

## Press Release

報道関係者各位

2023年12月1日

### **12/1 より旬の“いちご”にスポットを当てたジュースやスイーツを販売 “ひとつのフルーツ”の魅力を発信する「一果房」にて**

#### **～フルーツ×ワインで大人の楽しみ方 ワインの「エノテカ」とコラボ販売も～**

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、以下青木商店)が運営する、フルーツジュースやスイーツの販売を行う東京・自由が丘の新業態「一果房」は、旬の“いちご”にスポットを当てたパフェやジュース、ゼリーなどを2023年12月1日(金)から2024年1月25日(木)まで(予定)の期間限定で販売いたします。

また、2023年12月23日(土)～24日(日)の2日間限定で、フルーツゼリー『ふるか』と芳醇な味わいのワイン『ロゼ・シャンパーニュ』を、エノテカ株式会社(本社：東京都港区、代表取締役社長：堀慎二)が運営する「ワインショップ・エノテカ 自由が丘店」とコラボ販売いたします。



(左から)『ふるか』『一果のパフェ』『旬の一果』

#### **12月の一果房はいちごづくし！様々ないちごをお好みで楽しめる**

「一果房」は、2023年10月20日(金)、自由が丘の新しい商業施設「JIYUGAOKA de aone」内にオープンしました。その時その瞬間のフルーツと出会う「一果一会」をテーマに、フルーツの専門家が季節ごとに最もお勧めしたい“ひとつのフルーツ”にスポットを当て、日本全国・世界各地から選びぬいた品種を数種類ご用意し、フルーツそのものはもちろん、そのフルーツのおいしさを最大限に活かしたフルーツジュースやスイーツを提供する店舗です。

オープン以降“ぶどう”にスポットを当てた商品ラインアップを展開してまいりましたが、12月からは旬の“いちご”にスポットを当てた商品ラインアップを展開いたします。取り扱ういちごはフルーツの専門家が厳選したおよそ3種類程度で、様々な商品を種類毎にご用意します。いちごの王様と呼ばれる人気のいちご『あまおう』や、糖度が高くほんのりとした酸味が特徴の「七ツ石いちご職人会」が作る『とちおとめ』、濃い甘さと絶妙なバランスの酸味が楽しめる青木商店オリジナルいちご『アオハルカ』(商標申請中)などを使った、様々な商品をご用意します。(※取り扱ういちごの種類は時期や仕入れ状況によって変更となります)

また、いちごの商品を販売する期間中は、“いちご”をイメージした店装へ移り変わります。一果房のシンボルとなる店内数か所にちりばめられた「フラッグ」はいちごをイメージした色合いや形に、さらに店内に飾られた果実を連想させる丸形の照明も“いちご色”に変化し、店装からも季節の移ろいをお楽しみいただけます。

いちごは、可愛らしい見た目や甘酸っぱい味わいからも人気が高いフルーツで、さらに 100g あたり 31kcal(※)と低カロリーで、美白・美肌効果が期待されるビタミン C や便秘予防の効果が期待できる食物繊維などの栄養素を含む、体にうれしいフルーツです。いちごの華やかな見た目や、フレッシュな香りや味わいなど、一果房ではいちごの魅力を存分に堪能できます。(※日本食品標準成分表(八訂)増補 2023 年版より)



(左)フラッグ、(右)丸形照明

### 見て、食べて、飲んで、いちごの美味しさを存分に味わえる『一果のパフェ』



『一果のパフェ』

一果房では、旬のフルーツをたっぷり使ったフルーツジュース『旬の一果』『まるごと一果』や、いちごの種類ごとのジュースが飲み比べできる『フライト』、旬のフルーツとゼリー、カスタードの相性が抜群のスイーツ『ふるか』等のラインアップを展開しています。

中でも一番人気を集める商品『一果のパフェ』は、『旬の一果』(旬のフルーツジュース)の上に、特製のホイップクリームとたっぷりのフルーツをのせた 2 層立ての一果房オリジナルパフェです。フルーツの美味しさを引き立てるやさしいホイップクリームと甘酸っぱいいちごが相性抜群です。いちごの美味しさを存分にお楽しみいただけるよう、カップはあえて上段の層と下段の層で分けてあり、いちごを食べて、飲んで楽しめ、クリームやジュースと混ぜても楽しめる商品です。様々な楽しみ方で、存分にいちごの美味しさを味わうことができます。

『一果のパフェ いちご』 ※およそ 3 種類のいちごのパフェからお選びいただけます。

◆価格 : 1,100 円～(時期や取り扱いいちごの種類によって価格が異なります)

◆販売期間 : 2023 年 12 月 1 日(金)～2024 年 1 月 25 日(木)(予定)

※時期や仕入れ状況により、取り扱いいちごの種類が変更となります。

### いちご×ロゼ・シャンパーニュの フルーティーで大人な味わい

「ワインショップ・エノテカ 自由が丘店」は、世界各国から厳選したワイン約 800 種類、シャンパーニュ常時 100 種類以上を取り扱う、彩り豊かなワインのあるライフスタイルを発信するワイン専門店です。

2023 年 12 月 23 日(土)～24 日(日)の 2 日間限定で、フルーツ本来の美味しさを味わうことができるフルーツゼリー『ふるか』と、芳醇な味わいのワイン『ロゼ・シャンパーニュ』をコラボ販売いたします。甘酸っぱいいちごとやさしい甘さのカスタードを味わえる『ふるか』と、厳選したフルーティーなシャンパーニュとのマリージュをお楽しみいただけます。



**一果房×エノテカ 自由が丘店 コラボ販売概要**

- ◆内 容 : 『ふるか』1種  
『ロゼ・シャンパーニュ』マキシム・ブラン・ロゼ、ポール・デテュンヌ・ロゼの2種  
各45ml×2杯
- ◆価 格 : 2,750円(イトイン税込)
- ◆期 間 : 2023年12月23日(土)~2023年12月24日(日)の2日間限定
- ◆実施店舗 : ワインショップ・エノテカ 自由が丘店

※イトイン限定商品となります。

※各日14名様限定となります。(ご予約のお客様優先)

※ワインは変更になる可能性があります。

※エノテカ公式WEBサイト : <https://www.enoteca.co.jp/shop/jiyugaoka>

ご予約はこちらから↓

**一果房(いちかぼう)について**

「一果房」は、株式会社青木商店の100周年を記念し、2023年10月JIYUGAOKA de aone内にオープンした新業態です。その時その瞬間のフルーツと出会う「一果一会」をテーマに、フルーツの専門家が季節ごとに最もお勧めしたい“ひとつのフルーツ”にスポットを当てたフルーツジュースやスイーツを提供するお店です。フルーツの様々な品種や様々な食べ方を通して、フルーツの新たな魅力をお届けいたします。



一果房 店装イメージ



Webサイト : <http://ichicabo.jp>

Instagram : <https://www.instagram.com/ichicabo/>

…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](mailto:kouhou@fruit-aoki.co.jp)