

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
2018年7月13日(金)～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。

「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、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。

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7種が揃います。
(詳細は別紙ご参照下さい。)



～今年の山梨の桃の収穫状況～

今年は3月中下旬の開花直前に例年より気温が高かったため、開花が早く進行し、前年より約1週間程早く収穫が進んでいます。気候にも恵まれ、ご満足いただける美味しさの桃を十分な量、収穫できる見込み。



(画像) 今年の桃の収穫イメージ

～JA山梨 ご担当者様コメント～

例年より暖かい日が続き、桃の生育も早まりましたので、いつもより早く、山梨県産の桃をお届けできており、7月中旬が出荷のピークを迎えます。大切な娘のように美しく大きく育てた桃をご賞味ください。

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)

※1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」

Crepe of Peach 920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カスタードクリームを包み、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、クリームソース、バニラアイス、生クリーム、フランボワーズ、グラハムビスケットを合わせて仕上げます。

丸ごと半分の桃はバニラアイスや生クリームと、小さくカットした桃はクレープやソースとからめて、お召し上がりください。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～ 1200円 (税抜)

※1日10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。

ラブリーアイスクリーム

「山梨もも！もも！もも！」

Waffle & Icecream ～Peach～

787円 (税抜) ※1日10皿限定 ※スイーツフォレスト限定

もちふわワッフル&ハートのアイスクリームを

山梨県産の桃づくしで召し上がれ



自家製の焼きたてのもちふわワッフルに、大きめにカットした山梨県産桃の果肉、自家製コンフィチュール、桃ソースをたっぷりトッピング。山梨産桃をミキシングしたハートのアイス「ラブリーピーチ」とともに、旬の山梨県産桃を様々な味わいでお楽しみいただける、桃づくしの贅沢なプレミアムスイーツプレートです。

ラブリーアイスクリーム
「ラブリーピーチ～山梨～」
Icecream～Peach～ 463円(税抜)
※1日15個限定 ※スイーツフォレスト限定

山梨県産の桃の優しい味わい広がる、
桃色キュートなハートの限定アイススイーツ



山梨県産桃の果肉をバニラアイスにミキシング。ホワイトチョコレートに、桃ソースと桃の果肉をトッピング。桃の上品で優しい甘みと香りは、バニラアイス、ホワイトチョコレートのミルクィな味わいと相性抜群です。

旬の山梨県産の桃を、桃色キュートなハートアイススイーツでお楽しみいただけます。

パティスリーシェリーブラン
「山梨県産 桃のタルト」
Tart～Peach～ 500円(税抜)
※1日10個限定 ※スイーツフォレスト限定

みずみずしい旬の山梨県産桃が引きたつ
チーズクリームとのハーモニータルト



フレッシュな山梨県産の白桃を大きめにカットし、さっくりとしたアーモンドタルト、桃ジャム、チーズクリームに合わせました。

旬の白桃のみずみずしさで上品な甘みを、さっぱりとした味わいのチーズクリームが引きたて、サクサクのタルトとともに贅沢なハーモニーが口いっぱいに広がります。

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ージュがお楽しみいただける大人のデザートです。

■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16日～9月中旬(予定)＞



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！

詳細は
後日リリース発表いたします。
(画像は2017年のイメージです)