

# “ギュッ”と一粒にトリプル食感！つぶつぶ×ごろごろ×じゅわり 大地のパイ シリーズに なんと「キウイフルーツ」が仲間入り！



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕、以下「春華堂」）は、2021年6月1日(火)より、大地のパイシリーズの新味「大地のパイ キウイフルーツ」の販売を開始いたします。

※春華堂直営店舗は6月2日(水)からの発売

## おいしいお菓子はいつも出会いから！ - 大地のパイシリーズの誕生 -

「大地のパイ」のコンセプトは“地球の大地の恵みをギュッとパイ包み”。2020年6月に発売を開始した「大地のパイ パイナップル」は、素材探しの旅先である沖縄の農園でパイナップルに出会ったのが始まりでした。

パイナップルと相性が良いパイ生地・・・  
何度も試作を繰り返し、試行錯誤の末、ドライとフレッシュなパイナップルがごろごろ入ったジューシーなフィリングを白餡で上品に仕上げ、生地はしっとりバターの香り、大地の恵みを閉じ込めたお菓子「大地のパイ パイナップル」が誕生しました。



## パイナップルの次はキウイフルーツ!? - まだこの世にないお菓子を求めて -

トレンド急上昇で大注目のキウイ。  
しかし、キウイのドライフルーツを使ったお菓子をあまり見たことがない！をきっかけに、キウイのドライフルーツとフレッシュフルーツを使って「大地のパイ」をつくったら、今までにない新しい美味しさのお菓子ができるんじゃないか、と開発に着手。  
きゅんとすっぱい特徴的な酸味の再現に苦労した末、ついに「パイナップル」に続く、新作「キウイフルーツ」は誕生しました。

## 美味しさの秘密

ごろごろとした繊維感のドライキウイと、じゅわりとみずみずしくつぶつぶ食感のフレッシュなキウイを使用し、あえて繊維質を残す新作のパイは、まさに未知との遭遇。2種類のキウイを春華堂の和菓子職人が炊き上げた自家製白餡で整え、パイ職人こだわりの二段階仕込みした生地で素材の美味しさをまるごとパイに包み込みました。

ドライ&フレッシュのキウイで、**つぶつぶ・ごろごろ・じゅわり**のトリプル食感を楽しみながら、美味しく摂取してみるのはいかがでしょうか。

### こだわり1

#### ドライキウイ

ドライならではの繊維感。  
ごろごろ食感。



### こだわり2

#### 二段階仕込みパイ

しっとり感・複雑で楽しい食感



### こだわり3

#### フレッシュキウイ

フレッシュならではのすっきりとした甘さ。みずみずしい  
じゅわりと種をつぶつぶ食感。



### こだわり4

#### レモンライムビネガー

健康的な酸味のビネガー。  
キウイの爽やかな酸味を出すための特殊配合。



### こだわり5

#### 自家製白餡

上品な甘さと、なめらかなくちどけでキウイを引き立てます。



## キウイのチカラ - 小さな果実に栄養がたっぷり -

### その1 キウイで腸活

キウイは現代人の食生活に不足しがちな食物繊維をバランス良く含み、腸内環境を整えます。

### その2 夏こそキウイ

キウイは塩分排出を促すカリウムも豊富。  
高血圧は冬だけではなく、実は暑い時期も要注意。  
夏こそキウイで血圧対策を！

## 商品ラインナップ

※価格はすべて8%税込み表記です

春華堂直営店を始め、春華堂オンラインショップや駅売店・高速道路売店などで販売いたします。

発売開始日：2021年6月1日(火)

\*直営各店舗では6月2日(水)からの発売

### 取扱店舗

- 春華堂直営店
- 春華堂オンラインショップ  
<https://ec.shunkado.co.jp/>
- 高速道路売店
- 東海KIOSK各店舗  
(名古屋駅・浜松駅等)



1個 194円



3個入(BAG) 648円



3個入(BOX) 648円

〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

有限会社春華堂 経営管理室 広報担当：高山 (月～金 9:00～17:00)

【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789 【e-mail】[press@shunkado.co.jp](mailto:press@shunkado.co.jp)

\*掲載画像は全てイメージです。