

Press Release

報道関係者各位

2024年7月12日

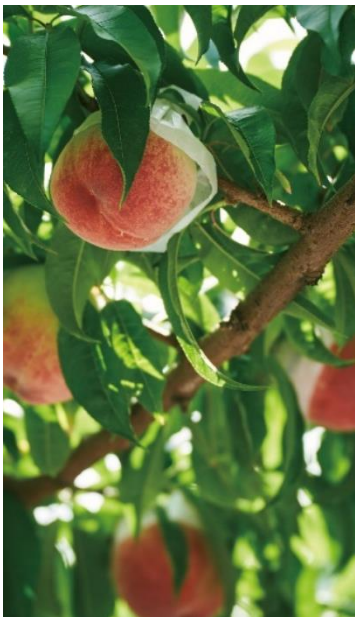
猛暑は完熟桃のひんやりドリンク・スイーツを！ 旬の“桃”の魅力を存分に楽しむ期間「一果房」でスタート ～最高品質「特秀」ランクの桃を使用した商品も～

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、今が旬の“桃”にスポットを当てたジュース、パフェ等を2024年7月12日(金)から2024年8月末頃まで(予定)の期間限定で販売いたします。



一果房 “桃”商品イメージ

旬の桃のおいしさを様々な楽しみ方で味わう期間



その時その瞬間のフルーツと出会う「一果一会」をテーマとする「一果房」は、フルーツの専門家が季節ごとに最もおすすめしたい“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。

今回は、今が旬の“桃”にスポットを当てます。ピンク色のかわいらしい見た目とみずみずしく爽やかな甘さと香りを楽しめることで人気の桃は、100gあたり38kcal(※)と意外にもカロリーが低く、抗酸化作用を持つビタミンE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、体に嬉しいフルーツです。

一果房ではそんな桃を皮ごとたっぷりと使用したフレッシュジュース『旬の一果』やフレッシュな桃の果肉とジュースが一度に味わえるパフェ『一果のパフェ』、桃をひんやりとしたゼリーにとじこめた『ふるか』、桃をふわふわのスポンジで包み込んだスイーツ『ふるれ』など、様々な形で桃のおいしさを楽しめる商品を多数ご用意いたします。

さらに各商品は、桃のおいしさを存分に味わえる「本日の桃」、最高品質の「特秀」レベルの桃を使用したワンランク上のおいしさの「本日の桃プレミアム」、桃との異なる味わいを楽しめる「本日のプラム」の3種類から好きなものを選べます。

異なる食べ方で桃のおいしさを楽しんだり、3種類の味比べをしてみたりと、フルーツの新たな面白さや奥深さをお楽しみいただけます。

※：「日本食品標準成分表(八訂)増補2023年」より

商品概要



(左から)『旬の一果』『一果のパフェ』『ふるか』『ふるれ』

『旬の一果』は、店舗で完熟の桃を1つ1つカットし、ご注文を受けてからその場で皮ごとミキシングするこだわりのフレッシュジュースです。一口飲んだ瞬間口いっぱいに桃そのままの爽やかな香りと甘さが広がり、ひんやりと滑らかな食感が楽しめる、暑い夏にぴったりのドリンクです。

『一果のパフェ』は、『旬の一果』の上に、特製のホイップクリームと桃の果肉をゴロゴロとたっぷりトッピングした2層立ての一果房オリジナルジュースパフェです。特製のホイップクリームは、桃のおいしさを引き立てるやさしい味わいの、相性抜群の味わいに仕上げています。桃のおい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、桃を食べて、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。

『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、暑い夏におすすめの商品です。桃本来のおい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、夏の手土産をお探しの方にもぴったりです。

『ふるれ』は、自社製造のスポンジケーキにカスタードとホイップを絞り、桃の果肉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、爽やかな桃の甘さと香りを引き立てます。

『旬の一果』

◆価格：税込 600 円～

『一果のパフェ』

◆価格：税込 1,300 円～

『ふるか』

◆価格：税込 600 円～

『ふるかの3種セット』

◆価格：税込 1,900 円

『ふるれ』

◆価格：税込 600 円～

◆販売期間：2024年7月12日(金)～2024年8月末頃まで(予定)

※各商品、「本日の桃」「本日の桃プレミアム」「本日のプラム」の3種類からお選びいただけます。

※時期や仕入れ状況等により、商品ラインアップや取り扱い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/>

・・・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