

果物専門店の新宿高野が贈る

最高の美味しさと品質を求めて

～フルーツ加工食品と自社直営の府中食品工場～

「食卓を豊かにするフルーツのある暮らし」

フルーツの魅力を余すことなく味わっていただきたいという思いから
新宿高野はフルーツの素材を生かしたオリジナル加工食品を
自社直営工場では製造しお客様へご提供しています。

新宿高野は戦後いち早く自社直営の食品製造工場を設立し、フルーツ加工食品の製造に力を注いで参りました。なぜ高級果実ギフト専門店がオリジナルの加工食品に力を注いできたのかについて、工場の歴史や商品を取り返しご紹介いたします。

新宿高野は1885年(明治18年)新宿の地に創業し、高級果物専門店としてハレの日のギフトを提案して参りました。また、これまでフルーツパーラーへの取り組みに見られるように、商品単体ではなくフルーツを通してお客様の生活を豊かにするライフスタイルへの提案がありました。

そして戦後、自社直営工場を設立し、フルーツの魅力を生かしたフルーツ加工食品の開発に力を注いできたのです。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を提供してきた高級果実専門店として、あらためて、フルーツの持っている特性、その芳醇な味わいと香り、生活に潤いと五感の豊かな食の体験を提供してくれるフルーツの魅力と底力を「余すことなくお客様に味わっていただきたい」という思いから、ジャムやジュース、ゼリーやコンポートなどのデザート、ケーキ、焼菓子、アイスクリームやシャーベットなど、様々な角度からフルーツを楽しめる多彩なバリエーションあふれる加工食品の開発に力を注いで参りました。また、そのためには、直営の工場を持ち、フルーツ加工の技術を磨いていってこそ、お客様にご満足いただける商品を作ることができるという理念がありました。そこには果物を知り尽くした専門店だからできる、フルーツの卓越した加工技術やフルーツ原料をふんだんに使って高品質の商品開発を行いたいというフルーツ専門店としてのこだわりがあったのです。



2002年 さらにタカノ独自の食品を追求するために、府中食品工場落成。そして、府中食品工場は2015年、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000を取得。2018年4月増改築などリニューアル。



1974年 昭和49年
オリジナル商品の充実を目指し、
狛江食品工場落成。

昭和30年代後半から、素材フルーツの魅力を最大限に生かすという発想から「生」をキーワードとした生ジャム、生ジュース、生ソースといった一連の生シリーズを発売し大きな反響を呼びます。



ふんだんに紅玉りんごを使った本格的なタルトタタン



洋食文化全盛の時代の要請を背景に商品単体ではなく、食卓を彩る洋風の食のライフスタイル全般の提案へと舵をきっていきます。



どれも、選りすぐられたフルーツ素材と高級果実専門店としての本格的なこだわりを持った仕立てにより作られていました。そこには、ケーキやお菓子作りなどの各食品分野に精通した職人集団のこだわりがあったのです。そして、そのDNAは、食品安全のマネジメントとともに現在に受け継がれています。

【この件に関する問い合わせ先】

株式会社新宿高野 プレス担当：久保直子

TEL:03-3354-8876 FAX:03-3358-4922 E-mail:n-kubo@takano.co.jp

果物専門店の新宿高野が贈る

新宿高野のストロベリーコレクション.1

いよいよ苺が本番の季節になって参りました。果実専門店として
苺を素材に展開するオリジナル加工食品のコレクションの紹介です。

株式会社新宿高野（代表取締役社長 高野吉太郎 本社東京都新宿区）は、苺の季節のこの時期に、苺を素材にこだわりの仕立ての果実ジャムや各種焼菓子、ドリンクジュレやゼリーなどのデザート類、チョコレートなど、フルーツ専門店だからできる幅広い品揃えの「ストロベリーコレクション」を展開しています。苺の美味しさをぎゅっと閉じこめて、ティータイムなどのスイーツや土産・各種ギフトにご活用いただける、果物専門店として「味にこだわった」商品群です。



苺のチャイ ティーバッグ7入

税込702円(本体価格650円)

アッサム紅茶に顆粒状の苺フレーバーとストロベリーリーフをブレンドしました。

販売期間：11月7日(水)～



果実ジャム ストロベリー

着色料・香料・保存料・防腐剤は無添加です。フルーツの美味しさが一番引き立つ味に適した糖度（糖度約45度）。果肉含有量60%以上。苺の美味しさをぎゅっと閉じ込めて、果物そのものの美味しさを味わっていただくために、果物専門店として「味にこだわった」ジャムです。

税込540円(本体価格500円) 販売中

果実マドレーヌ ストロベリー

新宿高野の直営工場焼いた焼菓子です。コクのあるアーモンド生地とフルーツが抜群の相性です。ストロベリーの乾燥いちごをトッピング。

税込270円(本体価格250円) 販売中

果実サブレ いちご

フルーツ型に可愛く仕立て小さくても味わい深くさっぱりとした食感にしました。



あまおう&とちおとめ チョコレートSPリボン

税込486円(本体価格450円)

販売期間：11月7日(水)～

ホワイトチョコレートベースにあまおう、とちおとめ苺のそれぞれの苺パウダーとフレーバーを練り込んだ甘酸っぱいチョコレート。お客様に好評のフルーツチョコレートシリーズの季節限定商品です。



あまおう

とちおとめ



果実サブレ

税込1,080円(本体価格1,000円)

いちご、マンゴー、ぶどう、メロン×各2

販売中

「4種のフルーツ」の味が楽しめる果実サブレのセット。

8個入

[この件に関する問い合わせ先]

株式会社新宿高野 プレス担当：久保直子

TEL:03-3354-8876 FAX:03-3358-4922 E-mail:n-kubo@takano.co.jp

果物専門店の新宿高野が贈る

新宿高野のストロベリーコレクション.2



① フルーツコンポートゼリー
ストロベリー

税込378円(本体価格350円)

なめらかな食感の果汁ゼリーにフルーツを閉じ込みました。果実専門店ならではのデザートです。

販売中



② 果実デセール あまおう

税込378円(本体価格350円)

つるんと食べられるデザートプリン。あまおうの甘みを生かし、なめらかな食感に仕立てました。

販売中



③ クリスタルデュオ
ストロベリープリン&ラフランスゼリー

税込432円(本体価格400円)

やわらかでコクのあるプリンやフルーツの果汁、果肉を使用したなめらかなゼリーを2層に仕立てたフルーティーなデザートです。

販売中



④ 果実のドリンクジュレ
栃木県産 とちおとめ

税込432円(本体価格400円)

栃木県産とちおとめ苺の果汁とピューレを使用した、のど越しの良いドリンクタイプのゼリーです。

販売中

[この件に関する問い合わせ先]

株式会社新宿高野 プレス担当：久保直子

TEL:03-3354-8876 FAX:03-3358-4922 E-mail:n-kubo@takano.co.jp

果物専門店の新宿高野が贈る

フルーツ専門店の焼菓子ギフトセットのご紹介



果実マドレーヌ
Fruit Madeleine

コクのあるアーモンド生地と
フルーツが抜群の相性です。

果実マドレーヌ 4個入
果実サブレ 7個入



ガトーメゾン

税込2,160円(本体価格2,000円)

果実マドレーヌ (オレンジ、ストロベリー、マンゴー、ブルーベリー×各1)、
果実サブレ (いちご、マンゴー、ぶどう×各2、メロン×1)

販売中

果実サブレ
Fruit Sable

フルーツ型に可愛く仕立て
小さくても味わい深く
さっくりとした食感にしました。



果実サブレ15枚入

税込1,944円(本体価格1,800円)

果実サブレ (いちご×6、メロン、ぶどう、マンゴー×各3)

販売期間:11/1(木)~

15個入

[この件に関する問い合わせ先]

株式会社新宿高野 プレス担当:久保直子

TEL:03-3354-8876 FAX:03-3358-4922 E-mail:n-kubo@takano.co.jp

果物専門店の新宿高野が贈る

新宿高野のクリスマスケーキ

2018 Takano's Fruitful Christmas

新宿高野のクリスマスケーキは、みずみずしいフルーツが主役。
フルーツそのものの美味しさをいかした専門店のケーキです。

株式会社新宿高野（代表取締役社長 高野吉太郎 本社東京都新宿区）は、クリスマス商戦を飾るフルーツ専門店だからできるフルーツ満載の「クリスマスケーキ」を展開しています。味わいも食味もよいフルーツをたっぷり使用してクリスマスを彩るデコレーションケーキを仕立てます。果物専門店として「味にこだわった」クリスマスケーキです。



クリスマスパーティーの主役にふさわしい
7種類のフルーツが艶々きらめく
スクエアタイプの華やかなデコレーションケーキ。
溢れんばかりのフルーツが聖夜を彩ります。

ご予約のみ承り

スクエアフリュイ

約24cm×約24cm

税込21,600円（本体価格20,000円）

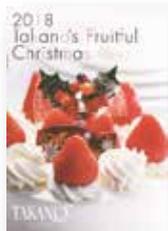
※限定数量に達し次第承りを終了させていただきます。

ご予約承り★12/15(土)まで

店頭お渡し★12/21(金)～12/25(火)

※一部の店舗ではお取扱いがございません。
店舗により承り数が異なります。

2018 Takano's Fruitful Christmas



*詳しくは、
クリスマスケーキカタログを
ご参照ください。

マスクメロン Noel

4.5号 直径約13.5cm

税込5,940円（本体価格5,500円）

ご予約承り★12/18(火)まで

店頭お渡し★12/21(金)～12/25(火)



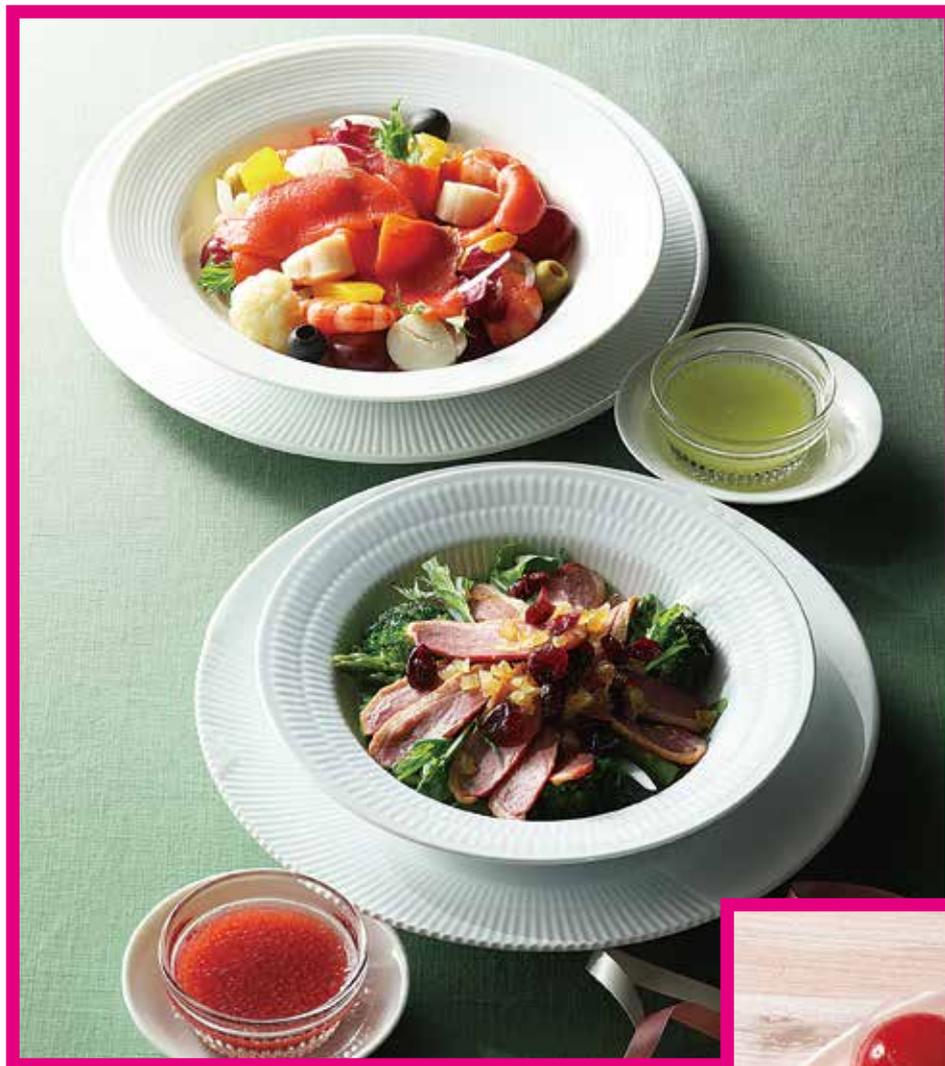
[この件に関する問い合わせ先]

株式会社新宿高野 プレス担当：久保直子

TEL:03-3354-8876 FAX:03-3358-4922 E-mail:n-kubo@takano.co.jp

果物専門店の新宿高野が贈る

クリスマス予約限定商品 & 限定デザート



● クリスマスカタログ記載商品

クリスマス サラダセット

税込4,104円(本体価格3,800円)

シーフードカルパッチョ、
合鴨のオードブルサラダ×各1

限定300セット [ご予約のみ承り](#)

スモークした合鴨にアスパラ、
ドライ Cranberry を合わせた
オードブルサラダと、彩りよく
さっぱり仕立てたシーフードのカル
パッチョです。

*その他の予約限定パーティーセット
・パエリアなどが、カタログに記載されて
おります。

マスクメロンミルクデザート

1個 税込735円(本体価格680円)

メロンジュレの上にミルクパバロアを流し、マスクメ
ロンなどを飾りました。販売期間:12/21(金)~25(火)

マンゴーフリュイデザート

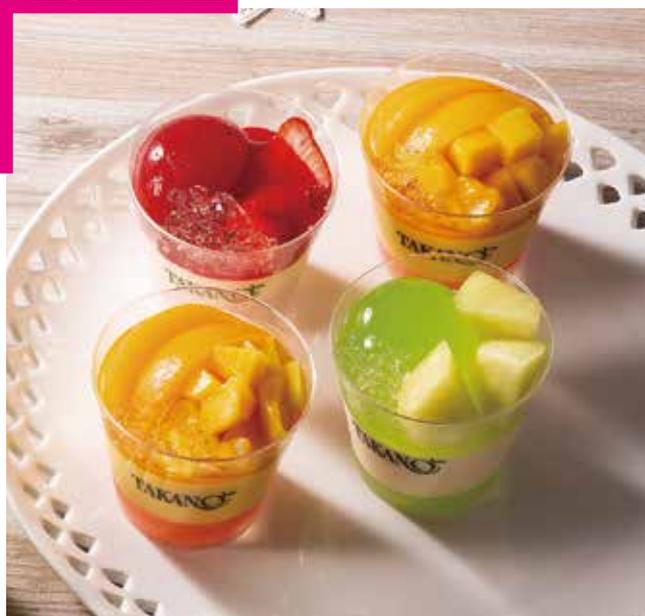
1個 税込562円(本体価格520円)

桃のゼリーの上にマンゴームースを流し、マンゴーシ
ラップ漬けなどを飾りました。販売期間:12/21(金)~25(火)

苺ミルクデザート

1個 税込702円(本体価格650円)

苺パバロア・ミルクパバロアにベリージュレや苺を飾
りました。販売期間:12/21(金)~25(火)



【この件に関する問い合わせ先】

株式会社新宿高野 プレス担当:久保直子

TEL:03-3354-8876 FAX:03-3358-4922 E-mail:n-kubo@takano.co.jp

新宿高野サラダ店 おすすめクリスマスサラダ&苺商品



洋梨とハモンセラノ

100g 税込519円(本体価格480円)

洋梨にハモンセラノの塩気が良く合います。ラズベリーをトッピングし華やかなサラダに。

販売期間:12/21(金)~25(火)

北海道モッツアレラとトマトのバジル仕立て

100g 税込540円(本体価格500円)

モッツアレラの白・トマトの赤・ルッコラの緑が食卓に彩りを添えます。

販売期間:12/1(土)~



苺のドルチェ

100g 税込972~648円(本体価格900~600円)

苺にホイップをのせメープルシロップをかけました。販売期間:11/1(木)~



ベリーベリー

100g 税込864~648円(本体価格800~600円)

4種のベリーをクランベリーソースで。

『Very Berry』(とってもベリー)なサラダです。販売中

※苺のドルチェ、ベリーベリーは、苺の価格が時期によって変動致します。

[この件に関する問い合わせ先]

株式会社新宿高野 プレス担当:久保直子

TEL:03-3354-8876 FAX:03-3358-4922 E-mail:n-kubo@takano.co.jp



苺の魅力をつめこんだタカノオリジナルのデザートコレクションです。

鮮やかに赤く色づいた苺をクチュリエたちが華やかな衣装をまとわせたデザートに仕立てました。
甘みと酸味、どちらも味わえる苺たちを主役にし、タカノフルーツパーラーならではの丁寧な技術でご提供いたします。



苺のパフェ

ブリュレとほろ苦いカラメルソース
を苺に合わせたパフェです。

税込**¥1,728** (本体価格1,600円)

販売期間:1月7日(月)~



苺のドリンクデザート

苺りんごグラニテ、苺のゼリーとジュースを
ヨーグルトに合わせた飲めるデザートです。

税込**¥1,296** (本体価格1,200円)

販売期間:1月7日(月)~



シーズナルトライフル 苺 コーヒーまたは紅茶付

苺シフォンケーキやフロマージュムースを重ねた、
やさしい味わいのグラスケーキです。

税込**¥1,512** (本体価格1,400円) 販売期間:1月7日(月)~

[この件に関する問い合わせ先]

株式会社新宿高野 プレス担当:久保直子

TEL:03-3354-8876 FAX:03-3358-4922 E-mail:n-kubo@takano.co.jp



タカノフルーツパーラー本店が贈る 旬のグランドメニュー「苺」.2



苺のプレートデザート

ほうじ茶を使用した苺のデザートです。温かい苺フランボワーズソースをかけてお召し上がりください。

税込**¥1,836** (本体価格1,700円)

販売期間:1月7日(月)~



苺のワッフル コーヒーまたは紅茶付

カスタードクリームをのせたワッフルや、苺のミニパフェをお楽しみいただけます。

税込**¥1,620** (本体価格1,500円) 販売期間:1月7日(月)~

カットフルーツ 苺

そのままでも可愛い見目の苺を、独自のカット技術でさらに美しく盛り付けます。

税込**¥1,728** (本体価格1,600円)

販売期間:1月7日(月)~



苺のジュース

旬の苺をジュースに仕立てます。苺そのものの香りや風味を楽しめる一品です。

税込**¥1,080** (本体価格1,000円) 販売期間:1月7日(月)~

[この件に関する問い合わせ先]

株式会社新宿高野 プレス担当:久保直子

TEL:03-3354-8876 FAX:03-3358-4922 E-mail:n-kubo@takano.co.jp