

最高級品の国産フルーツを取り揃える和風フルーツパーラー 「銀座 青果堂」が9月28日（火）にオープン 1粒3万円の葡萄「ルビーロマン」を1日30食オープンより10日間限定発売

この度、2021年7月に一号店を恵比寿にオープンした和風フルーツパーラー「青果堂」は、フラッグシップショップとして最高級品のフルーツを取り揃える「銀座 青果堂」を2021年9月28日（火）にオープンいたします。オープンを記念して、14年の歳月を費やして完成した石川県最高峰の葡萄「ルビーロマン」※を贅沢に2粒使用したどら焼きを1日30食限定でご用意いたします。

※天候等の影響により早めに終了する可能性があります



青果堂は、一般的に流通が無い高級な国産ブランドフルーツを厳選して仕入れた和風フルーツパーラーです。その中でもより最高級な品種を取りそろえたフラッグシップショップとして、今回「銀座 青果堂」が誕生いたします。青果堂の看板メニューは、従来のどら焼きの概念を覆す新食感のフルーツどら焼きです。生地には、どら焼き特有のサクつきを抑え、厚みがありつつも軽さを感じる“どら焼き しっとり”、独自の配合をした粉で多くの方が好む和の食感を実現した“どら焼き もちもち”の2種類をご用意しております。

銀座店では、オープン記念として14年の歳月を費やして完成した石川県最高峰の葡萄「ルビーロマン」を1日30食限定でご用意いたします。「ルビーロマン」とは、2021年の初競りで最高額1房140万円の値段が付いた高級ブランドで、一粒口に入ると豊富な果汁が口いっぱいになり、爽やかで吹き抜けるような甘みが特徴の葡萄です。お客様に高級フルーツを手軽に楽しんでもらいたいという思いから、EBISU 青果堂で人気の“もちもち生地”に、1粒3万円の「ルビーロマン」を2粒使用した「もちもち ルビーロマン」を、1個1,000円でご用意いたします。

昔から日本人に愛され続けるどら焼きに、季節のフルーツを使用することで新感覚でありながらどこか親しみのある唯一無二のどら焼き。見た目も美しくバリエーションが豊富なので手土産としても、1個でもご満足いただけるサイズなのでご自身へのご褒美にもぴったりの商品です。オープン限定商品は、オープン日より10日間限定の販売となりますのでこの機会に是非、お立ち寄りください。

店舗概要

店舗名：銀座 青果堂
住所：東京都中央区銀座4-4-1 銀座Aビル 1F
TEL：03-6263-0708
営業時間：11:00～21:00
HP：<https://seikadou.jp/>

※当店のフルーツは、一番美味しく味わえるものを取り揃えているため、産地、銘柄をその時々により変更いたします。
同じフルーツでも品種によっては商品の価格が変動する場合や、時期によっては取り扱いがない場合がございます。

銀座 青果堂 オープン記念メニュー

どら焼き もちもち ルビーロマン

発売期間：9月28日（火）～10月7日（木）※天候等の影響により早めに終了する可能性があります

2021年の初競りでは1房140万円の値段がついた最高級品の葡萄で、1粒3cm以上、20g以上、糖度18度以上、カラーチャート5段階の真ん中、房の形に至るまで細かな厳しい審査基準があります。その全てをクリアした葡萄が石川県が誇る最高品種の大粒葡萄「ルビーロマン」とされます。

宝石と呼ばれる「ルビーロマン」は、一粒口に入れると豊富な果汁が口いっぱいになり、爽やかで吹き抜けるような甘みが特徴の葡萄です。

青果堂の中でも最高級のフルーツである「ルビーロマン」には、開発に4か月の期間をかけた青果堂自慢のどら焼き“もちもち生地”に、フルーツの甘さを最大限に引き立てるよう甘さを控えめに仕上げた白あん、和の要素を感じることが出来るよう黒糖を使用した黒糖生クリームを合わせています。

■価格：1,000円（税込金額：1,100円）

どら焼きのこだわり

こだわりPOINT①厳選した高級フルーツを贅沢に使用

創業90年を超える果物問屋「島田青果」から、高級いちごブランドの「真紅の美鈴」や「太陽のタマゴ」という称号を与えられているアーウィンマンゴーなど、一般にはあまり流通していない高級フルーツを一番美味しく味わえるタイミングで厳選。高級フルーツの中でも“旬の時期”をプロが目利きし、その時々で一番美味しい産地・銘柄を仕入れ、お越しいただいたタイミングで最高の美味しさを提供。

こだわりPOINT②クリーム

パティシエ歴20年の職人が10種類以上のクリームベースを細かく調整。沖縄県産の黒糖を使用し、味を壊さない優しいクリームに仕上げている。

こだわりPOINT③あんこ/白あん

オーガニック農法にこだわり、化学肥料や農薬を使わない有機JAS認定のオーガニック餡を使用。主役であるフルーツの風味を損なわないように甘さを控え、滑らかで優しい仕上がりにしている。

こだわりPOINT④生地

どら焼き特有の帕つきを抑え、厚みがありつつも軽さを感じ、鼻から抜けるはちみつの風味にこだわった“しっとり”生地、従来のどら焼きの生地では全く使用されていない餅粉・白玉粉等を使用し唯一無二の食感を実現した“もちもち”生地の2種類をご用意。フルーツやクリームとの相性が抜群の生地に仕上がっている。

青果堂

日本の恵まれた四季、食を通じて感じたい。
世界に誇る国産の青果技術を広めたい。
日本の伝統ある和菓子製菓のさらなる進化の礎を目指す。

このコンセプトから“seikado”が誕生しました。
青果業90年の国産フルーツへのこだわりと製菓業40年の和菓子の技術の融合を日本の四季を感じてお楽しみ頂ければ幸いです。



EBISU
青果堂