

Press Release

報道関係者各位

2024年4月25日

奇跡の組合せ?! 相性抜群フルーツ×トロっと食感キャラメルソース 果物屋が1年以上こだわって開発したキャラメルサンド ～フルーツピークス 20周年×青木商店 100周年記念商品 4/26より新発売～

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、以下青木商店)は、フルーツタルト&カフェ専門店「フルーツピークス」全店にて、福島県産の米粉を使用した焼き菓子『果物屋さんのフルーツキャラメルサンド』を2024年4月26日(金)より新発売いたします。



果物屋さんのフルーツキャラメルサンド

『果物屋さんのフルーツキャラメルサンド』は、2024年2月でフルーツタルト&カフェ事業が立ち上げから20周年を迎え、さらに2024年5月で青木商店が創業100周年を迎えることを記念して販売する特別な商品として、1年以上をかけて開発しました。

青木商店が本社を構える福島県の米粉を使用したサクとした軽い食感のクッキーに、トロっとした食感のパッションフルーツとラズベリーのフルーツキャラメルソースをミルクチョコレートでコーティングしサンドしたキャラメルサンドです。口に入れた瞬間、フルーツの爽やかな甘酸っぱさや香りが口いっぱいに広がる、特別なキャラメルサンドの味わいをお楽しみいただけます。

果物屋のこだわりが詰まったフルーツキャラメルサンド



果物屋さんの
フルーツキャラメルサンド
(パッションフルーツ)

フルーツタルト&カフェ専門店「フルーツピークス」では、“フルーツが主役”となるタルトやゼリー、オムレット、焼き菓子等様々なスイーツをお客様へお届けしています。

『果物屋さんのフルーツキャラメルサンド』の開発の際には、フルーツの美味しさを感じていただけるよう味わいとことんこだわり、ミルクチョコレートと相性が良いフルーツを何回も試作を重ね選別したほか、チョコレートの甘さやキャラメルソースのトロっとした食感、クッキーの生地の厚さまで、フルーツの美味しさが最も感じられるバランスとなるよう時間をかけて開発しました。あっさりとした米粉入りクッキーを使用しており、全体的に甘すぎない味わいに仕上げているためフルーツの香りがより引き立ち、さっぱりとお召し上がりいただけます。女性はもちろん男性にもおすすめの商品です。

パッケージは、ラズベリーとパッションフルーツの鮮やかな差し色が映えるボックスにゴールドのフルーツピークスのロゴマークを箔押しし、個包装にはそれぞれのフルーツを連想させるシャンパングールドとピンクゴールドの光沢感ある色合いを使用することで、特別感を感じられるように仕上げました。日持ち可能な商品のため、手土産やちょっとしたプレゼントとして、また自分へのご褒美としてもお楽しみいただけます。

『果物屋さんのフルーツキャラメルサンド』

- ◆価格：4枚入(ラズベリー2枚、パッションフルーツ2枚) テイクアウト税込 951円
8枚入(ラズベリー4枚、パッションフルーツ4枚) テイクアウト税込 1,890円
- ◆販売期間：2024年4月26日(金)～
- ◆販売店舗：フルーツピークス 全店



果物屋さんの
フルーツキャラメルサンド
(ラズベリー)

青木商店 創業 100 周年について



青木商店は1924年にバナナ加工卸売業として創業し、2024年5月に100周年を迎えます。ライフスタイルの移り変わりとともに卸売業から業態転換を行い、現在では「フルーツショップ青木」を展開するフルーツショップ事業の他、フルーツジュース専門店「果汁工房果琳」等を全国180店舗程度展開するフルーツバー事業、「フルーツピークス」を展開するフルーツタルト&カフェ事業、そのほかフルーツ食を提供するフルーツジュースバー&デリ事業やEC事業など様々な事業を展開しています。

100年間、これまでお世話になってきたすべてのお客様や関係者の皆さまへの感謝をお伝えするため、『もっと、フルーツ。』をテーマとして、1年間を通して多くの方々にフルーツを味わい楽しんでいただけるような全社ブランド横断型の取り組みや、100周年に関わる様々な企業活動を行っています。

青木商店 創業 100 周年についての詳細は下記プレスリリースをご確認ください：

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000104.000054019.html>

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/