

一級品の国産フルーツを厳選する和風フルーツパーラー「EBISU 青果堂」

9月1日（水）秋の新作メニューを順次発売開始

高級フルーツを贅沢に使用した和風ティラミスや 秋の風物詩“栗”の風味をダイレクトに感じる事が出来る濃厚モンブランが新登場！

2021年7月7日（木）に恵比寿にオープンした和風フルーツパーラー「EBISU 青果堂」は、ティラミス生地に高級フルーツを使用した和洋折衷のスイーツ「ティラ升」、栗本来の風味を感じることが出来る「モンブラン」を9月1日（水）から順次発売を開始いたします。また、看板メニューのどら焼きには旬の柿やいちじく等の高級フルーツもラインナップに加わります。



秋の新商品の一番のおすすめは、檜の1合升に濃厚マスカルポーネと生クリームを合わせたティラミス生地に、厳選した国内フルーツを贅沢に使用することで極上のマリアージュを再現した和風のティラミスです。宇治抹茶と紅茶を仕上げに使用し、2種類の味を楽しむことが出来ます。濃厚な宇治抹茶には、酸味があるいちごと葡萄を、芳醇な香りの紅茶にはみずみずしい葡萄とシャインマスカットをご用意しています。

また、期間限定商品として上品な甘さにこだわったモンブランも登場します。栗本来の香りと味わいをダイレクトに感じる事が出来る栗ペーストをクリーム状にし、その濃厚なクリームに全体を包み込むような優しい甘さのメレンゲと、マロングラッセのほっくりとした食感をプラスしています。発酵バター風味が香るサクサクのタルト生地を使用し、一口食べた時の一体感にこだわった、大人が楽しめるモンブランとなっています。

さらに、「EBISU 青果堂」の看板メニューであるどら焼きにも、人気のもちもち生地と秋のフルーツを使用した新商品が登場します。柿だけを作り続けた柿専門農家から仕入れた「もちもち どら焼き 柿」や、いちごに勝る糖度を誇るブランド品「とよみつひめ」を使用した「もちもち どら焼き いちじく」等がラインナップに加わります。

新メニュー



ティラ升（和風ティラミス）

檜の1合升に濃厚マスカルポーネと生クリームを合わせ、最高のマリアージュとなるフレッシュのフルーツを入れ宇治抹茶、紅茶で仕上げた和のティラミス。

- 種類：宇治抹茶（いちご、葡萄）/紅茶（葡萄、シャインマスカット）
- 価格：850円～1,300円（918円～1,404円）

新メニュー



モンブラン

発酵バターが効いたタルト生地に栗そのものの香りと風味をダイレクトに感じられるペーストをクリームにし、全体を包み込むような優しい甘さのメレンゲ、マロングラッセのほっくりとした食感で全体の一体感を考え抜いた上品な甘さの大人のモンブラン。

■価格：700円～850円（税込810円～918円）



どら焼き もちもち いちじく

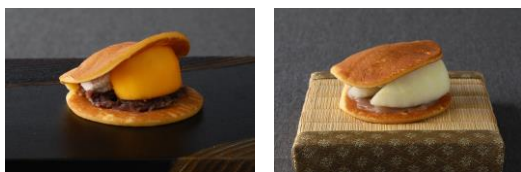
色鮮やかなルビー色の果肉、従来のいちじくに見られない肉厚な果肉。

■価格：700円（税込金額：756円）

どら焼き もちもち 柿

とろみと芳醇な風味が特徴で、体中に染み込んでいくような美味しさ。

■価格：650円～800円（税込702円～864円）



どら焼き もちもち 梨

甘く濃密な果汁が口中に溢れ出し、高糖度で酸味が少ないのが特徴。

■価格：650円～750円（税込702円～810円）

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「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。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。

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

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：9:00～22:00
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。