

恵比寿・銀座を中心に話題の進化系和スイーツ 皇室献上品種の“みしらず柿”など4品種の柿を取りそろえた 「青果堂の柿フェア」を11月2日より期間限定開催

この度、和風フルーツパーラー「EBISU 青果堂」と「銀座 青果堂」は、2021年11月2日(火)より4品種の柿を使用したどらやきを販売する「青果堂の柿フェア」を開催いたします。今回ラインナップに登場するのは、皇室献上品種である“みしらず柿”や、生産が大変難しい品種の“太秋柿”など一般的に流通がない非常に希少な品種です。

※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。



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。青果堂の看板メニューは、従来のどらやきの概念を覆す新食感のフルーツどらやきです。生地には、どらやき特有の帕サツキを抑え、厚みがありつつも軽さを感じる“どらやきしっとり”、独自のブレンドで餅粉や白玉粉を配合し、多くの人が好む和の食感を実現した“どらやきもちもち”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やきに、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やき。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。

「青果堂の柿フェア」メニュー

※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。

販売期間：11月2日(火)～11月10日(水)

「青果堂の柿フェア」では4品種のブランド柿を、青果堂で人気のもちもち生地と白あんで包みご提供いたします。食味や食感が異なる4品種のブランド柿を、是非この機会に食べ比べてお楽しみください。

※実際に売り出す際に生地、餡子の組み合わせが変更になる場合がございます。

■もちもち 白あん × みしらず柿 価格：950円 (税込価格：1,045円)

毎年皇室献上の栄誉を受ける品種。

じっくりと時間をかけて渋みをとることにより生まれる、フルーティで上品な甘さが特徴です。

■もちもち 白あん × 太秋柿 価格：750円 (税込価格：825円)

甘味はまろやかながら濃過ぎず、後味もあっさりした品種。

きめ細かい果肉は梨のような口当たりで、シャキシャキとした食感が特徴です。

■もちもち 白あん × 富有柿 価格：700円 (税込価格：770円)

甘柿の代表的な品種。

甘味が強くてやわらかく、なめらかな食感が特徴です。

■もちもち 白あん × 富士柿 価格：800円 (税込価格：880円)

富士山のような形をしていることから、この名前がついた品種。

繊維は少なく、熟すとスプーンですくってお召し上がりいただけるほどとろりとやわらかい食感が特徴です。

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

どらやき特有のパスツキを抑え、厚みがありつつも軽さを感じ、鼻から抜けるはちみつ風味にこだわった“しっとり”生地、従来のどらや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」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
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