



地域の情報と言えば『東葛まいにち』  
 広告のご用命は東葛毎日新聞社へ  
 ☎:04-7146-7312/FAX:04-7146-7313



千葉県毎日会協賛  
 年間購読料3,000円(税別・郵送料込)

# 東葛まいにち

## 八百屋直送 こだわりの高級フルーツサンド



旬な果実をつかった季節限定のフルーツサンド

フルーツをふんだんに使った果じゆるのフルーツサンド。魅力は、今の時期しか食べられない季節の果実を使ったものが食べられること。

この時期だと、不老長寿の果物と言われる「無花果(いちじく)」をまるごと使ったものや、濃厚な甘さとジューシーさが魅力の「ピオーネ」、高級フルーツ「シャインマスカット」などがおすすめ。

選ぶ時迷ったら「ミック」のフルーツサンドがおすすめ。数種類のフルーツがサンドされてお瑞々しいフルーツと、ミルクだけの特製クリームチーズ入りのクリームで、まるでチーズケーキを食べているような絶品メニュー。

これ以外にも、人気メニューが盛りだくさん。極上パイナップルや、みかん・バナナ・チョコバナナ・メロン・マンゴー・完熟キウイなど、その時の旬なフルーツが大きくカットされ、見た目も豪華なフルーツサンドが日替わりで店頭に並ぶ(※仕入れにより変動)。

また、変わり種として、あまりの美味しさに、それだけでも味わいたいとお客様からの要望から生まれた「クリームだけ」サンドなどもある。

老舗の「土浦大同青果」から届く最高品質の名ブランドのフルーツで作られるフルーツサンドは、その時々旬が味わえるので、行くたびに新しい味に出逢えるのも魅力。

「果じゆる」のフルーツサンドに使われるフルーツは、創業54年、茨城県土浦市の老舗八百屋「土浦大同青果」から直送の安心・安全な旬の素材を使い、自社で加工、各店で販売。フレッシュで品質にこだわりぬいたものを提供している。

クリームは北海道十勝産の生乳を使用。100回以上の試作を繰り返して、フルーツの甘みを溶け込ませるため、コクがありながらも軽やかな味わいに。クリームの繊細な滑らかさはまるで絹のようで、新鮮なフルーツを包み込み、パンとフルーツをつなぐサンドイッチと言うより、芳醇なスイーツと言ったところ。

フルーツとクリーム、ふたつの主役を挟む「パン」は「極上の羽毛布団」と言われるように、しっとりふわふわ。フルーツサンドのためだけのレシピで作られたパンで、ほんのり甘く、ほんのり香り、薄くて柔らかく、フルーツとクリームを邪魔することなく引き立てている。

フルーツサンドの価格が500円〜800円前後の商品が多く、少し高く感じる人も居るが、中に入っているフルーツは素材が厳選されたもので、高品質で銘柄のあるフルーツを惜しげもなく使用し作られており、持った時のずしゅりとした感じと、



モラージュ階スパー前に出店

お子様から大人まで人気のフルーツサンド専門店「果じゆる」が、モラージュ柏に9月10日、期間限定でオープンした。

『果じゆる』は、カルチャード食(シヨク)株式会社が茨城県を中心に13店舗新規オープン予定店舗と催事店舗を含めると16店舗を展開。柏市に出店するのは初となる。

茨城県内の店舗ではオープン時に行列ができるほど人気で、期間限定のモラージュ柏店でも売れ

切れ必至だ。※商品は売り切れ次第終了。土日や、オープン直後は混雑が見込まれるので、訪れる際は、モラージュ柏のホームページまたは、『果じゆる』ホームページを閲覧し、最新情報をチェックしてからの来店をおすすめする。

「果じゆる」のフルーツサンドに使われるフルーツは、創業54年、茨城県土浦市の老舗八百屋「土浦大同青果」から直送の安心・安全な旬の素材を使い、自社で加工、各店で販売。フレッシュで品質にこだわりぬいたものを提供している。

一つでお腹いっぱいになりそうなおボリュームに食べてみると「なるほど」と思わせてくれる。

この時期、季節限定販売、希少な味わいの無花果(いちじく)や、ぶどうと言った秋でしか味わえないフルーツを使ったものもあり、出会えた時しか楽しめない商品も。一度食べると「他のフルーツも!」と何度も足を運びたくなるフルーツサンドだ。まだまだ続くおうち時間に『果じゆる』のフルーツサンドを食べて、少しでも笑顔になつてほしいという思いがあるそう。

普段がんばっている自分や家族へのご褒美として買ってみたいいかがだろうか。

## フルーツサンド専門店『果じゆる』 期間限定でオープン!!

人気があるには理由がある!!



果じゆるホームページ

最新情報はここから  
 果じゆる  
 インスタグラム

台紙に貼って頂く、貯めることにお得な特典もあり、好評となっております。



店舗に並ぶカラフルなフルーツサンド

### モラージュ 柏

<http://www.mallage.com/kashiwa/>  
 〒277-0837 千葉県柏市大山台2丁目3番地 tel.04-7137-6200

※状況により営業時間に変更がある場合がございます。最新の情報はホームページをご覧ください。  
 ※掲載商品・店舗についてのお問い合わせは各店にお願いいたします。  
 [営業時間] 専門店街・フードコート 10:00~21:00  
 レストラン街 10:00~22:00 (一部店舗を除く)

〈アクセスご案内〉

**お車で越しの場合**  
 柏ICより/国道16号線 十倉二交差点左折すぐ

**路線バスで越しの場合**  
 柏駅西口(4番乗り場)発 東武バス[柏05系統] 若柴循環、香取台下車、徒歩約6分

**無料シャトルバスで越しの場合**  
 柏駅西口・我孫子駅北口より毎日運行

お客様へのお願い モラージュ柏の周辺地区では道路が混雑する場合がございます。誠に恐縮ですが、混雑時(14:00~16:00)には、お車での来店を極力お控えくださいますようお願いいたします。

