

Press Release

報道関係者各位

2025年11月11日

シャンパングラスに入ったラグジュアリーパフェで、バーのようなひとときを 夜だけの特別デザート いちごと洋梨が主役の『パルフェ ルージュ・エ・ブラン』登場 ～フルーツピークス 豊洲セイルパーク店限定で11/17より～

青木フルーツ株式会社(本社：福島県郡山市、代表取締役社長：青木大輔)は、フルーツタルト&カフェ専門店「フルーツピークス 豊洲セイルパーク店」にて、2025年11月17日(月)より、夜限定のパフェ『パルフェ ルージュ・エ・ブラン』を販売いたします。



『パルフェ ルージュ・エ・ブラン』

いちごと洋梨が織りなす、ラグジュアリーな夜のデザート

豊洲セイルパーク店では、新たにディナータイムにお楽しみいただける夜限定パフェ『パルフェ ルージュ・エ・ブラン』を販売いたします。「ルージュ(赤)」は“いちご”を、「ブラン(白)」は“洋梨”を意味し、それぞれのフルーツを主役に、華やかで上品な味わいに仕上げました。自家製いちごソルベや洋梨の赤ワインコンポート、香り高い紅茶ゼリーなどが織りなす多層の味わいが、一口ごとに異なる表情を見せます。アクセントには、パルメザンチーズとブラックペッパーを効かせたチーズケーキを添え、より大人の味わいをお楽しみいただけます。

シャンパングラスで提供するパフェは、繊細なチュイルやチョコレートオーナメントをあしらい、ラグジュアリーな見た目に仕上げています。まるでバーのような落ち着いた雰囲気を演出する、これまでのフルーツピークスとはひと味違う“大人のデザート”です。赤と緑のチュイルが夜の空間に映え、クリスマスシーズンにもおすすめです。ペアリングドリンクとして、いちごと洋梨を合わせたスパークリングワインもご用意しております。見た目にも味わいにも贅沢な、特別な夜を彩る一品です。



スパークリングワイン ペアリング Ver.



青木フルーツ株式会社

豊洲セイルパーク店は、2025年7月のオープン以来、タルトやパフェ、お食事メニューなど、その時期・その季節にもっとも美味しいフルーツを使用した多彩な商品をご提供してまいりました。なかでも、タワーに見立てたインパクトのある見た目のパフェ「THE TOWER」シリーズは、華やかな見た目とフルーツの贅沢な味わいで、豊洲セイルパーク店を代表する人気商品として、SNSでも多くの反響をいただいている。今回の新商品は、これらの人気商品に続く新たなラインアップとして、ディナータイムの魅力をさらに広げる一品となっています。

『パルフェ ルージュ・エ・ブラン』

- ◆価格：単品 2,200円（イートイン税込 2,420円）
スパークリングワイン ペアリング 3,200円（イートイン税込 3,520円）
- ◆販売期間：2025年11月17日(月)～2025年12月31日(水)
- ◆提供時間：17:00～（L.O 20:00）
- ◆販売店舗：フルーツピークス 豊洲セイルパーク店

※洋梨の赤ワインコンポートにはアルコールを使用しています。加熱によりアルコール分は飛ばしておりますが、お子様や妊娠中の方向け飲食はお控えください。

フルーツピークス(fruitspeaks)について

1924年創業の果物専門店「フルーツショップ青木」から生まれたフルーツタルト&カフェ専門店。全国に現在18店舗を展開しています。(福島、宮城、埼玉、茨城、東京、神奈川 うち10店舗がカフェ併設)「フルーツが主役の、フルーツを食べるためのスイーツをお届けしたい。」という想いで作られたフルーツをふんだんに使用したタルトや、カフェ併設店ではパフェ、お食事メニューもご提供しています。厳選し、美味しい時期を見極めたフルーツを使用し、タルトはフルーツ本来のおいしさを引き立たせるため、甘み・酸味に合わせて生地とクリームを使い分けています。



公式ホームページ：<https://fruitspeaks.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/fruitspeaks_honbu/

…本リリースに関するお問い合わせ先…

青木フルーツ株式会社 ブランド広報部

担当 青木、柴田、馬場

電話：0243-36-1877 e-mail：kouhou@fruit-aoki.co.jp