

Press Release

報道関係者各位

2023年6月21日

暑い夏の手土産に！果物専門店のフルーツゼリー 旬の桃やメロンを詰め込んだ ひんやり冷たい『パニエ』を販売

～“フルーツが主役”の甘さ控えめゼリー フルーツピークス全店で～

創業 99 年の果物専門店を運営する株式会社青木商店(本社：福島県郡山市、代表取締役社長：青木大輔)は、フルーツタルト&カフェ専門店「フルーツピークス」全店(16 店舗)にて、2023 年 7 月 1 日(土)から 8 月末頃まで、旬を迎える「桃」を使ったゼリー『桃のパニエ』『桃とオレンジのパニエ』を、期間限定で販売いたします。



季節限定『桃とオレンジのパニエ』



季節限定『タカミメロンのパニエ』

ひんやり冷たいフルーツゼリー『パニエ』シリーズは、暑い夏の手土産におすすめです。通年販売の約 7 種類のフルーツを味わえる人気の『フルーツピークスのパニエ』に加えて、旬のフルーツを使用した季節限定商品を楽しみにしている方も多い人気のデザートです。

新発売する桃以外にも、初夏にぴったりの爽やかな味わいを楽しめる『オレンジとグレープフルーツのパニエ』を 2023 年 6 月 30 日(金)まで、タカミメロンをたっぷりとし込んだ『タカミメロンのパニエ』を 2023 年 7 月 20 日(木)までの期間限定で販売しています。

夏の手土産にぴったり！果物専門店がつくるフルーツゼリー

フランス語で「バスケット」や「籠」の意味を持つ『パニエ』と名付けたフルーツピークスのゼリーは、「ぷるるん」とした柔らかな食感のゼリーに果物専門店こだわりのフルーツをぎゅっとし込んだ、まるでフルーツバスケットのようなフルーツゼリーです。フルーツが主役となるよう、甘さ控えめのゼリーを使用しており、旬のフルーツそのままの美味しさを存分に味わうことができます。

季節限定パニエのほかにも、プリンや杏仁豆腐をゼリーと合わせた人気商品など、幅広いラインアップを取り扱っています。

パニエはケーキのような形をしているのが特徴で、10 ピース合わせればホールケーキのように食卓を彩ります。フルーツが輝く見た目涼やかなゼリーは、パーティーなどの夏の手土産にもおすすめです。季節ごとに様々なフルーツの美味しさを、ひんやりしたゼリーとともにさっぱりとお楽しみいただけます。



10 ピース合わせれば
ホールケーキのような見た目

商品概要

■ 季節限定販売商品



『桃のパニエ』

夏が旬の桃の美味しさをダイレクトに味わうことができるパニエです。その時期一番おいしい産地・品種の桃を使用しています。

◆価格：580 円(テイクアウト税込 627 円)

◆販売期間：7 月 1 日～8 月末頃(予定)



『桃とオレンジのパニエ』

完熟した桃の豊潤な甘さとオレンジのさっぱりとした酸味がマッチしたパニエです。

◆価格：550 円(テイクアウト税込 594 円)

◆販売期間：7 月 1 日～8 月末頃(予定)



『オレンジとグレープフルーツのパニエ』

オレンジとグレープフルーツのジューシーな果肉、果汁の美味しさをお楽しみいただけるパニエです。

◆価格：426 円(テイクアウト税込 461 円)

◆販売期間：6 月 1 日～6 月 30 日(予定)



『タカミメロンのパニエ』

ジューシーなタカミメロンのみを贅沢に詰め込んだパニエです。

◆価格：538 円(テイクアウト税込 582 円)

◆販売期間：6 月 1 日～7 月 20 日(予定)

■ 通年販売商品



『フルーツピークスのパニエ』

約 7 種類のフルーツの美味しさを 1 度に味わうことができるパニエです。

◆価格：445 円(テイクアウト税込 481 円)

◆販売期間：通年



『フルーツプリン』

季節のフルーツとやさしい甘さのプリンが相性抜群の、パニエシリーズ人気 No.1 商品です。

◆価格：454 円(テイクアウト税込 491 円)

◆販売期間：通年



『フルーツ杏仁』

自家製の濃厚杏仁豆腐と完熟のフルーツ、ゼリーを合わせた、リピーターの多い人気商品です。

◆価格：463 円(テイクアウト税込 501 円)

◆販売期間：通年

※表示価格はテイクアウトの価格です。店内でのご飲食の場合は税率が変わり別価格となります。

※表示価格は 6 月 21 日時点での価格です。7 月 1 日より一部価格改定実施を予定している商品がございます。

※パニエシリーズは店舗ごとに取り扱いの種類が異なります。詳しくは各店舗までお問合せください。

フルーツピークス(fruitspeaks)について

創業 99 年の果物専門店「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 16 店舗を展開しています。(福島、宮城、埼玉、茨城、東京、神奈川 うち 10 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/>

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

・・・本リリースに関するお問い合わせ先・・・

株式会社青木商店 ブランド広報部

担当 青木、佐藤、柴田

電話 : 0243-36-1877 e-mail : kouhou@fruit-aoki.co.jp