



PRESS RELEASE

2025 年 10 月 24 日

宮下果樹園

新規気鋭のパティシエによる年に一度のスイーツの祭典
ufu.fes2025「焼き菓子とパフェ展」
鋸山 BASE × 宮下果樹園コラボレーションクレープ発売！

千葉県・鋸山のふもとに店舗を構えるクレープカフェ、鋸山 BASE が
長野県長野市豊野町で 100 年以上続く宮下果樹園のフルーツを使用したコラボレーション。



銀座三越 新館7階にて開催される
ufu.が選ぶ「New Generation」
「新規気鋭のパティシエによる年に一度のスイーツの祭典」
第4回 ufu.fes（ウフ。フェス）2025 part2
に鋸山BASEが出店、鋸山BASE × 宮下果樹園コラボクレープが発売されます！

鋸南BASE×宮下果樹園コラボクレープ

「鋸南BASEが作る宮下果樹園のフルーツを使用した起承転結4部構成のクレープたち」

〔紅玉タルトタタン〕

タルトタタンを要素分解し、起承転結の流れで紅玉の多彩な表情が楽しめる

紅玉を皮まで丸ごと使ったタルトタタンのクレープ。

皮を煮出すと抽出できる美しいルビー色のエキスをキャラメリゼした実をオーブンでじっくり火入れして
紅玉の酸味と香ばしさを凝縮させた一品。

紅玉タルトタタン

このクレープは2つの顔を持っています。
起は「ミニチュアのタルトタタン」
承転結は「皿盛りデセールのタルトタタン」に。
ひとつのクレープで異なる表情が楽しめます。

起

まずは、ミニチュアのタルトタタンから。
「りんご、クリーム、タルト生地(チュイル)」で軽やかにまとめました。
チュイルをスプーンで崩しながらどうぞ。

承

ここからクレープ本編がスタート。
もちもちの生地とキャラメリゼされた紅玉が重なります。
甘酸っぱさをエスプレッソジュレのみずみずしい苦味が引き立てます。

転

重厚なキャラメル之余韻から一転
フレッシュな紅玉のヨーグルトマリネが登場。
自家製スパイスとシナモンクランブルが重なり
秋らしい味わいに。

結

最後は「ジンジャーコンフィチュール」で。
ピリッとした清々しい香りが全体を引き締め、心地よいエンディングを迎えます。



[紅玉スパイスアイ스티ー]

宮下果樹園の信州プレミアムアップルジュース（紅玉100%）に
ドライな自家製スパイスベースを合わせた紅玉好きにはたまらないアイ스티ー。

紅玉タルトタタンと最高のマリアーージュを生み出す一杯。



[シャインマスカットアールグレイ]

新鮮な完熟シャインマスカットを贅沢に使用し、紅茶の香りを重ねた、
食べ進めるごとに表情が変わる秋らしいクレープ。

シャインマスカット アールグレイ

農家直送のシャインマスカットを使用。
トップには三層からなる紅茶の仕掛けを忍ばせました。
秋らしいパフェのような一品です。

承

もちもちの生地とともに
アールグレイパティシエール
の香りみずみずしいマ
スカットの甘さが広が
ります。
ザクッと食感のブラリネ
の香ばしさが味わいに奥
行きをもたらします。

起

始まりは、積み上げたシャ
インマスカット。
上から「紅茶パウダー」
「アプリコット紅茶煮」
「チャイアイス」3つの紅
茶の香りを重ねました。

転

濃厚な紅茶ソースとぶるん
と弾むアールグレイジュレ
紅茶パウダーが重なり、香
りが一気に深まります。
ザクザクしたシナモンクラン
ブルがアクセントとなり秋ら
しい余韻を演出します。

結

最後は「アプリコットコ
ンフィチュール」果実の
酸味が爽やかに全体を
まとめシャインマスカット
と紅茶の余韻をどうぞ。



宮下直也がつくる
常識はずれの究極の樹上完熟「紅玉」と「シャインマスカット」



常識はずれの樹上完熟りんご"紅玉"

スイーツ業界ではよく利用される紅玉。
ただ、市場に出回る紅玉は加工前提で栽培されるものがほとんど。
通常紅玉の収穫時期は9月下旬～10月上旬とされているが、
宮下直也が求める紅玉本来の究極の美味しさを引き出すために、
宮下果樹園の紅玉は市場より2週間以上、樹上完熟させた常識はずれのりんご。
紅玉は非常に栽培が難しく、近年では生産者が激減しているが、
100年以上受け継がれた知恵と技で、
宮下果樹園といえば紅玉と言われるほど全国からパティシエやシェフが探し訪れている。
他では味わえない、まるでハチミツ完熟南高梅のようなジューシーさと
力強い酸味と濃厚さ味わえる逸品です。



一粒一粒が主役 樹上完熟"シャインマスカット"

近年ようやく身近な存在になっているシャインマスカットですが、
生産量を意識した栽培方法になっているのが現状です。
葡萄も果樹という所につけた宮下直也は、
林檎栽培で培った技術を応用し、木の本来のチカラを引き出すことにより、

市場より2週間以上樹上完熟したシャインマスカットは、
他では味わえないシャイマスカットの独特の香りと甘さと濃厚さを
極限まで引き出した逸品です。

スイーツがないと始まらない。
ufu. ウフ



2021年3月にローンチした webメディア「ufu.（ウフ。）」。
「秋にもみんなが楽しめる、毎年恒例のスイーツフェスがあったらいいな」
「全国の生産者たちをシェフたちが応援できるフェスがあったらいいな」
そんな思いから企画したスイーツフェスティバルです。
第4回となる ufu.fes（ウフ。フェス）2025 は、
part1・part2・part3 の3部構成・全11日間での開催となり、過去最大規模となります。
今回part2となる会場は銀座三越 新館7階にて、9日間のロングラン開催。

第4回ufu.fes2025 part2のメインテーマは「焼き菓子」と「パフェ」。
会場内で焼き立ての焼き菓子を頬張り、
出来立てのパフェをいっぱい楽しめるイベント。
様々な作り手のパフェの美技を楽しんでください。
また裏テーマは「押し活」。人気キャラクターや人気アイドル、
ヘアメイクアップアーティスト、YouTuberがコラボレーションで登場！
みんなでお菓子を食べて幸福な9日間をお過ごしください。

会場と開催概要

名称：ufu.fes（ウフ。フェス）2025
「ufu.PRESENTS 焼き菓子とパフェ展」
日時：2025年10月22日（水）～10月30日（木）
会場：銀座三越新館7階 催物会場
入場料：無料
営業時間：10:00～20:00（最終日30日は18:00閉場）
住所：〒104-8212 東京都中央区銀座4-6-16

■鋸山BASEについて



千葉県・鋸山のふもとに店舗を構えるクレープカフェ。

“パフェのように味の流れを設計できるスイーツ”というクレープの特性に着目し、一枚の中に「起承転結」という物語構造をもたせた独自のスタイルを確立。レストランパティシエとして培った「できたてのおいしさ」を軸に、手軽でありながら、旬のおいしさが詰まった“大人のためのクレープ”を提案している。

鋸山BASE代表：今村 映の活動と経歴



■今村 映（いまむら えい）

1991 年生まれ。埼玉県出身。

辻調理師専門学校卒業後、フレンチレストランのパティシエとして約 4 年間勤務。

在籍中に約 120 種のデザートを開発。

その後、商品開発職やデザイン営業職、エンジニアなど異業種を経て、現在はフルリモートのディレクターとして働きながら、妻とともに「鋸山 BASE」を経営。

■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。

“自然を愛するアウトドアラバーをフルーツで笑顔に“をテーマに
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、下記までお願いいたします。

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