

報道関係各位



日本一の桃の産地・山梨のみずみずしい旬の桃とのコラボ企画 『山梨ももスイーツまつり』期間限定開催

2017年7月15日(土)～8月中旬(予定)

スイーツのテーマパーク「自由が丘スイーツフォレスト」では、山梨県産桃とコラボレーションした期間限定イベントを開催します。

初夏から盛夏にかけて旬を迎える桃は、優しい甘みと上品な香り、みずみずしい食感が魅力のプレミアムな果物として認知されていますが、山梨県は甲府盆地の朝晩の急激な寒暖差と、日本一の日照時間が桃栽培に最適な環境で、日本一の生産量を誇ります。

今回「自由が丘スイーツフォレスト」は、スイーツにとって魅力ある素材として「山梨県産桃」に注目。スイーツを通して「山梨県産桃」の魅力を多くの皆さんにお伝えしたいとの思いから、山梨産桃のスペシャルイベントを開催いたします。ご好評につき、3回目の開催となります。

山梨から届けられる、プレミアムな旬の山梨産桃を贅沢に使用した、“山梨産もも限定スイーツ”を期間限定・個数限定で販売し、山梨の桃の魅力を広く皆様にお伝えします。

また、8月にオープンする新店舗からもオリジナル限定スイーツが登場予定です。

この機会に、旬を迎える“山梨産桃”の魅力を存分にお楽しみください。



協力: **JA グループ山梨**
山梨県農畜産物販売強化対策協議会

◆ 山梨もも限定スイーツが登場 ◆

スイーツフォレストが誇るスーパー・パティシエ達が「山梨県産桃」の糖度が高い優しい甘さや上品な香りの美味しさ、みずみずしいフレッシュ感が伝わるよう、オリジナル開発した限定スイーツが登場します。

1玉をまるごと使用した贅沢なスイーツや、1玉分も使用した大人のクレープ、ジュレも楽しめるオリジナルかき氷など全6種が揃います。

(詳細は別紙ご参照下さい。)



自由が丘スイーツフォレスト施設概要

スイーツのフードテーマパーク『自由が丘スイーツフォレスト』は、「ハピネス・オブ・スイーツ」をテーマに、一流のお菓子職人“スーパー・パティシエ”たちが、腕によりをかけて提供する“作り立て&出来立て”の極上スイーツをその場で食べ比べることができます。

- ◆住所: 東京都目黒区緑が丘2-25-7「ラ・クール自由が丘」1F～3F ◆お客様用電話番号: 03-5731-6600(代表)
- ◆営業時間: 「スイーツの森」ゾーン/10:00～20:00(元旦を除き年中無休)「スイーツセレクト」ゾーン/店舗により異なる
- ◆アクセス: 東急東横線大井町線「自由が丘」駅南口から徒歩約5分 ◆HP: <http://www.sweets-forest.com>

ベリーベリー

「山梨県産 丸ごとピーチベリー」

A Whole Peach & Berry 720円 (税抜)

※平日5個/休日10個限定 ※スイーツフォレスト限定

ジューシーな山梨県産の桃を

丸ごと一個使用した

インパクト抜群のプレミアムスイーツ！



丁寧に湯むきした山梨県産の桃を丸ごと一個使用し、中に苺のコンポート、クリーム、クラムを入れました。

シンプルな仕上げにし、桃本来の優しい甘さを苺のコンポートの甘酸っぱさが引き立てます。

果汁が溢れ出すほどジューシーで香り高い旬の桃の美味しさをぜひたくに、ダイレクトにお楽しみいただけるプレミアムな限定スイーツです。

メルシークレープ

「山梨 ピーチセゾン」

Crepes of Peach 1000円 (税抜)

※1日10皿限定 ※スイーツフォレスト限定

山梨県産の桃を丸ごと約一個分も使用！

白桃づくしの贅沢クレープ



メルシークレープ自慢のもちもちのクレープ生地で生クリームを包み込み、フレッシュな山梨県産の桃を贅沢に半分使用し、さらにカットした桃、特製の白桃ソース、バニラアイス、フランボワーズをトッピングし仕上げました。

半分にカットした桃はぜひたくにそのまま、小さくカットした桃はクレープやソースと一緒に、お召し上がりください。白桃ソースでさっぱりと仕上げ、桃の香り高い味わいが存分にお楽しみいただける、桃好きにはたまらない逸品です。

HONG KONG SWEETS 果香

「山梨県産 桃のプレミアムかき氷～杏仁ミルク～」

Shaved ice~Peach~ 1000円 (税抜)

※平日5杯/休日15杯限定 ※スイーツフォレスト限定

果肉、シロップ、ジュレと

山梨県産桃づくしのプレミアムかき氷



大きくカットした山梨県産の桃の果肉を、特製の桃シロップをかけた、ふわふわの氷とともに楽しみいただけます。中には白桃のジュレ、さらに下の氷には杏仁ミルクと味わい変化します。

果肉とともに皮と種まで入れて丁寧に煮だした自家製の桃シロップは、桃の香りがあふれだし、まるで桃をほおぼっているような贅沢な味わい。

また、山梨産桃のジューシーで香り高い美味しさと、自慢の上品な甘みの杏仁ミルクは絶妙なハーモニーです。

ミキシนมクスリム

「山梨産もものアイス あんみつ椀」

Ice-cream (Peach), Peachsause, Yogurt, Shiratama, Agar

630円 (税抜) ※1日10個限定 ※スイーツフォレスト限定

山梨県産の桃をアイスとコンフィチュールに

上品な味わいの和みの和風パフェ



山梨県産桃の果肉を入れたアイスクリームに、寒天、ヨーグルトを合わせ、たっぷりの自家製の桃のコンフィチュールともちもちの白玉で仕上げます。

山梨県産桃の上品で優しい甘みと香りをアイスクリームと自家製コンフィチュールにお楽しみいただく、和みの新作オリジナル和風パフェです。

アラミニュット
「山梨産 桃のコンポート」

Compote~Peach~ 1200円(税抜)

※1日5皿限定 ※スイーツフォレスト限定

丁寧に煮込んだ桃のコンポートを
大人の味わいのアシェットデザートで



山梨産の桃を赤ワインで丁寧に時間をかけて煮込み、リキュールで香り付けした自家製ソースを合わせました。
桃のジューシーな果肉と赤ワインの芳醇な味わい、桃の香りが広がるクリーミーなソースとのマリアージュがお楽しみいただける大人のデザートです。

8月上旬オープン(予定)
※オープン時より下記商品も販売開始

シェリーブラン
「山梨県産 白桃のトライフル」

Trifle~Peach 620円(税抜)

※1日10個限定 ※スイーツフォレスト限定

みずみずしい山梨の桃とスポンジ、クリームの
とろける優しいハーモニー



自家製の山梨県産の白桃のコンポート、シャンティ(生クリーム)、カスタードクリーム、スポンジを層にして重ね、山梨県産の白桃とクラッシュゼリーを贅沢にデコレーション。

白桃のみずみずしさと上品な味わいをシャンティとカスタードが引き立て、スポンジとともに絶妙なとろけるハーモニーがお楽しみいただけます。

■ 次回イベント予告

日本一のぶどうの産地・山梨県産ぶどうの魅力がたっぷり！
香り高くみずみずしい旬のぶどうの限定スイーツが勢揃い！

「山梨ぶどうスイーツ収穫祭」開催

<8月19日~9月中旬(予定)>



詳細は
後日リリース発表
いたします。
(画像は2016年の
イメージです)

スーパー・パティシエ創作のオリジナルぶどう限定スイーツが登場！