

Press Release

報道関係者各位

2024年2月28日

“柑橘の大トロ”「せとか」にきんかんがアクセント 贅沢で大人な味わいのドリンク『至高せとか&きんかん』 ～FRUITS IN LIFEにて3/1より期間限定販売～

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)が運営するフルーツジュースバー&デリ「FRUITS IN LIFE」(所在地：東京ミッドタウン)は、今が旬の国産柑橘「せとか」を贅沢に使用したドリンク『至高せとか&きんかん』を2024年3月1日(金)より期間限定で販売いたします。



『至高せとか&きんかん』

FRUITS IN LIFE では、希少な種類のフルーツや旬のフルーツをたっぷりと贅沢に使った、氷や砂糖不使用のフレッシュジュース「至高シリーズ」を季節ごとに販売しており、特別感や贅沢感を求めるお客様や、希少なフルーツの味わいを楽しみたいお客様に人気を集めています。3月1日からは、今が旬の国産柑橘「せとか」を贅沢に使った商品が新登場します。

『至高せとか&きんかん』は、“柑橘の大トロ”とも呼ばれる濃厚でジューシーなせとかをたっぷりを使用し、アクセントにきんかんを加えることでほんのりとした苦みがプラスされた、大人の味わいを楽しめるまさに至高のドリンクです。柑橘の柔らかい内皮ごとミキシングすることで、飲みごたえがあるドリンクに仕上げました。柑橘のもつ栄養や美味しさを、手軽に楽しく楽しめる一杯となっています。

『至高せとか&きんかん』

内容量：270ml(カロリー：138kcal)

価格：1,320円(イートイン税込)、1,296円(テイクアウト税込)

販売期間：2024年3月1日(金)～2024年3月31日(日)

柑橘について

「せとか」は、果肉が柔らかくジューシーな「清見」と高糖度で濃厚な味わいの「アンコール」を交配したものに、さらに香りが良く程よい酸味の「マーコット」を掛け合わせた国産柑橘です。“柑橘の大トロ”とも言われるほど、とろりととろける果肉の食感と濃厚な味わいが特徴の、近年人気の品種です。せとかには、免疫力を高める効果が期待できるビタミン C や、糖尿病や動脈硬化の発生リスクの低下が期待できるβクリプトキサンチンなどの栄養素が含まれています。



せとか

「きんかん」は、甘酸っぱい果肉と果皮のほんのりとした苦みが特徴の、皮ごと食べられる小さな柑橘で、血管や肌の老化を防ぐ効果が期待できるビタミン E や、のどや鼻の粘膜を守る効果があるビタミン A などの栄養素を含んでおり、季節の変わり目の体調管理にぴったりの体にうれしいフルーツです。

FRUITS IN LIFE(フルーツインライフ)について

「FRUITS IN LIFE」は、創業 99 年のフルーツ専門店「フルーツショップ青木」から生まれた『フルーツ食』という新しい食習慣を提案するヴィーガンのフルーツジュースバー & デリです。「フルーツを 1 日 200g 摂ろう！」をスローガンに 2021 年 3 月、東京ミッドタウンにオープンしました。メニューはすべて植物由来(プラントベース)で、スムージーやスロージュース(コールドプレスジュース)をはじめ、全粒粉使用のフォカッチャの「アボカドトースト」など、デザートだけではなく普段の食事として気軽にフルーツを取り入れていただける様々なメニューを取り揃えています。

※厚生労働省・農林水産省が推進するフルーツの摂取量は 1 人あたり 1 日 200g

公式ホームページ：<https://fruitsinlife.com/>

公式 Instagram：https://www.instagram.com/fruits_in_life/



・・・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