

報道機関各位

青森県農林水産部食ブランド・流通推進課長
(公印省略)

フルーツスイーツ専門店「一果房（いちかぼう）」におけるジュノハートの提供について

株式会社青木商店が運営する、フルーツを使用したスイーツやジュースの専門店「一果房（いちかぼう）」において、“さくらんぼの魅力を存分に楽しめるフェア”の一環として、ジュノハートを使用したメニューが提供されますので、お知らせします。

記

- 1 場所 一果房（いちかぼう）
(東京都目黒区自由が丘 2 丁目 15-4 JIYUGAOKA de aone 1F
電話 03-5726-8855)
- 2 期間 令和 6 年 6 月 2 8 日（金）～ 7 月 1 1 日（木）
(ジュノハートの提供期間・取り扱う品種は、収穫状況や仕入れ状況により変更となる可能性があります)
- 3 内容 さくらんぼの魅力を存分に楽しめるフェア
(別添、株式会社青木商店のプレスリリース資料参照)
 - ・同店では、季節ごとに最もおすすめしたい一つのフルーツにスポットを当て、フェアを開催。
 - ・今回はさくらんぼをテーマとし、ジュノハートのほか、佐藤錦やダークチェリー（いずれも産地は未定）などを使用した商品を販売。
 - ・「旬の一果（フレッシュジュース）」、「一果のパフェ」、「ふるか（フルーツゼリー）」を、品種ごとにラインアップ。
- 4 ジュノハートを使用した商品（価格は税込）

①「旬の一果 ジュノハート」（フレッシュジュース）	1,000 円
②「一果のパフェ ジュノハート」	1,600 円
③「ふるか ジュノハート」（フルーツゼリー）	750 円
- 5 その他
現地で取材を希望される際は、別添記載の株式会社青木商店の問い合わせ先へ連絡されるようお願いいたします。

報道機関用提供資料	
担当課 担当者	農林水産部食ブランド・流通推進課 ブランド推進グループ GM 大庭 一郎
電話番号	直通 017-734-9573 (内線 5008)
報道監	農林水産部 次長 栗林 豊 内線 4 9 6 7

Press Release

報道関係者各位

2024年6月25日

赤い宝石“さくらんぼ”を12粒以上使用した贅沢ジュースなど さくらんぼの魅力を存分に楽しめる2週間「一果房」で6/28より ～青森県とのコラボ！注目の希少品種『ジュノハート』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、“さくらんぼ”にスポットを当てたジュース、パフェ等を2024年6月28日(金)から2024年7月11日(木)までの期間限定で販売いたします。さくらんぼをたっぷり使用したフルーツジュース『旬の一果』や、さくらんぼ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、3品種程度のさくらんぼを使用した様々なラインアップの商品をご用意いたします。また青森県とコラボし、使用するさくらんぼの品種の一つとして、青森県が生んだ注目の品種『ジュノハート』を取り扱います。



(左) 『一果のパフェ さくらんぼ』

(右) 青森県の品種『ジュノハート』

赤い宝石“さくらんぼ”の奥深い魅力を楽しむ期間



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。

今回は旬を迎える“さくらんぼ”にスポットを当て、フルーツの専門家が厳選した3種類程度のさくらんぼを取り扱います。キラキラ輝くさくらんぼは「赤い宝石」とも呼ばれ、初夏のこの時期に人気のフルーツです。

甘みと酸味のバランスがとれた上品でジューシーな味わいの『佐藤錦』、しっかりとした果肉に強い甘みが特徴の『ダークチェリー』、そして大粒でハート形が特徴の青森県が生んだ注目の品種『ジュノハート』など、味わいや特徴が異なる個性豊かなさくらんぼを取り揃えます。好みに合わせて選んだり、それぞれで異なる味わいを楽しんだり、フルーツの奥深さをご堪能いただけます。(※取り扱う種類は時期や仕入れ状況によって変更となる場合があります。)

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 さくらんぼ』

『旬の一果』は、一つ一つ丁寧に種を取り除いた生のさくらんぼの果肉を使用し、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。1杯あたり12～14粒程度と、たっぷりのさくらんぼを使用した、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。飲んだ瞬間、甘さと酸味、香りが口いっぱいに広がり、さくらんぼ本来の味わいをお楽しみいただけます。



『一果のパフェ さくらんぼ』

さくらんぼ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8～10粒程度のさくらんぼをたっぷりとのせた2層立ての一果房オリジナルジュースパフェです。フルーツのおいしさを引き立てるやさしい味わいのホイップクリームと甘酸っぱいさくらんぼが相性抜群です。さくらんぼ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、さくらんぼを食べて、飲んで楽しむ、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 さくらんぼ』

『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、これからの季節におすすめの商品です。さくらんぼ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、夏の手土産にもぴったりです。

『旬の一果 さくらんぼ』 ※およそ3種類のさくらんぼからお選びいただけます。

◆価格：税込800円～

『一果のパフェ さくらんぼ』 ※およそ3種類のさくらんぼからお選びいただけます。

◆価格：税込1,300円～

『ふるか さくらんぼ』 ※およそ3種類のさくらんぼ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2,050円

◆販売期間：2024年6月28日(金)～2024年7月11日(木)

※時期や仕入れ状況により、取り扱うさくらんぼ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。

注目の品種「ジュノハート」について

「ジュノハート」は、青森県が 24 年もの歳月をかけて研究・開発した、注目の品種です。甘みの強い「紅秀峰」と果実が大きい「サミット」の交配により誕生し、家庭の幸福をつかさどるローマ神話の女神「JUNO」と果実がハート形であることから「ジュノハート」と名付けられました。旬は 6 月下旬から約 3 週間と短く、出荷量が限られていることから希少性が高く、知る人ぞ知る高級さくらんぼとして注目を集めています。



『ジュノハート』



果実は 3L サイズ(横径 2.8 センチ以上)が主体で、国産品種の中でも最大級の大きさを誇ります。鮮やかなルビー色で艶が良く、果実はハート形をしており、かための果肉と適度な果汁で、種がはがれやすく食べやすいのが特徴です。すぐれた食味と美しい外観から、贈答品としても最適です。

フルーツの品種や様々な楽しみ方などを通して、フルーツの奥深さを発信する一果房では、注目の品種であるジュノハートの魅力をお客様へお伝えするため、青森県とコラボし、希少なジュノハートを贅沢に使ったフルーツジュースやスイーツをご提供いたします。今の期間しか味わうことができないジュノハートを存分にお楽しみいただけます。

※収穫状況により、ジュノハートのご提供期間が早期終了となる場合があります。

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



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