

Fruits & Sweetsfair

in 自由が丘

すいじゅくとう

水熟桃のヴェリーヌ

コロッと桃♪



第 1 弾

3日間
限定

2025.10.11 Sat ~ 10.13 Mon

「水熟桃のヴェリーヌ」

ヨーグルトのパンナコッタに、水熟桃のシロップと桃のリキュールを合わせたジュレ、はちみつレモンのジュレと水熟桃の果肉を贅沢に重ねました。爽やかな酸味が、桃の甘みを引き立て、旬を超えてもまるで採れたてのようなフレッシュな味わいに仕上げました。

「自由が丘ロール屋」

東京都目黒区自由が丘1-23-2

☎ 03-3725-3055

オーナーシェフ辻口博啓が手掛ける、

ロールケーキと焼き菓子の専門店

※これらの商品は各日販売数量に達し次第、販売を終了いたします。ご了承ください。

Fruits & Sweetsfair

in 自由が丘

すいじゅくとう

水熟桃って？

皮付きの桃を丸ごとシロップに漬けた、限りなく生に近い状態の桃。上品な甘さと、とろける生食感が特徴で、シロップはそのままで、お酒やソーダで割って楽しむ事もできます。

独自の水熟製法により、旬を超えて一年中味わうことができます。



つじぐち

辻ロシェフ

～水熟桃のヴェリーヌへの想い～

本当に柔らかく、シロップそのものも非常に美味しい。シロップをジュレとして活かし、水熟桃の柔らかい肉質と甘みみずみずしさを活かして作りました。旬を超えても非常に美味しい水熟桃。ぜひみなさんお召し上がりください。



からく

果樂株式会社

岡山県倉敷市にある桃農家です。代表の土居さんは、桃農家60年の「桃里庵」を伝承し、2016年に果樂株式会社を設立しました。「岡山の世界に誇れる白桃を年中味わってほしい」との思いから水熟製法を生み出し、桃の丸ごとの常温・長期保存を実現しました。2018年には、岡山イノベーションコンテストにてグランプリを受賞しています。



辻ロシェフTikTokアカウント
フォローはこちらから



@htsjiguchi

辻ロシェフ (はつじぐち)