げる「ダークチェリー」を贅沢に詰め込んだズコットを販売 6/1より1か月間の期間限定、全店にて販売開始

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、フルーツタルトの販売・カフェ運営を行うフルーツピークス(fruitspeaks)（15店舗）にて、2022年6月1日(水)～6月30日（木）の1か月間、毎年この時期しか味わえない生のダークチェリーをふんだんに使った『ダークチェリーといちごのチョコクリームズコット』を期間限定で販売いたします。



◀ 『ダークチェリーといちごのチョコクリームズコット』 24cm ホール ▶

旬のダークチェリーをフレッシュな食感で味わえるタルト

フルーツピークスは、創業 98 年目の果物専門店から生まれたフルーツタルト&カフェ専門店です。フルーツピークスのタルトは、フルーツの本当の美味しさを感じて頂くため、その季節にもっとも美味しい産地・品種の果物を見極め、使用しています。

6月からは今が旬の「ダークチェリー」を使った、季節限定のズコットを販売いたします。フルーツピークスが作るズコットは、スポンジケーキの中に旬の果物をぎっしりと詰め込んだドーム型のタルトで、季節限定のものを合わせて年間 9～10 種類を展開している人気の商品です。

ズコットの新作となる『ダークチェリーといちごのチョコクリームズコット』は、果皮がパリッと弾けるようなダークチェリー特有の食感や甘みに、チョコレートクリームのコクとなめらかさがマッチした、絶妙な味のバランスをお楽しみいただけるタルトです。また、ダークチェリーと合わせて使用しているいちごの爽やかな酸味によって、このボリュームでも最後まで飽きることなくお楽しみいただける一品に仕上げています。ダークチェリーのつややかな深い紅色とチョコレートクリームのブラウンがシックな色合いで、6月19日(日)の父の日にもおすすめのタルトです。



《『ダークチェリーといちごのチョコクリームズコット』1ピース》

『ダークチェリーといちごのチョコクリームズコット』

◆価格：1ピース 980円（お持ち帰り税込 1,059円）

24cm ホール 9,800円（お持ち帰り税込 10,584円）

◆販売期間：2022年6月1日(水)～2022年6月30日(木)まで

◆販売店舗：フルーツピークス全店(15店舗)

※表示価格はお持ち帰りの価格です。店内でご飲食の場合は税率が変わり、別価格となります。

※写真はイメージです。時期によってダークチェリーの果肉の色合いが写真と異なる場合がございます。

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15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つつ自社で手作りしています。



公式ホームページ：<https://fruitspeaks.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/fruitspeaks_honbu/