

Press Release

報道関係者各位

2026年3月12日

**厳選したこだわりのフルーツで“ヌン活”を
Strawberry Time フルーツピークス全店にて絶賛開催中！
～3月からは今が旬の「やよいひめ」を使用したスイーツが登場～**

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」全店にて、旬を迎えたいちごが主役のフェア「Strawberry Time (ストロベリータイム) 2026」を2026年1月より開催中です。連日様々な品種のいちごスイーツが店舗に並び、多くのお客様がいちご商品を目当てにご来店されています。

中でも注目なのが、旬のフルーツに合わせて季節ごとに変わるアフタヌーンティで、厳選したこだわりのいちごを心ゆくまで楽しめることからお客様にご好評いただいています。また、3月から春におすすめのいちご「やよいひめ」を使用したメニューが揃い、4月末までのフェアを盛り上げます。



《Strawberry Time 2026 イメージ》

《Strawberry Time 2026 フェア概要》

開催期間：2026年1月8日(木)～2026年4月末頃(予定)

開催店舗：フルーツピークス 全店(計17店舗)

※アフタヌーンティ・パフェなどのイートイン限定商品はカフェ併設店のみの販売となります。

※商品ごとに販売期間が異なります。

※期間中の取扱い商品の詳細はWEBサイト(<https://fruitspeaks.jp/>)よりご確認ください。

フルーツピークスがお届けする“ヌン活”

近年、「ヌン活」という言葉が広く使われるようになり、女性を中心にホテルやカフェで味わう「アフタヌーンティ」が人気を集めています。その人気の理由は、SNS 映えする見た目の美しさ、非日常的で優雅な空間、手の届く範囲で楽しめる贅沢さなど、さまざまです。

フルーツピークスでも旬のフルーツに合わせて季節ごとに内容が変わるアフタヌーンティセットをご用意しており、フルーツ専門店ならではの厳選したこだわりのフルーツを存分に味わうことができます。Strawberry Time 期間のいちごが主役のアフタヌーンティセットは、約2カ月で8,000食販売し、公式Instagramの投稿も39万以上閲覧されるほどの人気商品です。その日、その時期に一番おいしい品種のいちごを扱っているため、すでに一度味わったことのある方でも、また異なる味わいのいちごと出会うことができ、何度でも楽しむことができます。

近頃のアフタヌーンティセットは個性的な見た目のものも増えていますが、フルーツピークスはシンプルでスタンダードな形のティセットでご提供しています。これは、“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”というフルーツピークスの想いがあり、フルーツの美味しさはもちろん、それぞれのフルーツが持つ見た目の美しさも楽しんでいただくために、素材を生かしたティセットを採用しています。格式高い場所ではなく、生活の近くにあるカフェ空間で、手軽にアフタヌーンティを楽しむことができるのも魅力の一つです。



『果物屋さんのストロベリー・アフタヌーンティ』
 左：ストロベリーアソート Ver.
 右：タルト Ver.

『果物屋さんのストロベリー・アフタヌーンティ』（お一人様用）

上段：ストロベリーアソート（3種のいちご）または タルト
 中段：いちごのブリュレ、マカロン、シフォンケーキ、ブラウニー
 下段：いちごサンド、生ハムいちご、いちごのカプレーゼ
 ドリンク：コーヒー、紅茶、いちごシェイク、オレンジジュース、ラズベリーソーダ、果樹園ティ、ストロベリーティより
 お選びいただけます。※店舗によりセットドリンクの内容が異なります。

◆価格：ストロベリーアソート Ver. 2,380 円（店内飲食税込 2,618 円）

タルト Ver. 2,980 円（店内飲食税込 3,278 円）

※890 円（税込 979 円）以上のタルトは差額分のお支払いでお願いいたします。

◆販売店舗：フルーツピークス カフェ併設店

（本店、福島南バイパス店、いわき泉店、郡山コスモス通り店、会津店、仙台富沢店、福島西店、
 つくば店、豊洲セイルパーク店、横浜ポルタ店）

◆販売期間：2026年1月8日(木)～2026年4月末頃（予定）

※画像はイメージです。入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

春に食べたい やよいひめのスイーツ

フェア後半の3月から登場する注目のいちごの品種は「やよいひめ」です。やよいひめは群馬県生まれのブランドいちごで、粒が大きくしっかりとした果肉、甘みが強くまろやかな酸味が特徴のいちごです。名前に「弥生（3月）」とあるように、あたたかな気候となる3月になっても鮮度と食感が保たれ、美味しく食べられるいちごです。

パフェには『やよいひめのいちごモンブランパフェ』が登場します。特製のいちごムース、なめらかなモンブラン仕立てのいちごクリーム、そしてフレッシュなやよいひめと、いちご尽くしの一品です。中にはチョコレートアイスも入っていて、最後まで飽きることなくいちごを楽しむことができます。


『やよいひめのいちごモンブランパフェ』

- ◆価格：1,180円（店内飲食税込 1,298円）
- ◆販売店舗：本店、福島南バイパス店、いわき泉店、郡山コスモス通り店、会津店、仙台富沢店、福島西店
- ◆販売期間：2026年3月16日(月)～2026年4月23日(木)



『柚子香る やよいひめの抹茶ティラミス』は、抹茶を練りこんだ和テイストのティラミスに、ハーフカットのやよいひめが鮮やかに映える、春らしい見た目の新作タルトです。抹茶とマスカルポーネの奥深いコクに、やよいひめのフレッシュな甘み、ふわっと香る柚子の爽やかな後味が重なり合う豊かな味わいです。


『柚子香る やよいひめの抹茶ティラミス』

- ◆価格：1,100円（お持ち帰り税込 1,188円）
- ◆販売店舗：フルーツピークス 全店
- ◆販売期間：2026年4月1日(水)～2026年4月末頃（予定）



『やよいひめと不知火のマスカルポーネムース』は、13センチの小ぶりなホールタルトで少人数のお祝いや集まりにぴったりの商品です。マスカルポーネとヨーグルトが合わさった口どけのよいムースの上に濃厚でジューシーな不知火とやよいひめをふんだんにトッピングした、旬の味覚をぎゅっと詰め込んだタルトです。

『やよいひめと不知火のマスカルポーネムース』（13cmホール）

- ◆価格：3,200円（お持ち帰り税込 3,456円）
- ◆販売店舗：フルーツピークス 全店
- ◆販売期間：2026年4月1日(水)～2026年4月末頃（予定）



『やよいひめのオムレット』

そのほか、オムレットやエクレールなど、手軽に食べられる商品にもやよいひめを使用しています。『やよいひめのオムレット』は甘みの強いやよいひめを、甘酸っぱいいちごピューレを練りこんだクリーム、カスタードクリームと一緒にふわふわのスポンジで包んだ商品です。『エクレール・やよいひめ』は、コクのあるカスタードクリームとホワイトチョコとマンゴーのクリーム、やよいひめを、ザクザクとしたクッキー生地をのせ焼きあげたシュー生地に挟み込んだ商品です。どちらもワン手で食べられ、ちょっとしたパーティーの手土産にも最適です。



『エクレール・やよいひめ』

『やよいひめのオムレット』

- ◆価格：570 円（お持ち帰り税込 616 円）
- ◆販売店舗：フルーツピークス 全店
- ◆販売期間：2026 年 3 月 1 日(日)～2026 年 3 月 31 日(火)

『エクレール・やよいひめ』

- ◆価格：590 円（お持ち帰り税込 638 円）
- ◆販売店舗：フルーツピークス 全店
- ◆販売期間：2026 年 4 月 1 日(水)～2026 年 4 月末頃（予定）

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 17 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