

恵比寿・銀座を中心に話題の進化系和スイーツ
究極の蜜入りりんごと呼ばれる“こみつ”をはじめ
4種のりんごの入ったどらやきが楽しめる
「青果堂のりんごフェア」11月25日より期間限定開催

この度、和風フルーツパーラー「EBISU 青果堂」と「銀座 青果堂」は、2021年11月25日(木)より4品種のりんごを使用したどらやきを販売する「青果堂のりんごフェア」を開催いたします。今回ラインナップに登場するのは、究極の蜜入りりんごと呼ばれる“こみつ”や果肉がほんのり赤色に色づいた“ムーンルージュ”など一般的に流通がない非常に希少な品種です。

※天候等の影響により早めに終了する可能性や取り扱う品種が変更になる場合がございます。



▲【もちもち こみつ】



▲【もちもち ムーンルージュ】

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。青果堂の看板メニューは、従来のどらやきの概念を覆す新食感のフルーツどらやきです。生地には、どらやき特有のパスツキを抑え、厚みがありつつも軽さを感じる“どらやきしっとり”、独自のブレンドで餅粉や白玉粉を配合をし、多くの人々が好む和の食感を実現した“どらやきもちもち”の2種類をご用意しております。

昔から日本人に愛され続けるどらやきに、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やき。見た目も美しくバリエーションが豊富なのでプライベートやビジネスシーンの手土産としても、頑張った日のご自身へのご褒美にもぴったりの商品です。

「青果堂のりんごフェア」メニュー

※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。

販売期間：11月25日(木)～12月6日(月)

「青果堂のりんごフェア」では4品種のブランドりんごを、青果堂で人気のもちもち生地と白あんで包みご提供いたします。食味や食感が異なる4品種のブランドりんごを、是非この機会に食べ比べてお楽しみください。

※実際に売り出す際に生地、餡子の組み合わせが変更になる場合がございます。

■もちもち 白あん × ムーンルージュ(長野県) 価格：700円 (税込価格：756円)
断面は中心部分が白く、同心円状にうすい赤く色づく。甘酸っぱい風味が特徴的な品種。

■もちもち 白あん × 大紅栄(青森県) 価格：750円 (税込価格：810円)
酸味が優しく、甘味をひきたてており、噛むと果汁が滴るほどジューシーな品種。

■もちもち 白あん × 紅将軍(北海道) 価格：750円 (税込価格：810円)
生産量が極めて少ない。歯ざわりは優しく、酸味は控えめで、甘味が強い品種。

■もちもち 白あん × こみつ(青森県) 価格：800円 (税込価格：864円)
果肉の6割が蜜で、口に入れると、りんご本来の甘味と濃厚な香りを同時に楽しめる品種。

どらやきのこだわり

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がっている。

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なっている。

こだわりPOINT④生地

どらやき特有のバサつきを抑え、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、従来のどらや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」店舗概要

店舗名：EBISU 青果堂

住所：東京都渋谷区東三丁目26-4

TEL：03-6455-7711

営業時間：11:00～21:00

HP：<https://seikadou.jp/>

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。

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