

創業祭

the 140th ANNIVERSARY IN 2025

SHINJUKU TAKANO

10/1 (水) ~ 10/31 (金)

～日頃のご愛顧に感謝をこめて～

新宿高野本店

『新宿×長野県産フルーツ』フェア 信州・小布施町産フルーツ特集

小布施町と新宿高野のコラボレーションを
記念した小布施菓のパフェです。



小布施菓のパフェ
税込3,520円(本体価格3,200円)

ホクホクの食感とまろやかな甘みが特長の栗が収穫できる、長野県小布施町は江戸時代から栗の産地として有名です。栗餡は、200年以上の歴史がある「桜井甘精堂」のものを使用しています。トップに飾った小布施町産の栗を紅茶ゼリーやソフトクリームと合わせてお召し上がりください。

※こちらの商品は長野県小布施町産の栗を飾っております。
販売期間：10/1(水)～新宿高野本店 5F タカノフルーツバーラー

長野県小布施町 フェア

●ウィークエンドマルシェ 小布施町産野菜の販売
信州・小布施町産の栗や産地直送野菜、桜井甘精堂の栗どら焼きなど代表的な菓子類を販売いたします。

10/1(水)～10/5(日)

新宿高野本店 B2 フロア入口通路にて



●小布施菓商品の販売
新宿高野本店 B2 フロア・セレクトコーナーにて



小布施フルーツのパフェ
税込2,420円(本体価格2,200円)

信州小布施町で育った果物を飾り、さわやかなパフェに仕立てました。グラスにはぶどうソース、コアントローゼリー、フロマージュムース、ぶどうグラニテ、ホイップクリームを重ね、バニラアイスとぶどうシャーベットをのせ、トップに小布施町産フルーツを飾りました。

※こちらの商品は長野県小布施町産のフルーツを飾っております。
販売期間：10/1(水)～10/14(火) 新宿高野本店 5F タカノフルーツバーラー

※入荷状況によりご提供できない場合がございます。

長野県産クイーンルージュ® 生果販売



販売期間 10/18 (土) 10/19 (日) 新宿高野本店地下2階 店頭ブース

10/19(日) 限定 で長野県 PR キャクターの「アルクマ」が登場します！

長野県 PR キャクター「アルクマ」
© 長野県アルクマ

※商品が無くなり次第終了となります。

新宿高野本店限定 140thanks ショップラリー

10/11(土)～10/31(金)

各ショップにて
1会計1,200円(本体価格)以上で、
1ポイント差し上げます。
1会計1,200円(本体価格)以上の場合、
金額に関わらず1ポイントになります。

B1F	タカノフルーツギフト
B2F	タカノオリジナルフード&ギフト
B2F	パフェリオ本店
5F	タカノフルーツバーラー
5F	タカノフルーツティアラ

集めた3ポイントで
素敵な商品をプレゼント！



※画像はイメージとなります。

池袋西武店、池袋サラダ店リニューアルオープンのお知らせ



この度、西武池袋本店の改装工事を経て、9月17日(水)地下1階デパチカ(スイーツ&ギフト)にフルーツ、ケーキ、タカノオリジナル商品を取り揃えた「池袋西武店」、翌週9月25日(木)には地下2階デパチカ(総菜)にフルーツサラダ、ブレードをご提供する「池袋サラダ店」がリニューアルオープンいたします。

全店タカノポイントカード 2倍ポイントサービス month!

10/1(水)～10/31(金)

通常1ポイントのところ10月の1か月間は2ポイントプレゼント！
50ポイントたまると「500円分のお買物券」としてお使いいただけます。
※水曜・日曜の2倍ポイントサービスとの併用はいたしかねます。

アプリ会員様限定 thanks 抽選会

10/21(火)～11/7(金)

イベント期間中、スマートフォンアプリで1日に1度抽選をお楽しみいただけます。抽選で景品やオンラインショップでご利用いただける割引チケットをプレゼント！

新宿高野とタカノフルーツバーラーの情報が1つにまとまったアプリ。



※Apple、Appleのロゴは、米国もしくはその他の国や地域におけるApple Inc. の商標です。App Store は、Apple Inc. のサービスマークです。

TAKANO Seasonal Press

2025 October

創業祭

10/1 (水) ~ 10/31 (金)

新宿高野本店



新宿高野本店 B1Fにあるマスクメロン専用コーナー



昭和4年1929年頃 本店の店先

“マスクメロンが結んだ新宿と新宿高野の縁”

おかげさまで新宿と共に創業140周年

新宿高野は1885年(明治18年)に東京・新宿に創業して以来、新宿の街と共に発展し、今年(2025年)で140年を迎えます。

マスクメロンは新宿高野と同じ新宿生まれです。近代農業振興の拠点だった内藤新宿試験場(現新宿御苑)に外来種のメロンが持ち込まれ、品種改良や温室技術の向上により、日本オリジナルとも言えるマスクメロンに生まれ変わりました。新宿高野は1919年(大正8年)、このマスクメロンを高級ギフトとして取り扱い、2019年には100周年を迎えました。「新宿」を縁(えにし)としたマスクメロンは、フルーツ専門店である新宿高野を象徴する存在です。

フルーツ専門店として、お客様の信頼を裏切らず、一人一人のご要望に上質な商品とサービスで誠心誠意お応えしたい。時は移り、人の価値観や街の風景は変わっても、その思いは変わることなく、新宿高野は次の100年を目指します。



昭和12年1937年 新装した本店

the 140th ANNIVERSARY

SHINJUKU TAKANO

創業140周年を記念した、新宿本店限定の商品・メニューのご紹介です。

※掲載の商品は入荷状況によりご提供できない場合がございます。

新宿高野本店限定
アニバーサリーケーキ
ブラスト
～静岡県産
マスクメロン～



4号直径約12cm

静岡県産マスクメロンと本店限定生クリーム、スポンジを使用したアニバーサリーケーキです。新宿高野を象徴するマスクメロンの限定ケーキの美味しさをご堪能ください。

税込7,992円(本体価格7,400円)
販売期間：10/1(水)～
新宿高野本店 B2F ケーキショップ

Petitブラスト ～静岡県産マスクメロン～

税込3,024円(本体価格2,800円)
販売期間：10/1(水)～
新宿高野本店 B2F ケーキショップ



パルフェ～静岡県産マスクメロン～

税込1,890円(本体価格1,750円)
2種のゼリー、マスクメロン、塩クランチ、メロンムース、ミルクプリン、生クリームを重ねて仕立てました。

販売期間：販売中
新宿高野本店
新宿高野本店 B2F ケーキショップ



静岡県産マスクメロン&シーズナルセレクション ～シャインマスカット～

税込3,300円(本体価格3,000円)
新宿高野本店 5F タカノフルーツバーラー

創業140周年記念イベント「新宿御苑×新宿高野×岡山県 Fruits セミナー ～新宿御苑ゆかりのマスクメロンと縁ある岡山県産ぶどう～」

- 内容：新宿御苑庭園ガイドツアーとフルーツクチュリエによるスペシャルスイーツをお楽しみいただけます。
- 開催日：10月28日(火)
- 詳細はこちら：一般財団法人国民公園協会 新宿御苑のホームページをご覧ください。 <https://fng.or.jp/shinjuku/>



株式会社新宿高野 〒160-0022 東京都新宿区新宿3-26-11

掲載商品写真の中で使用されている器や小物類は、演出用のため商品内容に含まれておりません。

リーフレット有効期限
2025年10月31日まで

新宿高野創業 140 周年を記念して

ごあいさつ

謹啓 皆様におかれましては益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

フルーツ専門店・新宿高野は本年10月8日に創業140周年を迎えます。

弊社の創業は明治18年(1885年)で、新宿の街と共に発展して参りました。弊社は社名にもなっておりますように、創業の地である新宿の発展と共に歩んで参りました。新宿の元は高遠藩内藤家の屋敷地から街が始まっており、明治になってその屋敷地跡は農事試験場となり、現在我々が食しているフルーツの多くがここで品種改良されました。この農事試験場が現在の新宿御苑です。新宿は弊社にとってもフルーツにとっても大変縁深い関係にあります。

新宿の街はその後、日露戦争の好景気も手伝って東京の中でも指折りの繁華街に発展し、特に関東大震災からの復興、太平洋戦争禍による焼け野原からの復興と、苦難を乗り越え復興を成し遂げる度に、街の規模を拡大して参りました。そして高度経済成長期をむかえ、昭和39年の東京オリンピック、その後の西口地区の高層ビル群の開発、都庁移転、副都心線開通など、時代のエポックと共にその発展は目覚ましく、今や新宿地区全体で1日の乗降客が400万人近いという世界屈指の繁華街となっています。

新宿高野は、新宿駅と同じ明治18年に創業し、果物屋の駅前商売として発展して参りました。その後、大正モダンを背景にフルーツパーラーが当時の進んだライフスタイルとして大いに賑わいました。戦後はお中元・お歳暮などの贈答文化が習慣化していきます。新宿高野では産地を見極め、厳しい基準で選りすぐった極上のフルーツと卓越した加工技術によるフルーツの個性を生かしたケーキやデザートなどのオリジナルフーズ群の提案、さらにフルーツの魅力を学べるカルチャー教室の開催や産地や生産者を紹介する情報誌、書籍の発刊など、専門店としてフルーツ文化の振興にも尽力しております。

果物は言うまでもなく植物の「果実」です。その意味で植物の命の結晶とも言えるのがフルーツです。そんなフルーツの持つ生命力や世界観を芸術作品のテーマとしてとらえ、ライフワークとして創作活動をされている漆芸作家に三田村有芳先生がいらっしゃいます。三田村家は明治から続く漆芸作家の家系で(漆器は木や紙などの素材に漆を塗り重ねて作る工芸品です)、三田村家代々の家訓「同じ事をするな」を受けて、次世代に当たる三田村有芳先生は、「金属をベースに」と考え、金属加工の本場中国へ留学し14年間研究活動をされてきました。代々の漆芸を受け継ぐ家系であっても、伝統の継承のみにとどまらず、革新性や新しさを創造していくと言う考え、創作姿勢に、私どもフルーツ専門店を代々受け継ぐ者として大なる共感をおぼえ、また「果物」を創作テーマに掲げている三田村有芳先生にご縁を感じ、創業140周年を記念した作品を制作いただきました。今回、その記念作品も含め10月の創業月に新宿高野本店B1フロアにて、三田村有芳先生の作品展を開催させていただくこととなりましたので、この場を借りて紹介させていただきます。ぜひ、この機会にご覧いただけたらと思っております。

創業から140年、新宿の街は目ざましく発展し、今後西口の再開発に始まるグランドターミナル構想など、ますます新宿は、世界のここにしか無い街として発展していくことでしょう。これまで弊社が発展して参りましたのは、新宿の街とお客様、産地や取引先などの関係者の皆様、これまで弊社を支えてきた従業員の皆様のお陰でございます。今後とも、これまでと変わらない、また一層の皆様のご指導ご鞭撻を賜りたいと思っております。 謹白

株式会社 新宿高野 代表取締役社長

四代目 高野 吉太郎



三田村有芳

漆芸作家



略歴

みたむら ありよし

1985年江戸蒔絵赤塚派十代三田村有純次男として東京都で生まれる

高校卒業資格取得後中国北京に留学。語学研修の後、中国北京清華大学美術学院学部、修士課程、博士課程を卒業(芸術学博士)、同大学茶道研究所にてポストドクターとして2年間勤めた後日本に帰国。帰国後も中国閩江学院等の大学にて教鞭を努め、主に日本美術史、日本工芸史、アジア美術史、デザイン史、日本伝統技法、漆技法等の授業を担当。2019年以降日展に連続入選、現代工芸展現代工芸賞受賞、中国当代国際金属芸術展金賞受賞等、受賞入選多数。国際的な雑誌、学会において論文や発表多数。現在：京都芸術大学デザイン工芸研究センター准教授、暨南大学日本学院特任教授、国際文化研究院高級研究員、(株)藝祥代表取締役社長



生命の果実 - ありの美 - 生命の果実 - 騰湧 -

生命の果実 - ありの美 - 生命の果実 - 騰湧 -

創業 140 周年記念・新宿高野 三田村有芳作品展
10/6(月)～10/26(日)

作品展を新宿高野本店B1フロアにて開催いたします。
(作品の一部、新宿高野本店1Fエレベーターホール前のアートスペースにも展示)
開催期間中の10:00～20:00

三田村有芳

果物の歴史は新宿から 今日の果物天国日本へと繋がって行く 内藤新宿試験場(新宿御苑)での果物栽培

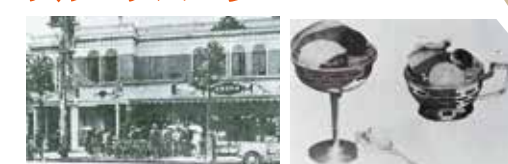
当時明治政府は、果樹栽培による農業振興のため新宿御苑にあった農事試験場に、欧米から数百種の果樹苗を輸入し品種改良などを行い栽培しました。そして、その苗が日本全国に配布され果物天国日本へと発展しました。



初代・高野吉太郎

1885年 明治18年(新宿駅開業：日本鉄道・品川～新宿間)
同年・初代高野吉太郎が現在の新宿駅ビルあたりに、商店を創業。

1912年 大正元年
マスक्रमの販売と経営の近代化、そして大正モダン、フルーツパーラーへ



創業当時のフルーツパーラー フルーツボンチと蜜豆

「高野のフルーツボンチや蜜豆は独特な味で美味しい」「ショートケーキには新鮮な苺がたっぷり入っている」と好評を博し、連日満員の盛況となる。

1926年 大正15年 洋風建築に改装しフルーツパーラー設立。「TAKANO」ロゴマークを採用。大正モダンの流れの中で、フルーツパーラーは当時の流行の場所となる。

戦後 新宿の復興と多角化経営



三代目・高野吉太郎

タカノオリジナルファッションショー
レディースファッションとフードストアのチェーン展開

戦後、新宿高野は仕入れたフルーツを販売するにとどまらず、本格的な自家製フルーツ加工品の製造・販売に力を注ぎ、自社工場を設立し加工技術を磨き、タカノブランド確立への重要な商品を生み出してゆく

ジャム、ゼリー、焼菓子、アイスクリーム、フルーツサラダ、フルーツフレッドなど

1980年代・ファッションと洋食文化、そして生活文化の発信基地＝ライフポート戦略

1980年・本店6Fワールドレストランオープン 1982年・サラダ&デリカテッセン第1号店(池袋サラダ店) 1983年・食の専門店・自由が丘店オープン 1988年・フルーツ仕立てがコンセプトの「フルーツチュール」1号店(札幌マリエ)がオープン 2000年以降、季節のフルーツ満載のケーキを主体とした「フルーツチュール」業態が、駅ビル商業施設へ出店拡大

2005年 平成17年 創業120周年 四代目高野吉太郎を襲名。

3業態と食の安心安全の体制を確立 ●フルーツ●クチュール●パーラー

品揃え、ディスプレイ、サービスなどの品質の標準化 府中新工場竣工により収益率・効率化経営と国際規格の認定

2006年 平成18年
新宿本店 B1フルーツギフトフロア、B2フーズフロア大改装。
ロゴマークなどブランドデザインを一新
マスक्रम専用コーナー開設



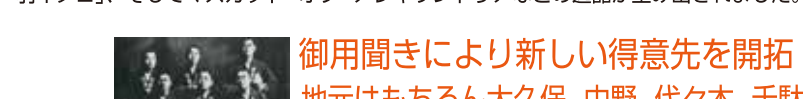
マスक्रम専用コーナー開設

・フルーツカルチャースクール実施
・書籍の出版など文化活動

新宿高野140年のあゆみ

新宿との縁(えにし)・フルーツと新宿高野

新宿御苑にあった農事試験場において福羽逸人(はやと)博士は、果樹研究で日本の果物の発展に大きな貢献をし、今につながる「ふじりんご」や苺のルーツといわれる「福羽イチゴ」、そしてマスカット・オブ・アレキサンドリアなどの逸品が生み出されました。



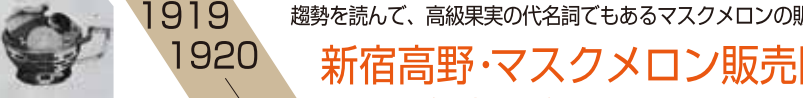
当時の農事試験場(温室)

御用聞きにより新しい得意先を開拓
地元はもちろん大久保、中野、代々木、千駄ヶ谷、原宿の華族(細川家・元熊本藩主、前田公爵・元加賀藩主など)、軍人、官吏などの上流家庭、特に目白の学習院や他の有名校などに毎日注文を聞いて回っては、注文の品を届けました。

マスक्रमは新宿高野と同じ新宿生まれです。近代農業振興の拠点だった内藤新宿試験場(現新宿御苑)に外来種のメロンが持ち込まれ、品種改良や温室技術の向上により、日本オリジナルとも言えるマスक्रमに生まれ変わりました。

1912年 大正元年
早稲田大学の創設者である大隈重信は、果樹園芸の大家でもあり、大隈邸には大規模なガラス温室が設けられ、菊や蘭の他にマスक्रमやマンゴーも栽培されていました。そして1920年(大正9年)日本で最初のマスक्रम品評会が大隈邸で開催され、マスक्रमが一般化し市場に広がるのに、大隈重信は大きな貢献をしています。そして二代目高野吉太郎は、当時のこのような時代の趨勢を読んで、高級果実の代名詞でもあるマスक्रमの販売に乗り出しました。

1919年 大正8年
新宿高野・マスक्रम販売開始



昭和4年頃の高野果実店 昭和11年新設した本店ビル

1945年 昭和20年 太平洋戦争終結

1963年 昭和38年 1969年 昭和44年
株式会社新宿高野設立、本店ビル「フレッシュターミナル」(地上8階・地下4階)竣工。

1971年 昭和46年
ファッション部門のチェーン展開

1972年 昭和47年
新宿本店前、土地評価額で日本一となる。

1971年 昭和46年
「タカノフルーツパーラー前」という表現が喧伝される。この後13年間続く。

1980年 昭和55年
1991年バブル経済崩壊・低成長時代へお中元・お歳暮などフルーツギフト伸び悩む

1989年 平成元年
1999年 平成10年
2002年 平成14年 府中食品工場落成

2008年 平成20年 戸田物流センターオープン

2015年 平成27年 国際規格FSSC22000 修得

2018年 平成30年 旧棟の改築含め全面リニューアル

2021年(令和3年) タカノフルーツパーラーフルーツティアラスタート

2019年 令和元年

2025年 創業140周年

2026年 タカノフルーツパーラー 設立100周年

2018年3月にFSSC22000バージョン4の審査を受け、より厳しい基準をクリアしました。その意味で府中工場は国際規格の基準を体現した安心安全の最新の食品工場です。



リニューアルした本店B2F

●書籍の出版
「タカノフルーツパーラー」の書籍を出版し、フルーツの魅力を伝える。また、フルーツの歴史や栽培方法などに関する書籍も出版している。



リニューアルした本店B2F