

報道関係各位



日本一のぶどう王国・山梨が誇る、
 宝石のようなプレミアムな葡萄とのコラボ企画
『山梨ぶどうスイーツ収穫祭』 期間限定開催
 2018年8月16日(木)～9月下旬(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、山梨県産ぶどう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。

夏から秋にかけて旬を迎える「ぶどう」は、爽やかな甘酸っぱさと芳醇な香り、みずみずしい歯ごたえが魅力のフルーツですが、山梨県は甲府盆地の朝晩の急激な寒暖差と、日本一の日照時間など、ぶどうの栽培に最適な環境で、生産量、栽培面積ともに日本一を誇ります。

「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「山梨県産ぶどう」に注目。スイーツを通して「山梨県産ぶどう」の魅力を多くの皆さんにお伝えしたいとの思いから、山梨産ぶどうの旬のシーズンにスペシャルイベントを開催いたします。ご好評につき、今年で4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ぶどう、「シャインマスカット」「ピオーネ」「巨峰」を贅沢に使用した、“山梨産ぶどう限定スイーツ”を期間限定・個数限定で販売し、山梨のぶどうの魅力を広く皆様にお伝えします。この機会に、旬を迎える“山梨産ぶどう”の魅力をオリジナルスイーツで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

◆山梨ぶどう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「山梨県産ぶどう」のさっぱりとした甘酸っぱさと芳醇な香り、みずみずしくフレッシュな歯ごたえが伝わるよう、オリジナル開発した限定スイーツが登場します。

プレミアムなぶどうを3品種も使用しシャンパンシャベットを合わせたデセールや、クレープ、2種を使用したジュレやアイススイーツなど全6種が揃います。
 (詳細は別紙ご参照下さい。)



～今年の山梨のぶどうの収穫状況～

例年より晴天が続く、また気温が高かったことにより、生育状況が早く進んだため、シーズン序盤から食味良く、甘みもしっかりしたぶどうを収穫できています。このままシーズン通して上質なぶどうをお届けできる予定です。

～JA全農山梨 ご担当者様コメント～

今年も自信を持って魅力的なぶどうを出荷できています。天候のおかげで例年より生育が早く、甘み・食味ともに申し分ない品質です。是非、山梨県産ぶどうの上質な美味しさを味わってください！



(画像) 今年のぶどうの収穫イメージ

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>

メルシークレープ

「3種の山梨ぶどうのプレミアムクレープ」

Crepes of Grape & Muscat 900円 (税抜)

※1日10皿限定 ※スイーツフェスト限定

山梨産ピオーネ、巨峰、シャインマスカットを一人占め！
上質なクレープとともに楽しむ、旬の贅沢な一皿



メルシークレープ自慢のもちもちのクレープ生地でカスタードクリームと生クリームを包みバニラアイスを重ね、自家製の巨峰のソースと、フレッシュな山梨県産ピオーネとシャインマスカットを贅沢に飾り仕上げます。

みずみずしく爽やかなシャインマスカットと芳醇なピオーネの美味しさが巨峰ソースの甘酸っぱさとともに口いっぱいに広がります。シンプルながら上質なクレープ、カスタードクリーム、バニラアイスとともに、3種のプレミアムなぶどうの味わいの違いを一皿でご堪能できる逸品です。

ベリーベリー

「山梨県産シャインマスカットのレアチーズムース」

Rare cheese mousse with Muscat & Berry

580円 (税抜)

※1日10個限定 ※スイーツフェスト限定

山梨県産シャインマスカットとベリーの
キラキラ光るティアラのようなグラススイーツ



山梨県産のフレッシュな大粒のシャインマスカットと赤すぐりを、フランス産フロマージュブランのなめらかなレアチーズムースに合わせました。

レアチーズムースにしのばせたミックスベリーの甘酸っぱさが、ベリースイーツ専門店ならではのアクセントに。

高貴な香りと豊かな甘さが魅力のシャインマスカットと、レアチーズムースのさわやかな味わいが広がる、見た目にも美しい限定スイーツです。

ラブリーアイスクリーム

「山梨ブドウたっぷりワッフル」

Waffle & Icecream ~Grape & Muscat~ 833円 (税抜)

※1日15皿限定 ※スイーツフェスト限定

アイス単品「シャイン シャイン シャイン」509円 (税抜)

山梨県産ピオーネ、シャインマスカットと
もちふわワッフル&ハートアイススイーツのコラボレーション



自家製の焼きたてもちふわワッフルに、フレッシュな山梨県産ピオーネとシャインマスカット、2種の自家製コンフィチュールをたっぷりトッピング。山梨県産シャインマスカットとホワイトチョコレート、レモンソースを合わせたハートのアイススイーツとともに楽しみいただく、旬の山梨県産ぶどうづくしの贅沢なプレミアムスイーツプレートです。

パティスリーシェリーブラン

「山梨県産シャインマスカットのジュレ」

Jelly ~Muscat~

481円 (税抜)

※1日10個限定 ※スイーツフェスト限定

香り高く爽やかな
山梨産シャインマスカットを
キラキラ光り輝くジュレに



フレッシュな山梨県産シャインマスカットを、ジュレにこぼれそうな程たっぷりと贅沢に合わせました。

甘さ控えめに仕上げたジュレが、シャインマスカットの香りと豊かな甘さをより一層引き立てます。

これまでのぶどうとは異なる独特の歯ごたえと、種がなく皮ごと食べられるシャインマスカットが、お子様からシニアまで気軽にお楽しみいただけます。

HONG KONG SWEETS 果香

「山梨産シャインマスカットと巨峰の宝石ジュレ」

Jelly (Grape & Muscat) 496円 (税抜)

※1日10個限定 ※スイーツフォレスト限定

ぶどうの女王&王様の味わいがぎゅっと詰まった、
さわやかに味わう、大人の限定ジュレ

山梨県産の巨峰とシャインマスカット、それぞれの皮を煮出した自家製のジュレを果肉と一緒に2層に重ね、フレッシュの巨峰とシャインマスカットを飾りつけました。

ぶどうの皮で香り付けしたジュレは、さわやかで奥深く大人な味わいに。芳醇で濃い甘酸っぱさの「巨峰」とさわやかで歯ごたえある「シャインマスカット」のそれぞれの味わいと、一緒に食べた際のハーモニーが2度お楽しみいただけます。

アラミニュット

「山梨ぶどうのカクテル シャンパンシャーベット

添え」 Grape, Muscat Jelly & Champagne sherbet

1200円 (税抜) ※1日5皿限定 ※スイーツフォレスト限定

巨峰、ピオーネ、シャインマスカット、
3種のブランドぶどう&シャンパンの大人デザート

フレッシュな山梨産の巨峰、ピオーネ、シャインマスカットを絞りとての果汁で作ったシロップでマリネし、ぶどうのゼリーと合わせてカクテル仕立てに。シャンパンの自家製シャーベットを添え、仕上げます。

3種の旬のぶどうのジュシーな爽やかな甘酸っぱい味わいとゼリーとシロップの優しい甘さのハーモニーをお楽しみいただけます。なめらかな口どけのシャンパンシャーベットで大人の味わいをプラスした、プレミアムな限定デザートです。

◆ 今回のコラボスイーツに使用した、ぶどうの品種 ◆

巨峰



芳醇な甘さ！ぶどうの王様

1942年(昭和17年)に誕生。果皮は濃い紫黒色をしていて、果肉は淡い緑色。しまりがある果肉は甘味が強く、果汁も豊富。近年では「種なし巨峰」の生産も開始され、黒ブドウの定番品種。

ピオーネ



巨峰をさらにグレードアップ！

「巨峰」と「カノンホール・マスカット」を交配して1973年(昭和48年)に登録。大粒の紫黒色で、1粒15~20gほどの重さ。甘味と酸味のバランスがよく、キュッとしまった歯触りのよい食感と上品な風味。

シャインマスカット



皮ごと爽やか！女王の品格

2006年(平成18年)に品種登録された緑系のブドウです。大粒でマスカットの香りを持ち、糖度が20度前後と高く酸味は少なめ。ほとんどが種なしで、皮が薄く、皮ごと食べられるのが特徴。果肉がしまっていて日持ちがよいことから人気とともに栽培面積も増加中。