

銀座を中心に話題の進化系 和スイーツ店 「銀座 青果堂」より

「北海道でマンゴーが実るわけがない」を覆し、数々の賞を受賞した

北海道産“超”高級マンゴー「白銀の太陽」を使用したどら焼きが新登場

この度、銀座で話題の和スイーツ店「銀座 青果堂」は、2021年12月18日(土)より北海道で生産される「白銀の太陽」を使用したどら焼きの販売を開始いたしました。「白銀の太陽」が初出荷された2012年には、1玉52,500円の高値が付いたこともある“超”高級なマンゴーです。

「白銀の太陽」がお楽しみいただけるのは「銀座 青果堂」のみです。この機会にぜひお楽しみください。

※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。



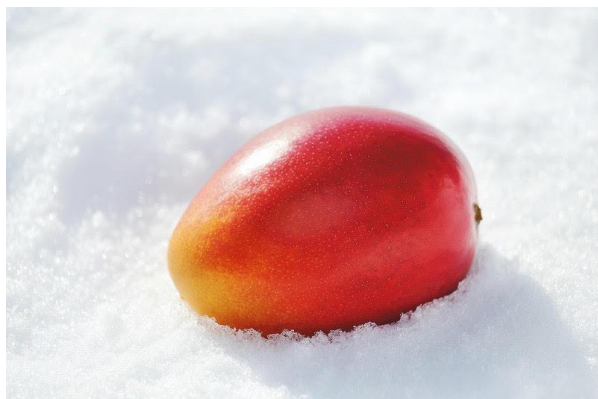
▲どら焼き もちもち 白あん マンゴー白銀の太陽 北海道 ¥1,620(税込)

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。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、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“どら焼き もちもち”、どら焼き特有の帕サつきを抑え、厚みがありつつも軽さを感じる“どら焼き しっとり”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。

「白銀の太陽」のこだわり

「北海道でマンゴーが実るわけがない」という考えを覆したこの取り組みは、数々の賞を受賞しました。糖度が15度以上のものを「白銀の太陽」、糖度が10度～15度未満のマンゴーは「十勝マンゴー」と名付けられています。十勝マンゴーを使用したどら焼きは「EBISU 青果堂」でも販売中です。



①十勝の自然を活用した環境に優しい生産方法

夏は「雪氷冷熱」、冬は「十勝の温泉水」「太陽光」「バイオディーゼル燃料」を活用しハウス内の地温と室温を保ちます。

②無農薬栽培で安心・安全なマンゴーを出荷

北海道十勝は湿度が低く、冬は害虫も少ないため一切農薬を使用せず生産することができます。また、カビの防除も必要なく、安心・安全なマンゴーを出荷することができます。

③甘くてトロトロのマンゴー

宮崎県産のマンゴーと比べ更に1か月ほど長く樹上で実らせるため繊維質が少なく、糖度は15度以上でとろけ落ちます。

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なっている。

こだわりPOINT④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、

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

(※12月1日～12月12日までは11:00～18:00)

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