

Press Release

報道関係者各位

2024年11月22日

りんごだけじゃない！青森果実の魅力を伝える 洋梨『ゼネラル・レクラーク』 「一果房」「FRUITS IN LIFE」の2店舗で11/22より2週間限定販売 ～ジュース、パフェ、スイーツで品種による違いを体験～

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、“洋梨”にスポットを当てたジュース、パフェ等を2024年11月22日(金)から2024年12月5日(木)までの期間限定で販売いたします。青森県とタイアップした『ゼネラル・レクラーク』や洋梨の定番『ラ・フランス』をたっぷり使用したフルーツジュース『旬の一果』や、洋梨のおいしさを存分に味わえる一果房の人気商品『一果のパフェ』など、様々なラインアップの商品をご用意いたします。また、同社「FRUITS IN LIFE」でも青森県産のゼネラル・レクラークを贅沢に使用した『至高洋梨 ゼネラル・レクラーク』を販売いたします。

大きくゴージャスな黄金色の果実！ゼネラル・レクラーク



(左)『一果のパフェ 洋梨』

(右)『旬の一果 洋梨』



青森県産洋梨『ゼネラル・レクラーク』

ゼネラル・レクラークは、とろける果肉と滴る果汁が特徴の洋梨です。フランス生まれの青森育ちで、青森県が全国一位の生産量を誇るブランド品種です。産地では9月下旬から10月上旬に収穫時期を迎えます。収穫したての果実は緑色で、果肉も硬い状態ですが、その後追熟することによって繊細でなめらかな舌触り、芳醇な味わいに変化するため、市場に出回るのは10月下旬から11月下旬までです。店舗では、このように追熟を行い適熟になったものを商品としてご提供します。そのほか山形の「ラ・フランス」もご用意しており、味わいや特徴の違いを楽しんだり、フルーツの奥深さをご堪能いただけます。

商品概要

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やフルーツ本来のおいしさを活かしたスイーツなど、さまざまな形でフルーツを楽しむことができる商品ラインアップを展開しています。



『旬の一果 洋梨』

『旬の一果』は、洋梨の果肉をたっぷりと使用し、注文を受けてからその場でミキシングするこだわりのフレッシュジュースです。生の洋梨をふんだんに使用することで、果実本来の豊かな味わいが口いっぱい広がります。洋梨の甘さと爽やかな酸味、香りを飲むことで味わえる、一果房でしか味わうことができない贅沢なドリンクです。



『一果のパフェ 洋梨』

洋梨がおいしいこの時期のおすすめ『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。フルーツのおいしさを引き立てるやさしいホイップクリームと芳醇な味わいの洋梨が相性抜群です。洋梨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、洋梨の果肉をそのまま食べて、飲んで楽しめ、クリームやジュースと混ぜても別な味わいが楽しめる商品です。



『ふるか 洋梨』

『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スイーツです。洋梨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』もご用意しており、種類による食べ比べを楽しみたい方や、手土産にもぴったりです。

※『ざくろ』入りのふるかもご用意しています。

『旬の一果 洋梨』 ※およそ 2 種類の洋梨からお選びいただけます。

◆価格：税込 550 円～

『一果のパフェ 洋梨』 ※およそ 2 種類の洋梨からお選びいただけます。

◆価格：税込 1,100 円～

『ふるか 洋梨』 ※およそ 2 種類の洋梨からお選びいただけます。

◆価格：税込 600 円～

『ふるかの 3 種セット』

◆価格：税込 2,000 円

◆販売期間：2024 年 11 月 22 日(金)～2024 年 12 月 5 日(木)

※テイクアウトとイトインは税込み同一価格です。

FRUITS IN LIFE 東京ミッドタウン店でも『至高洋梨 ゼネラル・レクラーク』を販売

東京ミッドタウンにあるフルーツジュースバー & デリ「FRUITS IN LIFE」において、同じく2024年11月22日(金)から2024年12月5日(木)まで、青森県産のゼネラル・レクラークを贅沢に使用した『至高洋梨 ゼネラル・レクラーク』を販売いたします。

FRUITS IN LIFE では、希少な種類のフルーツや、氷や砂糖不使用のフルーツのみをたっぷり贅沢に使った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、珍しい希少な種類の果物の味わいを楽しみたいお客様に人気を集めています。

今回の青森県とのタイアップにより実現した至高のゼネラル・レクラーク。繊細でなめらかな口当たり、芳醇な香りの中に広がるフルーティーなコクを存分にお楽しみいただけます。



『至高洋梨 ゼネラル・レクラーク』

『至高洋梨 ゼネラル・レクラーク』

- ◆ 内容量 : 270ml(カロリー : 126kcal)
 - ◆ 価格 : テイクアウト税込 1,188 円
 - ◆ 販売期間 : 2024年11月22日(金)~2024年12月5日(木)
- ※販売期間は変更になる可能性があります。

『フルーツの森 あお森』について



2024年秋からスタートしている『フルーツの森 あお森』は、青森の果実の認知度向上を目的としたキャンペーンです。青森は果物の出荷額、出荷量日本一を誇っていますが、りんごのイメージが強く、他のフルーツの認知度が低いという課題があります。

青森の多種多様なフルーツを味わっていただくため、本キャンペーンでは、求評会及び試食販売イベントの実施や、スイーツなどのメニュー創作と販売を行っています。今回の「ゼネラル・レクラーク」商品の販売は、本キャンペーンの一環となります。

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



公式ホームページ：<http://ichicabo.jp>

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

FRUITS IN LIFE(フルーツインライフ)について

「FRUITS IN LIFE」は、創業 100 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/

