アヲハタ

「フルーツのアヲハタ」発信強化

表参道に初のポップアップカフェ

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。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。

アヲハタでは「フルーツで世界の人々を幸せにする」をビジョンに、「フルーツのアヲハタ」をめざす姿として掲げている。山本社長は「ジャムをはじめとするスプレッド事業はこれからも基幹事業の位置付けとしながらも、国内ではジャム類のみでの持続的成長は難しいという考えから、ジャム事業で培った品質・技術をベースに新たなカテゴリーへの挑戦を続けている」などと話し、新たな領域として展開中の「くちどけフローズン」シリーズを紹介。

「くちどけフローズン」は、好きな時にすぐ食べられる〝凍ったままでやわらかい〟冷凍フルーツ。独自技術の「やわらかフローズン製法」を採用しており、凍っていてもやわらかく、香りのよいフルーツを簡単に摂取できることを提案したい」と述べた。

山本社長

特にフルーツ摂取量の減少が顕著な若年層や若い女性層に発信し、フルーツとの新たな出会いを提供すべく、若年層に人気の「旅する喫茶」とコラボレーションした。「旅する喫茶」は、全国を旅しながら各地で地産食材を使用したメニューを提供する出張型喫茶店。クリームソーダブームの火付け役としてSNS等でも話題に。まだ知らぬ地方の食材や地域の魅力を発見し、より多くの人に知ってもらうために活動しているという。現在は東京・高円寺と福岡・うきは市に実店舗を構える。

今回は、〝フルーツとの新たな出会い〟をテーマに「くちどけフローズン」「まるごと果実」各種を使用したメニューを展開。午前11時～午後3時は「クリーム・ソーダタイム」としてクリームソーダ4種（各税込800円）を、午後3時～6時は「パフェ・タイム」としてパフェ3種（各1200円）を提供する。いずれも事前予約席と当日席を用意し、「旅する喫茶」がキッチンオペレーションを担う。

また、3月9日には事前予約制で「いちごスペシャルセット」を用意。いちごひとつぶつみ体験と「いちごクリームソーダ」「いちごパフェ」をセットにしたもので価格も〝いちご（1500円）〟に設定した。

店内ではアヲハタ果実研究所の活動を紹介し、研究所で栽培するいちごの一部を展示。今春夏は、ポップアップカフェと連動した店頭発信や、「旅する喫茶」監修レシピの紹介、テレビCMなど「アヲハタフルーツパーラー」を軸に顧客接点の拡大を図る。店舗所在地は東京都渋谷区神宮前4-26-18原宿ピアザビル。（S）

「同 青りんご」「同 白桃」を展開中。

今回、「フルーツのアヲハタ」取り組み第1弾として「アヲハタ フルーツパーラー」を展開するが、これについて山本社長は「加工品を含めたフルーツの世界観を発信することが狙い。『くちどけフローズン』を中心に、イチゴを使用したメニューなどを提供する。加えて、『まるごと果実』の組み合わせで自宅でもできる〝おいしいデザート〟を実感していただき、フルーツをいつでもどこでも提供できる。現在は「くちどけフローズン いちご」

クリームソーダ４種

パフェ３種

鍵穴

思いの外冷たかった寒の戻りも過ぎ、明後日はひな祭り。娘、孫とも無縁だが、初節句の衣装を纏った小さな女の子を街で見かけると、心も温かくなる。親は勿論、祖父母にとっても、至福のひと時に違いない

▼寒さが緩んだとはいえ、この季節の日本酒は燗をつけて飲むことが多い。燗酒には温度帯によって幾つかの呼び方がある。日向燗、人肌燗、ぬる燗、上燗、あつ燗、飛びきり燗。どれを選ぶかはその人の好みだ

▼ただ、この6つをきちんとつけ分けできる店は極わずか。飲む方だってそこまで繊細な感覚は持ち合わせていまい。「熱めで」とか「ぬるめで」などとお願いするのが常だが、出された燗酒の温度に不満の時も…

▼都内某所の魚介居酒屋。流行りのタブレット入力に当初は「う～」となったが、燗酒を注文する時、いくつかの温度帯を選べることに気づく。タブレット注文嫌いの極みだが、肴も美味しいことから、「これならば」と心変わり…。