



PRESS RELEASE

2025年12月14日

宮下果樹園

幻の赤果肉の林檎キルトピンクを使用した

「キルトピンクシュトーレンを発売」

春夏秋冬果実菓子 第一弾

長野県長野市豊野町で100年以上続く宮下果樹園 宮下直也が育てた幻の赤果肉の林檎キルトピンクを使用した
シュトーレンを西東京のパン屋 JOURS オーナー加藤太一氏が監修。



シーズンに合わせて、日本の伝統的なフルーツを再解釈して生み出す菓子プロジェクト
"春夏秋冬果実菓子"の第一弾。

宮下果樹園 宮下直也が育てた幻の赤果肉の林檎"キルトピンク"を使用した

ドイツ発祥のクリスマス伝統菓子シュトーレンを

"シュトーレンの魔術師"JOURSオーナー 加藤太一氏が監修。

シュトーレン一本に完熟キルトピンク 2個分を贅沢に詰め込み、

仕上げにはキルトピンクから抽出した"りんご由来のピンク粉糖"を贅沢にまぶし、

華やかさと奥行きのある香りを演出します。

林檎にとことん拘った

誰も見たことも、誰も食べたこともない、

キルトピンクシュトーレンを

100本限定で発売します。

[宮下果樹園 宮下直也が愛する幻の林檎"キルトピンク"とは]



長野県が開発して令和6年9月に品種登録された、
その名の通り、切ると果肉がピンク色に輝く赤果肉の林檎。
シャキッとした歯応えで
酸味が強く、糖度も高いため、濃厚な味わいが特徴のキルトピンク。
市場にはまだ出ていない林檎で、
宮下直也がキルトピンクの味わいに感動し、栽培をいち早くスタート。
研究を重ね、遂に出来上がった数量限定の希少な幻のキルトピンクです。
更に宮下直也が求める林檎本来の究極の美味しさを引き出すために、
100年以上受け継がれた知恵と技で、
市場より2週間以上、樹上完熟させた常識はずれの林檎です。

[JOURS 加藤太一氏が探し求めた幻の林檎“キルトピンク”を使い
林檎にとことん拘った概念にとらわれないシュトーレン]



宮下果樹園は、“フルーツで人生を POP に！”を理念に
こだわりのフルーツの魅力を届けるために、
菓子職人やカフェ、アパレルブランドと手を組む取り組みをしています。

今回、パンの世界で高い感度と技術を持ち、
西東京に二店舗構えるパン屋 JOURS オーナー 加藤太一氏が
「宮下果樹園 宮下直也が育てた林檎に拘った概念にとらわれないシュトーレンを作りたい」
という想いから、りんご農家×パン職人の距離を超えた特別なコラボレーションが実現。

様々なフルーツやナッツをミックスするシュトーレンが多い中、
宮下果樹園×JOURS だからこそ作れる特別なシュトーレンを誕生させるため、
使用するフルーツは、加藤氏が探し求めていた林檎、
「キルトピンク」だけをふんだんに使用。
加藤氏がキルトピンクの素材を活かし、一からデザイン。



完熟キルトピンクをドライした後、
フランス産カルバドス(林檎の蒸留酒)と
林檎の花酵母で仕込んだ長野県産熟成シードル(ハードサイダー)
「ツバクロスパンキー / and CIDER(長野)」で漬け込み、
7種のスパイスを使ったシナモン香るりんごのスパイスシロップ
「ホットワインミックス(宮下果樹園)」も生地に練り込んで、
アーモンドのマジパンと共に、キルトピンクをぎっしり詰め込んで焼きあげ、
仕上げにはバターをたっぷりと染み込ませて、りんご由来のピンクの粉糖で包み込んだ
ドイツの伝統菓子シュトーレンを日本の伝統的なフルーツである林檎を
(JOURS)加藤氏の技術とセンスでリデザインした、
前例にない林檎のシュトーレンが完成しました。

ピンクの粉糖は(JOURS)加藤氏がキルトピンク最大の特徴、アントシアニンを含む赤果肉と皮を使用し、
市場では見たことのない“りんご由来の粉糖”を、最も美しく、よりりんごを感じてもらうために、
一から独自開発したもので、キルトピンクの色を出すために果肉と皮の割合・煮詰める時間など、
何十回も検証し完成した、まさに一点もの、ピンク色のキルトピンクの粉糖です。

見た瞬間に感じる驚きと、キルトピンクと7種のスパイスが食べた瞬間に広がる
幸せを感じる“キルトピンクシュトーレン”です。

■商品概要

- ・商品名： キルトピンクシュトーレン
- ・価格： ¥5,500(税込)
- ・販売数： 限定 100 本
- ・予約開始： 12 月 13 日(土)
- ・予約締切： 12 月 19 日(金)
- ・販売場所：

<公式 WEB ストア> <https://min-gardens.com>

<JOURS 駅前店> ※受取りのみ可能（購入は公式 WEB ストア）

東京都西東京市東町 3-5-12 アルモニーア 1F / 営業時間：10:00～18:00 / 定休日：日・月

<TAIKO STORE TOYONO> 長野県長野市豊野町 1003-2 / 営業時間：10:00～16:00

※宮下果樹園POPUP12月24日(水)のみ販売

■JOURSについて



西東京で 2 店舗構える創業 35 年目のパン屋 JOURS。

【本店】 東京都西東京市北町 3-9-8 営業時間：8:00～18:00

【駅前店】 東京都西東京市東町 3-5-12 アルモニーア 1F 営業時間：10:00～18:00

定休日：日・月

<Instagram> [@jours_pan](https://www.instagram.com/@jours_pan)



加藤 太一 (JOURS | 二代目オーナー/パン職人)

西東京市出身。

インテリア業界で培ったデザイン感覚を活かし、
地元ベーカリー「JOURS(ジュール)」の二代目に就任。
個性豊かなベーグルを中心に独自の世界観を構築し、
常にパンを通して伝統と革新を体現。
パンをより身近に楽しめるアウトドア専用パンキット「キャンパン」を開発するなど、
地域に新しいパン文化を提案し続けている。
日本の伝統、文化、歴史が詰まった農業などの一次産業とのコラボレーションで、
パンのフィルターを通して日本の魅力を表現する唯一無二のパン職人。

■宮下果樹園について



長野県長野市豊野町で創業者の初代「宮下五八郎」が明治時代に
信州を代表するフルーツを作りたいと志、りんご栽培を始めて以来、
100年以上5代に渡り続く林檎農家。
“フルーツで人生をPOPに！”を理念に
カラダが感動するフルーツ体験をお届けします。



「フルーツで人生をPOPに！」

<公式WEBストア> <https://min-gardens.com>

<Instagram> [@made_in_miyashita](https://www.instagram.com/made_in_miyashita)

宮下果樹園代表：宮下直也の活動と経歴



信州で100年以上続く林檎農家の5代目として林檎を中心に様々なフルーツを栽培し、
アウトドアに林檎を届けるアイテムプロデュースなどを通してフルーツの魅力を伝え、
長野県の県庁所在地である長野市の代表する農家として、
長野市のコンセプトムービー「FEEL NAGANO, BE NATURAL」に出演し、
長野県の自然や農業の魅力を共に発信している。
また、日本の地域、自然、歴史、伝統、文化を再解釈して、林檎の醸造酒トレイルハードサイダーを通して伝承していく
and CIDERのプロデュースをしてジャパンサイダーカップ、アジアサイダーチャンピオンシップにて金賞受賞。
日本の農業とフルーツの価値を上げることをテーマに、初代創業者の名前を冠した「五八郎」ブランドを立ち上げ、
都内を中心に高級レストラン、パティスリーをアドバイザーとしてフルーツ監修し、
農家だけが知る超旬と浪漫を届け、監修の東京表参道にある完全紹介制レストラン
"サロン覺"での宮下直也監修の希少フルーツコースが話題に。

この件のお問い合わせは、下記までお願ひいたします。

本件に関するお問い合わせ先

宮下果樹園 担当：宮下 直也

Mail : made.in.miyashita@gmail.com