



2022年6月28日

食べごろの桃をお届け！ 大きめにカットした桃を1/2個以上使用したサンデーなど 全5種の桃デザート 夏季限定 2022年7月5日(火)販売開始

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区)は、2022年7月5日(火)より、産地も品種も食べごろの桃を使用したデザートを夏季限定で販売します。

年間の季節のフレッシュフルーツデザートの中でも特に人気の桃デザート。今年のラインナップは全5種。今年は桃のカットを大きめにし、より桃感を感じる仕立てとなっています。

桃を贅沢に1/2玉以上使用し、ピーチソース、桃クリーム、ピーチゼリーなど、どこから食べても桃を感じられる食べ応えのあるサンデーや、大人気のミルクプリンと桃がコラボしたミニパルフェ、中にフレンチトーストが入った驚きのパルフェ、そして小さいながらも桃を楽しめるゼリー仕立てや、暑くなってくると食べたくなるかき氷など、それぞれのシーンに合わせてぜひご賞味ください。



～夏をみずみずしく彩るデニーズこだわりの桃～



デニーズの甘く芳醇な桃は、山梨県や福島県など国内の代表的な生産地の中でも状態の良いものが産地リレーして届けられます。

ひとつひとつの実に日光がじゅうぶん当たるよう、熟練の目で見極めながら手作業で丁寧に育てられた桃を、徹底した管理のもと出荷し、店舗で皮をむいてご提供します。なめらかでとろけるような味わいの果肉とうっとりするような香りをお楽しみください。

～バイヤーからのコメント～

桃は熟度管理など調整が容易ではない果物ですが、安定品質、安定供給のために産地・お取引先様と協力して美味しい桃をお客様にお届けできるよう努めています。産地のリレーだけでなく、品種もリレーしていくことで食べごろの桃を厳選し、熟度や等級をクリアした桃のみがデニーズのお店に届きデザートへと生まれ変わります。





【滴る桃のザ・サンデー】 1,540 円(税抜 1,400 円)

とろける果実に魅せられる、季節の桃のザ・サンデー！ 自家製コンポートを贅沢にトッピングして、グラスを華やかに彩りました。デニーズの桃は、山梨県や福島県、長野県、山形県など、国内の産地をリレーしてお店に届けるので、いつでも食べごろに出会えます。桃クリーム、ピーチゼリー、ピーチソースなど桃を感じる素材が盛りだくさん！ フレンチトーストやまろやかなマスカルポーネクリームが、リッチな味わいを演出します。さらに、プラムソルベやラズベリークリームチーズアイスなど、多彩な素材が織りなすアンサンブルを心ゆくまで味わってください。

【桃のミルクプリンミニパルフェ】

840 円(税抜 764 円)



ミルクプリンと桃のコラボレーションは、ミニパルフェだけのお楽しみ♪ 自家製コンポートをはじめ、まろやかな桃クリーム、のどごしのよいピーチゼリー、フルーティーなピーチソースと桃を味わう素材が満載！ マスカルポーネクリームやすっきりとしたミルクジェラートなどを盛り合わせて、上品でやさしい味わいに仕上げました。

【フレンチトーストの桃パルフェ】

640 円(税抜 582 円)



自家製フレンチトーストと桃を組み合わせた、季節感あふれるグラスデザート。まろやかな桃クリーム、ふんわりとしたフレンチトースト、ざくざくとした食感のホワイトチョコランブルなど、美しく重なる層に思わず笑顔がこぼれます。シンプルな仕立てだからこそ、素材のおいしさがきわだつスイーツです。

【桃のゼリー仕立て】

340 円(税抜 310 円)



季節の桃を軽やかに味わう、さっぱりとしたゼリー仕立て。上品な香りと甘さのピーチゼリーは、透きとおる桃色が見た目にも涼しげです。すっきりとした味わいで、食後のデザートにもおすすめです。

【氷 桃ミルク】 840 円(税抜 764 円)



ふんわりとしたかき氷に、ほんのり桃色のピーチソースをとろ〜りとかけて、みずみずしい桃のコンポートをトッピングしました。大きめにカットした桃をごろごろのせた、プチごほうび気分のかき氷♪ 風味豊かなピーチソースは、大人にはどこか懐かしく、お子さまにも親しみやすい、やさしい香りと甘さが魅力です。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです

※一部店舗により販売していない時間帯、仕立てが異なる場合がございます

■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 経営企画室(広報)

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <https://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285