

恵比寿・銀座を中心に話題の進化系 和スイーツ店

青果堂がエキュート品川に12月1日より期間限定オープン

冬のフルーツを贅沢に使用したどら焼きや硝子寒天を楽しめるセットが初登場！

この度、恵比寿と銀座で話題の和風フルーツパーラー「青果堂」は、2021年12月1日(水)にリニューアルされたエキュート品川にて期間限定ショップをオープンいたします。

期間限定ショップでは、国産高級みかんや冬のフルーツを丸ごと使用した新商品をはじめ、「青果堂」から初登場となるセット商品「【松】どら焼き もちもち 4個 どら焼き しっとり 4個」、「【富士】どら焼き もちもち 1個 どら焼き しっとり 1個 硝子寒天 2本」、「【鳥】硝子寒天 4本」などを販売いたします。

※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。看板メニューは、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。生地には、独自のブレンドで餅粉や白玉粉を配合をし、多くの方が好む和の食感を実現した“どら焼き もちもち”、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”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焼きに、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焼き。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。

期間限定ショップ 概要

※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。

- 実施期間 12月1日(水)～12月12日(日)
- 会場 エキュート品川(品川駅 2F 中央改札内)
- 営業時間 平日/土曜日 8:00～22:00 (※12月1日は9:00～22:00)
日曜日/祝日 8:00～22:00
- 電話番号 03-3444-8910
- Webサイト <https://ecute.jp/shinagawa/access>

【初登場】メニュー(セット)

おもたせやお土産に最適です。高級感のある「青果堂」オリジナルの化粧箱に詰めてご提供いたします。



▲【富士】 ※写真はイメージです。

【松】

どら焼き もちもち 4個 どら焼き しっとり 4個

■ 価格：税込金額 7,490円

【竹】

どら焼き もちもち 2個 どら焼き しっとり 2個

■ 価格：税込金額 3,750円

【月】

どら焼き しっとり4個

■ 価格：税込金額 3,750円

【鳥】

硝子寒天 4本

■ 価格：税込金額 7,000円

【花】

硝子寒天 2本

■ 価格：税込金額 3,750円

【望】

どら焼き もちもち4個

■ 価格：税込金額 3,750円

【富士】

どら焼き もちもち 1個 どら焼き しっとり 1個 硝子寒天 2本

■ 価格：税込金額 3,750円

メニュー(単品)



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帕つきを抑え鼻から抜けるはちみつ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/柿/洋梨 など

■ 価格：税込金額 660円~930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/柿/みかん など

■ 価格：税込金額 660円~990円



硝子寒天 (フルーツゼリー)

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：柿/シャインマスカット/イチゴ/柿/洋梨 など

■ 価格：税込金額 1,380円~2,200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。

どら焼きのこだわり

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

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、

どら焼き特有の帕つきを抑え、厚みがありつつも軽さを感じ、鼻から抜けるはちみつ風味にこだわった“しっとり”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

(※12月1日～12月12日までは11:00～18:00)

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A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