

GÂTEAUX

The Federation of Japan Confectionery Associations

特集 | 2023 ジャパン・ケーキショー東京



他業種に見る 気になる商法



ハピマルフルーツ 神楽坂 本店

【東京都】

歴史ある神楽坂の商店街に
明るくスッキリとした
デザインのフルーツ店。
おいしくて体にもよい
旬の果物がたっぷり入った
フルーツサンドや
フルーツポンチが
彩りよく並んでいる



新宿区神楽坂6丁目64
雅庵神楽坂1階
TEL 03-5261-2080

日本全国の果物生産者とながかりを持ち いちごは直営農園で減農薬・減肥料で栽培 旬の果物を贅沢に使ったデザートを提供

主役はあくまで果物
添加物を極力使用せず
自然なおいしさを追求

東京都新宿区の神楽坂は古くから賑わい、商店街にも歴史を感じさせる独特の風情がある。地下鉄東西線神楽坂駅から飯田橋方向に2分ほど坂を下ると、店頭の色鮮やかな果物が並べられたガラス張りの明るいフルーツショップ「ハピマルフルーツ神楽坂 本店」に着く。同店は2020年11月に神楽坂5丁目で開業したが、手狭になったこともあり、2021年12月に現店舗に移転オープンした。日本と北欧のデザイン要素をミックスした温かみのある内外装デザインの中、色とりどりの果物やスイーツが並ぶ。売り場と厨房の間は大きなガラスで仕切られ、スイーツを作っているところなどがよく見え、ファクトリーのライブ感が楽しめる構造だ。

店を運営するのは株式会社ハピマルシェ。「駅ナカマルシェ」などで農家直送の新鮮な野菜・果物を提供するマルシェ事業を展開していたが、そこから果物の部分を抜き出して、果物とそれをふんだんに使ったデザートの店を出店することになった。

「当社のコンセプトは“おいしいは、楽しい！”です。おいしさやワクワク感を提供してくれる果物を主役に商品および店作りをしていますので、商品にはなるべく添加物を使わず、自然なおいしさの追求を目指しています」と話してくれたのは、株式会社ハピマルシェ広報担当の笹了子氏。「近年果物離れの傾向があって、剥くのがめんどろ、重いという理由があるようです。でもフルーツサンドやフルーツジュースを好む方は多い。それなら、おいしくて健康にもいい果物をどうしたらもっと食べてもらえるかと考えたのが、フルー

他業種に見る 気になる商法



「商品についてはいいに説明を差し上げています。いちごでも生産者により味がかなり違うことを知っていただきたいですね」と話してくれるハピマルフルーツ神楽坂本店店長の中平明希氏。手にしているのは「原宿ベリー」の「ひと粒いちご」2個入り(540円)。「バレンタインにチョコをつけてプレゼントとか、会社の方にちょっとした時に配る用とかの使い方もされています」



ショーケースにフルーツポンチや生フルーツゼリーなどが並ぶ。フルーツポンチは、オレンジやキウイ、りんごなど旬で主役が変わる



フルーツサンドは切り方が三角形とキューブ型の2種類。果物が大きのままサンドされているのわかる

ツのデザートを作るきっかけのひとつです」。スイーツやカフェメニューについても、あくまでも果物が主役だ。

商品ラインナップは、「果物」「フルーツサンド」「生フルーツゼリー」「フルーツポンチ」「焼き菓子」「カフェメニュー」など。

果物は、その時季に一番おいしい旬のものを提供するが、そのために生産者から直送してもらったり、市場の仕入れでも「みかんの神様」と呼ばれるような目利きの担当者が特定の産地のものを選んだりしている。特に看板商品としてアピールしているのが、完熟いちご「原宿ベリー」。栃木市都賀町原宿にある直営いちご農園「ベリーグッドファーム」で栽培されている。

ハピマルシェでは、青果・果物を扱う

会社として生産者の気持ちをわからなければならぬとの考えでいちご作りを始めたが、最初の3年程は植えては枯れの繰り返しで、4年目からようやく収穫できるようになったという。土壌作りから注意を払い、有機酵素を使用することで病害虫の発生を予防し、農薬の使用を最小限に抑えている。苗も購入するのではなく農園で減農薬・減肥料で育てている。品種は現在、大粒品種の「スカイベリー」や「とちあいか」が中心。早朝に完熟したいちごだけを摘み取ってよく冷やし込みをしてから出荷している。

フルーツサンドの果物は、パンからはみ出すほどのボリューム。生クリームは果物のおいしさを引き立てるよう、甘さを抑えてパティシエが特別に調合している。売

れ筋は冬場だといちご、夏だとメロンや桃、マスカットなど、季節の主役の果物が売れる。お客からは季節の移ろいが感じられていいとの声が寄せられているそうだ。形は三角とキューブ型があるが、キューブ型のほうが小さく切つてあるため、食べやすくシェアもしやすいと人気だ。

スイーツ系の一番人気はフルーツポンチ。持ち帰りでもオンラインショップでもよく売れる。大きめの瓶に数種の果物がたっぷり詰められ、一人だと3日くらい食べられる量だ。果物を数種類買ってそれぞれ剥くのは大変なので、1本で多くの種類の果物を食べられるのが喜ばれている。コンポートしていないのでフレッシュな果物感が味わえ、ヨーグルトに入れたりサイダーと合わせても楽しい。



カフェメニューの一部。スムージーやフルーツジュース、ソフトクリームなどがラインナップ



栃木市の自家農園から朝摘みの完熟いちごが直送される「原宿ベリー」

1日分の果物摂取量が賄える 無加糖・無加水のジュースや果物のお酒のちよい飲みも

カフェメニューで人気の「とろ生フルーツジュース」は、砂糖不使用・無加水という本当の果物100%ジュース。基本の5種類、オレンジ・キウイ・バナナ・りんご・レモンに加え旬のものが入る。この一杯で厚生労働省が推奨する1日の果物摂取量200グラムが摂れる。実際に飲んでみると、それぞれの果物の味とフレーバーが微妙に感じ分けられ、甘過ぎずに飲みやすい。飲み終わるとお腹に溜まる感じもあり、軽い食事代わりにもありそうだ。

そのほか定番としてはスムージーも人気。ブドウなど旬のものがよく出る。夏に

は原宿ベリーを特殊な技術で瞬間冷凍したものをかき氷のように削って提供する「けずりいちご」もよく売れる。

来店客は神楽坂近辺の在住・在勤者はもちろん、神楽坂を散策する国内外の人などさまざま。賑わうのはやはり週末で、午前中は手みやげ用の果物やスイーツの購入、午後はカフェの利用で込み合う。「一度買って召し上がっていたいて、そのあとご挨拶用に使われる方が多いですね。お店は3年目ですけど、徐々に近隣の方中心にファンになってくれる方が多くなっていると感じます。スイーツもカフェメニューも果物だからお子さんにも安心して食べさせられ、無添加・無加糖も好まれていると思います」と同店店長の中平明希氏が説明してくれた。

毎週金曜日は営業時間を延長し、果物を使ったお酒がスタンディング形式で提供される「夜ハピ」が17時から開催される。フルーツポンチのシロップをウイスキーとソーダで割って、中に旬のフルーツを入れた「フルポンハイボール」が人気だという。明るい雰囲気なので女性も利用しやすく、食事に行く際の待ち合わせやアペリティフに使うお客が多い印象とのこと。

面白い試みとしては、エクアドル大使館とのコラボイベントも行われている。以前からエクアドル産のファボリータバナナを取り扱っていたこともあり、8月7日の「バナナの日」に何か一緒に取り組みたいとのことで2023年で2回目の開催となった。2023年のコンセプトは「いちご meets バナナ」。原宿ベリーとファボリータバナナのコラボデザートを中心に展開し、エクアドル公使も来店し挨拶されている。

2023年4月には別店舗「東京ドームシティ ラクーア店」をオープンしているが、今後について、「オンラインショップをもう少し拡充して、お店に来られない方にも召し上がっていただきたいです。果物がストレートに刺さるような商品を作って広めていけたらと考えています」と笹氏。中平氏は「あそこの果物だったらおいしくて間違いのないと言っていただけのように、そしてフルーツをどうやって楽しく摂取していただけるか、さまざまな方策を考えていきたいです」と語ってくれた。

これからも果物でハッピーを届けてくれることだろう。