

TAKANO Seasonal Press

2026 October

感謝祭

10/1 ~ 10/31
木 土

新宿高野本店



TAKANO
SHINJUKU TOKYO
SINCE 1885



マスクメロンのクリームソーダ

税込2,750円(本体価格2,500円)

設立 100 周年記念商品。グラスの中には果肉の他に、マスクメロンジュースを凍らせたキューブとソーダ、メロンシロップを注ぎ、トップにソフトクリームをトッピング。

販売期間：10/1(木)～10/31(土)

※新宿本店のみ11月以降も販売いたします。

タカノフルーツバーラー全店

おかげさまで
タカノフルーツバーラー設立 100 周年

一世紀に渡って 積み重ねてきた技と 極上のマスクメロン



大正 15 年 1926 年頃 開店当時の建物外観



大正 15 年 1926 年頃 開店当時の店内



当時のフルーツボンチと蜜豆

果物の王様とも称されるマスクメロンは、新宿高野を象徴するフルーツです。タカノフルーツバーラー新宿本店がお届けするマスクメロンは、日照時間の長いマスクメロンの名産地静岡県産です。

人の手で手間隙かけて育てられたマスクメロンは、その芳醇な味と香り、美しい網目がフルーツの王様、人が作り上げた芸術果と称せられます。一世紀に渡って積み重ねてきた知識と経験で産地を見極め、厳しい基準で選りすぐった極上のマスクメロンと、卓越した加工技術によるマスクメロンの個性を生かしたデザートやパフェをご堪能ください。

メニューブックノート

税込1,210円(本体価格1,100円)



設立 100 周年を機にリニューアルしたメニューブックのデザインをモチーフにした、記念ノートです。

サイズ：横 148mm × 高さ 210mm
仕様：160 ページ / 5mm 方眼 / リボンスピル 1 本

新宿高野本店 5F タカノフルーツバーラー



静岡県産マスクメロンパフェ

税込3,960円(本体価格3,600円)

日本の伝統的模様のひとつ「市松模様」にデザインしたパフェです。「繁栄」や「永遠」などの意味を持ち、縁起の良い柄とされています。果肉を頬張ると高貴な香りと果汁が口の中に広がります。グラニテやシャーベットにも芳醇なマスクメロンを使用し、ソフトクリームを重ね合わせています。

新宿高野本店 5F タカノフルーツバーラー



小布施栗のパフェ

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ほうじ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(木)～ 新宿高野本店 5F タカノフルーツバーラー

小布施町と新宿高野の
コラボレーションを
記念した小布施栗の
パフェです。



『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

小布施フルーツのパフェ

税込2,750円(本体価格2,500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。

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
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栗菓子を販売いたします。

10/9(金)～10/12(月祝)

新宿高野本店 B2 フロア入口にて



期間中、小布施商品を

2,000円以上(本体価格)お買い上げのお客様先着 100 名様に
ヨーグレットグリーンアップルを1箱プレゼント!

●小布施屋商品の販売

新宿高野本店 B2 フロア
・セレクトコーナーにて



※無くなり次第終了となります。

タカノフルーツパーラー設立100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。

本年（2026年・令和8年）はタカノフルーツパーラー開設100周年となります。

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。弊社はフルーツという商いのコアを持ちながらも、戦後のファッション分野への進出や世界の食を一同に集めたレストランの経営、スーパーマーケット業態への進出など、新しい事業にも果敢にチャレンジしてきた歴史があります。老舗果物専門店として伝統を重んじるだけでなく、タカノの歴史は常に新しいことにチャレンジしてきた歴史でもあります。

そして、タカノが果実の販売以外に初めて手掛けた最初の新事業が1926年（大正15年）のタカノフルーツパーラーの設立です。

大正時代の大きな出来事に1923年（大正12年）の関東大震災があります。その復興により下町から東京の西の郊外へ市街地が急速に拡大し、それに伴い新宿が大いに発展します。三越デパートが進出しモダンな商店街となり、新宿駅は鉄筋コンクリート二階建てのモダンな駅舎が完成しました。

そして1926年（大正15年）、本店を当時まだ珍しかった鉄筋コンクリート造の洋風建築に改装し、タカノフルーツパーラーが設立されました。大正モダンの時代の流れの中で、フルーツパーラーは当時の流行の場所となります。「高野のフルーツポ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母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りました。この大正モダンの流れを中村屋さんの文化サロンや、新宿高野のフルーツパーラーが作り上げ、「紀伊国屋で本を買い、中村屋でカレーを食べて、タカノフルーツパーラーでフルーツポンチを食べてお茶をする」というのが当時のお洒落な休日の過ごし方と言われていました。

戦後も空襲による焼け野原からの復興をとげ、高度経済成長の1969年（昭和44年）には現在の本社ビルが竣工。この本館の竣工がひいては1972年（昭和47年）から始まる「土地評価額で日本一」につながっていきます。毎年マスコミを通じて土地評価額で日本一の場所として「タカノフルーツパーラー前」という表現が全国放送にのって喧伝され「タカノフルーツパーラー」の知名度が大きく広がりました。また本店前は新宿大通りに歩道を残してギリギリに建てずに、歩道から建物がセットバックしているので、その空間で人々が待ち合わせをする格好の場所となりました。

1980年には本店大改装が行われ、本店の中二階にあったフルーツパーラーの外装がピンク色に塗られ、街の景観としてひときわ目立った存在となりました。このピンク色の外装や内装のデザインをしたのが、世界的にも著名なインテリアデザイナーの倉俣史朗氏です。倉俣氏のデザインは現在のフルーツパーラーにも受け継がれ、本店パーラーの内装が倉俣氏へのオマージュを捧げるデザインとなっている他、フルーツパーラーの椅子は倉俣氏のオリジナルデザインが現役で使用されています。また、本店にはフルーツバイキングの業態がありましたが、コロナと同時に閉店し、現在はフルーツ食べ放題&アフタヌーンティー業態のタカノフルーツティアラが好評を博して営業しております。さらに、現在タカノフルーツパーラーの支店が7店舗営業しております。その店舗ごとのオリジナルメニューなども充実しております。

ぜひこの機会に、ご賞味ご高覧をいただければ幸いです。 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



タカノフルーツパーラー本店の楽しみ方

新宿本館で展開する5つの業態の紹介

新宿高野本店ビル内にタカノフルーツパーラーがプロデュースする4つのコンセプトの異なる店舗があります。利用する時間帯や目的、シーンによって、さまざまなフルーツデザートをお召し上がりいただけます。そして、B1フルーツサロンでは、フルーツのカルチャー教室もっており、これをあわせた5つの業態をご紹介します。



5F フルーツパーラー



タカノフルーツパーラーの本店。定番メニューから旬のフルーツを使用した季節限定メニューまで、幅広いメニューを揃えています。お祝い事や自分へのご褒美など、ちょっと贅沢なフルーツデザートを食べたいと思ったらぜひ足をお運びください。

5F フルーツティアラ



2021年に開業したフルーツティアラは、カットフルーツ食べ放題と季節テーマで彩るアフタヌーンティーセットが楽しめる業態です。飲み物は、おかわり自由の豆から挽くココテル堂のコーヒーと新宿高野の紅茶葉使用。お子様用にはジュースもご用意。

B1 フルーツサロン



クチュリエが見極めたフルーツそのものの美味しさを美しく味わっていただきたいというコンセプトのもとオープン。土日祝日（不定期）のみの営業。選り抜かれたフルーツの美味しさを堪能する限定メニューのフルーツコースをご提供します。

B2 パフェリオ



小ぶりなパフェをオープンなムードのカウンター席にてご提供しています。買い物帰りに、ランチのあとのデザートにと、ちょっとした時間で気軽に旬のパフェをお楽しみいただけます。回転率は4店舗の中で一番なので、列ができていてもあきらめないで！

B1 カルチャー教室



旬のフルーツに親しんでいただくための体験型カルチャー教室。旬のフルーツのカット方法をはじめ、生産者や市場の方より、生産方法や特長などの説明とアレンジレシピの試食もあります。

1885
新宿高野創業
明治 18 年



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。

「やっぱりタカノは美味しい」に
こたえ続けて一世紀

タカノフルーツパーラー設立 100 周年のあゆみ



二代目・高野吉太郎
タカノフルーツパーラー設立

1912
大正元年

1926 タカノフルーツパーラー設立

開業当時の
フルーツパーラー
建物外観



フルーツポンチと蜜豆



ブドウの
シンボルマーク



1926
昭和元年



当時のパーラー店内
「高野のフルーツポ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。

大正15年、新宿高野本店を洋風建築に改装しフルーツパーラー設立。

当時としては珍しいアルファベットを使用した「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。



1941～45
太平洋戦争



パーラーで配っていた当時の
マッチ箱のデザイン

1955～73
高度経済成長

戦後 新宿の復興と多角化経営



三代目・高野吉太郎

太平洋戦争終戦の戦後の復興にともない新宿
の街も急速に活気を取り戻し、再開した
フルーツパーラーにもお客様が戻る。

1969

高度経済成長の後半にあたる
1969 年 (昭和 44 年) 現在の
新宿本店ビル竣工。

歩行者天国、ファッションの
街として新宿全盛期。
ホリデーブロード (歩行者天国) の賑わい

1972～

タカノフルーツパーラー新宿本店前、
土地評価額で日本一

1980 本店大改装
本店 M2 ピンクの外壁
のフルーツパーラー



1989
平成元年

インテリアデザイナー倉俣史朗氏によるフルーツパーラー内外観のデザイン



本店 5 階にフルーツパーラー本店
とフルーツパー (フルーツの
バイキング業態) 新規オープン

1999



1996 新宿高島屋
パーラー店オープン

2003
池袋東武
パーラー店
オープン



新宿高島屋パーラー店

2005

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

2006 京急上大岡パーラー店オープン

2010 JR 名古屋高島屋
パーラー店オープン

2013 横浜高島屋パーラー店オープン

2019
令和元年

2019 川越丸広
パーラー店オープン

2024
アトレ吉祥寺
パーラー店オープン

2006

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。

タカノフルーツパーラーも
ロゴマークなどブランドデザインを一新

TAKANO
SHINJUKU TOKYO
SINCE 1885

シンプルな仕立て ➡ 美味しさを求めて層状の仕立てへ



2012

タカノフルーツパーラー
パフェリオ本店オープン



2021

タカノフルーツティアラオープン



2026
タカノフルーツパーラー
設立 100 周年

タカノフルーツパーラー支店 7 店舗

新宿高島屋店



JR 新宿駅新南口・
新宿タカノマヤ 5F
東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-2
TEL.03-5361-1378 (直通)

池袋東武店



JR 池袋駅西口・
東武百貨店池袋店 本館 2F1 番地
東京都豊島区西池袋 1-1-25
TEL.03-5952-1118

京急上大岡店



京急上大岡駅・
京急百貨店北ウイング 1F
神奈川県横浜市中村区大岡西 1-6-1
TEL.045-840-0560

JR 名古屋高島屋店



JR 名古屋駅・
ジェイアール名古屋タカシマヤ 4F
愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4
TEL.052-566-3984

横浜高島屋店



JR 横浜駅西口・
横浜市西区南幸 1-6-31
横浜タカシマヤ 2F
TEL.045-316-0538 (直通)

川越丸広店



埼玉県川越市新富町 2-6-1
丸広百貨店川越店別館 1F
TEL.049-223-9390 (直通)

アトレ吉祥寺店



東京都武蔵野市
吉祥寺南町 1-1-24
アトレ吉祥寺 本館 1F3 番地
TEL.0422-22-2096

タカノフルーツパーラー設立100周年

感謝祭

10/1
木~10/31
土

～日頃のご愛顧に感謝をこめて～

新宿高野本店

パッケージが新しくなりました！

内容量そのまま！

フルーツ専門店の
フルーツチョコレート美味しく楽しい
フルーツチョコ

6種の味

人気商品

6種類の味が楽しめるカラフルなひとくちサイズのチョコレートです。
果汁をパウダー状（バナナを除く）に、果肉をフレーク状（バナナのみ）に加工してチョコレートに練り込み、フルーツの風味豊かに仕上げました。
6種類の美味しさをそれぞれ味わうのはもちろん、2、3種類を合わせて味の变化を楽しむのもおすすめです。

新宿高野 フルーツチョコレート



01.MELON

02.LEMON

03.BANANA



04.STRAWBERRY

06.MANGO

05.BLUEBERRY



Tasty

【フルーツチョコレート / 6つの美味しさ】

メロン：グリーンを思わせる、爽やかなメロンの香り

ストロベリー：苺の甘さをチョコレートに閉じ込めました

レモン：すっきりとしたレモンの酸味と甘さが調和しています

ブルーベリー：ブルーベリーの独特の香りと甘酸っぱさがマッチ

バナナ：甘くフルーティーなバナナの香りが広がります

マンゴー：マンゴーの甘みとほんのりトロピカルな香り

新宿高野 × 各県産地コラボレーション

特別企画

9/18金～20日

岡山県総社市 &
長野県茅野市
フルーツマルシェ

10/17(土)

長野県 PR キャラクター
「アルクマ」が登場します！
© 長野県アルクマ

● 長野県

10/9金～12日

小布施町 小布施マルシェ 秋の味覚さんまい！
(りんご・栗・ぶどう)

10/17土・18日

長野県 クイーンルージュ



● 和歌山県

10/30金

和歌山県 柿

● 奈良県

1/22金

奈良県 古都華（苺）

● 大分県

1/29金

大分県 ベリーツ（苺）



※入荷状況によりご提供できない場合がございます。



タカノフルーツパーラー 100 周年
感謝祭抽選会 2DAYS
10/10(土)・11(日)

新宿高野、タカノフルーツパーラー新宿店の
各ショップで **2,000 円** (本体価格) 以上
お買い上げのレシートで
地下2階特設コーナーにて抽選会にご参加いただけます。



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 タカノフルーツパーラー
5F タカノフルーツティアラ

静岡県産マスクメロン、
タカノフルーツティアラベアチケット、
タカノフルーツパーラーメニューブックノート
やグッズ（非売品）を
ご用意しております。

全店タカノポイントカード**2倍ポイントサービス**
10/1(木)～8(木)

通常 1 ポイントのところ **2ポイントプレゼント！** 50 ポイントたまと
「500 円分のお買い物券」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
10/20(火)～11/1(日)

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！

