>>→ 7∃॥₽ ▶ 79八月 アヨルタ フルーツパーラー 新たな領域として

-ツのアヲハタ

を続けている」などと話し、 ら、ジャム事業で培った 長は難しいという考えか ジャム類のみでの持続的成 たなカテゴリーへの挑戦 品質・技術をベースに新 けとしながらも、国内では れからも基幹事業の位置付 とするスプレッド事業はこ 本社長は「ジャムをはじめ す姿として掲げている。山 する」をビジョンに、「フ ツで世界の人々を幸せに ーツのアヲハタ」をめざ アヲハタでは「フルー

73118

のよいフルーツを られる、凍ったま やわらかく、香り 法」を採用してお かフローズン製 自技術の「やわら 冷凍フルーツ。独 までやわらかい。 きな時にすぐ食べ ローズン」は、好 リーズを紹介。 一くちどけフ 凍っていても

中心に、イチゴを使用した

『くちどけフローズン』を

観を発信することが狙い。

品を含めたフルーツの世界 について山本社長は「加工 ラー」を展開するが、これ

て「アヲハタ フルーツパー

ハタ」取り組み第1弾とし

今回、「フルーツのアヲ

ながら各地で地産食材を使 する喫茶」は、全国を旅し

クリームソーダ4種(各税

加えて、『まるごと果実

メニューなどを提供する。

ルーツをいつでもどこでも を実感していただき、フ きる。おいしいデザート の組み合わせで自宅でもで

> 山本社長 簡単に摂取でき 若い女性層に発 顕著な若年層や 摂取量の減少が たい」と述べた。 ることを提案し 特にフルーツ

信し、フルーツ との新たな出会

ちどけフローズン いちご」| 人気の「旅する喫茶」とコ いを提供すべく、若年層に

提供できる。現在は「く

表参道に初のポップアップカフェ

うきは市に実店舗を構え 出張型喫茶店。クリーム 用したメニューを提供する 在は東京・高円寺と福岡・ くの人に知ってもらうため 域の魅力を発見し、より多 まだ知らぬ地方の食材や地 に活動しているという。現 してSNS等でも話題に。 ソーダブームの火付け役と

たメニューを展開。午前11 るごと果実」各種を使用し 新たな出会い、をテーマに **「くちどけフローズン」「ま** 今回は、、フルーツとの

の呼び方がある。日向燗、

人肌燗、ぬる燗、上燗、

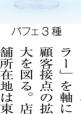
あ

けて飲むことが多い。燗酒 この季節の日本酒は燗をつ

には温度帯によって幾つか

ポップアップカフェと連動 した店頭発信や、「旅する 研究所の活動を紹介し、 一部を展示。今春夏は、 研究所で栽培するいちご 店内ではアヲハタ果実

テレビCMな シピの紹介、 フルーツパー ど一アヲハタ



クリームソーダ 4 種

舗所在地は東 宮前4-26-京都渋谷区神

 $\widehat{\mathbf{s}}$

と心変わり…。

いの極みだが、肴も美味し

いことから、「これならば

気づく。タブレット注文嫌

としてパフェ3種(各12 キッチンオペレーションを 用意し、「旅する喫茶」が れも事前予約席と当日席を 00円)を提供する。いず ~6時は「パフェ・タイム」 込800円)を、午後3時

勢を示し、表参道に展開する同社初のポップアップカフェ「アヲハタ フルー 山本範雄社長は同社が取り組む「フルーツのアヲハタ」の発信を強化する姿

アヲハタはこのほど、事業戦略発表会を東京事務所(東京・渋谷区)で開催。

ツパーラー」(開催期間:3月7~13日)の狙いなどについて説明した。

ごパフェ」をセットにした 500円)、に設定した。 もので価格も、いちご(1 ごクリームソーダ**」**「いち ひとつぶつみ体験と「いち ルセット」を用意。いちご 予約制で「いちごスペシャ また、3月9日には事前

> 至福のひと時に違いない は勿論、祖父母にとっても、 ると、心も温かくなる。

▼寒さが緩んだとはいえ、

喫茶」監修レ

展開中の「くちど

を展開中。

「同 青りんご」 「同 白桃」

ラボレーションした。「旅

時~午後3時は「クリー ム・ソーダタイム」として

けフローズン」シ

るめで」などとお願いする ずか。飲む方だってそこま とつけ分けできる店は極わ かの温度帯を選べることに 燗酒を注文する時、いくつ 当初は「う~」となったが、 流行りのタブレット入力に の温度に不満の時も… のが常だが、出された燗酒 ていまい。「熱めで」とか「ぬ で繊細な感覚は持ち合わせ 選ぶかはその人の好みだ つ燗、飛びきり燗。どれを ▼ただ、この6つをきちん ・都内某所の魚介居酒屋。



祭り。娘、孫とも無縁だ 戻りも過ぎ、明後日はひな 思いの外冷たかった寒の

が、初節句の衣装を纏った

小さな女の子を街で見かけ