

こだわりのフルーツを贅沢に使用した和風フルーツパーラー 「EBISU 青果堂」 2021年7月7日(水)新オープン 創業90年を超える果物問屋「島田青果」から厳選したフルーツとクリーム・あんこの 相性を考え抜いた“しっとり” “もちもち” が選べる新食感フルーツどら焼き

この度、フルーツパーラー「EBISU 青果堂」を2021年7月7日（水）より新オープンいたします。当店では、創業90年を超える果物問屋、島田青果から仕入れた高級フルーツをふんだんに使用したメニューをご用意いたします。



一番の注目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。「いちご×あずきホイップ」、「シャインマスカット×白あんホイップ」など、各フルーツの素材の味を最も引き立てるフルーツとクリームの組み合わせを試行錯誤を重ね開発しました。また、フルーツどら焼きには、どら焼き特有のパサつきを抑え、厚みがありつつも軽さを感じる“どら焼きしっとり”、独自の配合をした粉で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”の2種類をご用意しております。

さらに、フルーツどら焼きの他にも、一級品の国産厳選フルーツのみを使用した「ぱふえ」や、既存のシロップを一切使用せず、果汁そのものを味わうことができる夏季限定「白桃夏氷」などこだわり抜いたメニューもご提供いたします。

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し、完成に至ったクリームは、牛乳をふんだんに使い、バニラビーンズが香るとろとろのカスタードと味を壊さない優しいホイップの絶妙な調和を感じることができる。

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

どら焼き特有のパサつきを抑え、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。

【本件に関する報道関係のお問合せ先】

青果堂 PR事務局（株式会社アンティル内）：大場・比留間・岡本

TEL：03-6821-7863 FAX：03-6685-5265 MAIL: seikado-pr@vectorinc.co.jp



どら焼き しっとり

その道30年を経験した菓子職人が手がけた生地は厚みがありつつも軽さを感じる口当たり。
従来のどら焼き特有のバサつきを抑え鼻から抜けるはちみつの風味にこだわりしっとりの新しいどら焼き生地となっています。

- 種類：いちご/シャインマスカット/マンゴー/メロン
- 価格：480円～980円（税込金額：518円～1,058円）



どら焼き もちもち

従来のどら焼きの生地ではまったく使用されなかった餅粉、白玉粉等を使用し唯一のもちもち食感をどら焼き生地として使用。
フルーツ、クリーム、カスタードとの相性をお楽しみ下さい。

- 種類：いちご/シャインマスカット/マンゴー/メロン
- 価格：480円～980円（税込金額：518円～1058円）



ばふえ（3月～7月頃限定）※写真左、右

フルーツそのものの美味しさを味わっていただくため、フレークや生クリーム等を一切使用せず濃厚ミルクソフトと当店の硝子寒天と真珠寒を使った贅沢なばふえへと仕上げました。

- 種類：いちご/シャインマスカット
- 価格：900円～1,700円（税込金額：972円～1,836円）

白桃夏氷（7月～9月頃限定）※写真中央

従来のかき氷の既製品シロップ等を一切使わず、白桃果汁そのものを味わえます。

- 種類：白桃
- 価格：900円～1,200円（税込金額：972円～1,296円）



硝子寒天（フルーツゼリー）※写真左

日本の誇る四季折々のフルーツの本来の味を感じられるように白葡萄がほのかに香る和風ゼリーです。

- 種類：いちご/シャインマスカット/マンゴー/メロン
- 価格：480円～980円
（税込金額：518円～1,058円）



真珠寒（パンナコッタ）※写真右 ※冬季限定

フルーツが持つ本来の甘味や酸味、こだわりの牛乳や生クリームのコクやまろやかさをさらに引き立たせる絶妙なマリージュの和風パンナコッタです。

- 種類：いちご/シャインマスカット/マンゴー/メロン
- 価格：480円～980円
（税込金額：626円～1,058円）



しろねり※写真左

こだわりの牛乳や濃厚ミルクの配合でつくる贅沢シェイク
従来の既成シロップ等を使用せず、自家製の生の果物の
果汁でつくる大人が楽しめるシェイクです。

- 種類：いちご/白桃/シャインマスカット
- 価格：680円（税込金額：734円）

青果茶※写真右

甘味の強いクラウンメロンや白桃、コクのある宮崎マン
ゴー、多少の酸味がある苺や信州葡萄を使用し、甘
味・コク・酸味のバランスでフルーツを味わえるほうじ茶フ
ルーツティー。

- 価格：550円（税込金額：594円）

※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。



店舗概要

店舗名：EBISU 青果堂
住所：東京都渋谷区東3丁目26番4号
TEL：03-6455-7711
営業時間：11:00～19:00