青木フルーツ株式会社

Press Release

報道関係者各位

2026 年 10 月 9 日

価格高騰が続くオレンジ　果汁工房果琳でお得に！

特別な仕入れで実現『生搾りオレンジジュース』特別価格にて期間限定販売

～「Vitor(バイター)」のオーストラリア産オレンジを使用　10/13 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、以下当社)は、「果汁工房果琳」他フルーツジュースバー190店舗にて、2026年10月13日(火)から11月8日(日)まで、オーストラリアの青果ブランド「Vitor(バイター)」のオーストラリア産オレンジを使用した『生搾りオレンジジュース』を、M サイズ100円引き、L サイズ150円引きの特別価格で販売いたします。世界的に価格高騰が続くオレンジを、お得な価格で提供し、搾りたてのおいしさをより多くのお客様にお楽しみいただきます。

世界的に価格高騰が続くオレンジを特別価格で

オレンジジュースは、天候不順などによる原産地の不作や円安の影響による原料価格の高騰により、ここ数年で価格が急騰しており、世界的に供給不足が続いています。国内でも、スーパーなどの店頭でオレンジジュースを見かける機会が減ったり、価格が上昇したりするなど、気軽に楽しむことが難しくなっています。

このたび当社では、世界各国の食品・飲料を中心に取り扱う専門商社、アールビー・フーズ株式会社との取引を開始し、オーストラリアの大手青果物企業 COSTA(コスタ)が展開する青果ブランド「Vitor(バイター)」のオーストラリア産オレンジを特別価格で仕入れることができました。Vitor は、長年にわたり日本向けに柑橘類を供給しており、現在では日本を含む世界各地にオーストラリア産の柑橘類を輸出しています。今期からはブランドデザインを刷新し、量販店などで Vitor のロゴを使用した販売を行うなど、ブランドの認知向上にも取り組んでいます。

当社では、今回のオレンジをはじめ、さまざまなフルーツについて、より多くのお客様においしい状態で楽しんでいただくため、産地や品種、旬の時期などを見極めながら、仕入れにおいてさまざまな工夫を重ねています。生産者や仕入先とのつながりを大切にし、その時々のおいしいフルーツをより多くの方に届けられる方法を考えることも、フルーツを扱う専門企業として大切な取り組みの一つであると考えています。

『生搾りオレンジジュース』は、そんな Vitor のオーストラリア産オレンジを、ご注文を受けてからその場でカットし、お客様の目の前で専用のジューサーで生搾りし、一杯ずつお作りしています。搾りたてならではのフレッシュな香りとジューシーな味わいをお楽しみいただけます。

オレンジの価格高騰が続く中でも、より多くのお客様にオレンジのおいしさを楽しんでいただきたいという思いと、日頃より当社の店舗をご利用いただいているお客様への感謝を込めて、今回、期間限定の特別価格で販売いたします。M サイズは 100 円引き、L サイズは 150 円引きと、通常よりお得な価格でご提供します。果汁工房果琳だからこそお届けできる、目の前で搾る『生搾りオレンジジュース』で、搾りたてのフレッシュなおいしさをぜひお楽しみください。

『生搾りオレンジジュース』

特別価格販売期間：2026 年 10 月 13 日(火)～2026 年 11 月 8 日(日)
価　　格　：通常価格 M サイズ 490 円 ⇒ セール価格 390 円（テイクアウト税込 421 円）
　　通常価格 L サイズ 750 円 ⇒ セール価格 600 円（テイクアウト税込 648 円）
販売店舗：全国のフルーツジュースバー店舗
　　（果汁工房果琳、Wonder Fruits、フルーツバーAOKI、V^2＆M by FruitsBar AOKI）

※イートインの場合は税率が異なります。

Vitor(バイター)について

「Vitor(バイター)」は、オーストラリアの大手青果物企業 COSTA(コスタ)が展開する青果ブランドです。ブランド名 Vitor は、1972 年に 8 名のメンバーにて設立された"Vitor Citrus Co-operative" を起源としています。Vitor は Vitamin と Orange をかけ合わせたもので、柑橘類はもとよりブドウやアボカドなど幅広く様々な農作物を取り扱っています。

青木フルーツのジュースバーについて

1924 年創業の「フルーツショップ青木」から生まれた、"極上フルーツ、つくりたて。"がテーマのフルーツジュース専門店です。「果汁工房果琳」をはじめ「Wonder Fruits」、「フルーツバーAOKI」、「V^2＆M by FruitsBar AOKI」など全国に現在 190 店舗を運営しています。
厳選し熟度管理を徹底したフルーツを使用し、ご注文いただいてからお客様の目の前でジュースをお作りすることで、フルーツの本当の美味しさと健康をお届けしています。

公式サイト：https://k-karin.jp/
Instagram：https://www.instagram.com/kajyu.karin/

・・・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