

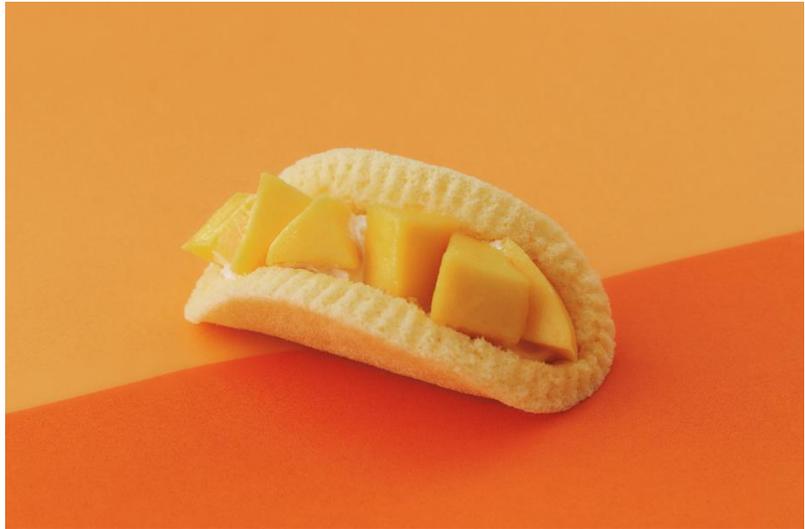
Press Release

報道関係者各位

2024年5月16日

濃厚マンゴーでトロピカル気分！ “マンゴー”の魅力を贅沢に楽しむ期間 「一果房」で 5/17 より ～ひんやりフルーツゼリーやスポンジとフルーツが相性抜群のスイーツも～

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)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、“マンゴー”にスポットを当てたジュース、パフェ等を 2024年5月17日(金)から2024年6月6日(木)までの期間限定で販売いたします。フルーツとゼリー、カスタードの相性が抜群のひんやりスイーツ『ふるか』や、ふわふわのスポンジで旬のフルーツを挟んだスイーツ『ふるれ』など、様々なラインアップの商品をご用意いたします。



(左)『ふるか マンゴー』、(右)『ふるれ マンゴー』

魅惑のトロピカルフルーツ “マンゴー”の魅力を存分に



「一果房」は、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、フルーツの品種や様々な楽しみ方などを通して、フルーツの新たな面白さやおいしさを提供する店舗です。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しています。

今回はトロピカルフルーツの“マンゴー”にスポットを当て、フルーツの専門家が厳選した3種類程度のマンゴーを取り扱います。芳醇な香りと濃厚な甘みが特徴の『アップルマンゴー』、コクのあるまろやかな甘みと程よい酸味の『タイマンゴー』、高糖度でとろける果肉の食感が特徴の『国産アーウィン』など、味わいや特徴が異なる個性豊かなマンゴーを取り揃えます。好みに合わせて選んだり、それぞれで異なる味わいを楽しんだり、フルーツの奥深さをご堪能いただけます。(※取り扱い種類は時期や仕入れ状況によって変更となる場合があります。)

商品概要



『ふるか マンゴー』

一果房では、旬のフルーツをたっぷり使った『旬の一果』をはじめとするフルーツジュースの他、フルーツ本来の美味しさを活かしたスイーツ等、幅広いラインアップを展開しています。特にスイーツは、ご自宅用はもちろん、お持たせにも喜ばれる一品を取り揃えています。

『ふるか』は、旬のフルーツとゼリー、カスタードの相性が抜群のひんやりとしたスイーツで、これからの季節におすすめの商品です。マンゴー本来の美味しさをゼリーと一緒に味わうことができ、下には味のアクセントとなるフルーツと相性の良いカスタードが入っており、食べ進めるごとに異なる味わいをお楽しみいただけます。また、3種類のふるかがセットになった『ふるかの3種セット』もご用意しており、種類による食べ比べを楽しみたい方や、夏の手土産にもぴったりです。

『ふるれ』は、自社製造のスポンジにカスタードとホイップを搾り、旬のフルーツを挟みこんだスイーツです。ふわふわでしっとりとした生地と甘さ控えめのカスタードとホイップが、フルーツの美味しさや食感を引き立てます。マンゴーの濃厚な味わいと、口の中でとろけるスポンジとカスタード、ホイップの相性抜群のハーモニーをお楽しみいただけます。



『ふるれ マンゴー』

『旬の一果 マンゴー』 ※およそ3種類のマンゴーからお選びいただけます。

◆価格：税込 650 円～

『ふるか マンゴー』 ※およそ3種類のマンゴーからお選びいただけます。

◆価格：税込 650 円～

『ふるかの3種セット』

◆価格：税込 2,300 円

『ふるれ マンゴー』

◆価格：税込 600 円

◆販売期間：2024年5月17日(金)～2024年6月6日(木)

※時期や仕入れ状況により、取り扱うマンゴーの種類が変更となる場合があります。

※テイクアウトとイトインは税込み同一価格です。

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/>