

Press Release

2026年4月21日
株式会社ありあけ

夏に軽やかに楽しめる大人のひんやりスイーツ 「ワインと果実のジュレ」新発売 ～鎌倉ワイナリーの希少なピンクオレンジワインを使用～

鎌倉レ・ザンジュ（本店：神奈川県鎌倉市 代表取締役社長：株式会社ありあけ 藤木隆宏）は、2026年4月24日（金）に新商品『ワインと果実のジュレ』を発売いたします。

◆『ワインと果実のジュレ』商品紹介

本商品は、鎌倉にあるワイナリー「鎌倉ワイナリー」が手がける希少なワイン「デラウェア ピンクオレンジワイン」を使用した、大人のためのひんやりスイーツです。ワインそのものの芳醇な香りと味わいを活かしながら、口当たりは軽やかで清涼感のあるフルーティーなジュレに仕上げました。冷蔵庫で冷やしてみずみずしい「ジュレ」として、また冷凍庫で凍らせてシャリとした「ソルベ」としてもお楽しみいただけます。夏の贈り物やご自身へのご褒美として、幅広いシーンでご活用いただける商品です。※アルコール分 0.8% / 1個あたり



『ワインと果実のジュレ』

◆3つの特徴

① 国際賞受賞の希少なワインを使用

使用しているのは、「鎌倉ワイナリー・ドメーヌナツメ」が醸造する「デラウェア ピンクオレンジワイン」。世界的なワインコンクール「Decanter World Wine Awards (DWAA) 2025」にて銅賞を受賞した、希少価値の高いワインです。実際にワイナリーに訪れ、醸造の工程や作り手の想いにも触れました。ワイナリーの方々やお客様の声も取り入れながら、『ワインと果実のジュレ』が誕生しました。

② 唯一無二のフレーバー設計

山形県高畑町産デラウェア由来の芳醇で繊細な味わいを引き立てるため、ワインから抽出したオリジナル香料と、爽やかなピンクグレープフルーツを組み合わせました。果実味と清涼感が調和した、上品な味わいです。

③ 2つの楽しみ方「ジュレ」と「ソルベ」

冷やせばなめらかでみずみずしい「ジュレ」、凍らせればシャリとした「ソルベ」に。気分やシーンに応じて異なる食感をお楽しみいただけます。

◆商品概要

商品名：『ワインと果実のジュレ』

商品価格：540円(税込)

発売期間：2026年4月24日(金)～2026年8月末頃

販売店：レ・ザンジュ直営店、横濱ハーバー直営店レ・ザンジュ製品取り扱い店舗、量販店、百貨店、鎌倉レ・ザンジュオンラインショップ※オンラインショップはギフトのみのお取り扱いとなります

お客様相談室：フリーダイヤル 0120-421-900 (9:00～17:00、土・日・祝を除く)

【鎌倉レ・ザンジュとは】

鎌倉の自然の中にある、南仏ニースの別荘をテーマに1982年にオープンしたパティスリー&カフェ。旬の素材が持つ個性や地域性、文化や環境とのつながりを大切に「テロワール」の考え方を軸に、季節のフルーツや最高級の洋酒など選りすぐりの原材料を使用し、ヨーロッパ伝統のお菓子を日本人に合うようにアレンジしてご提供しています。40年余、鎌倉の地でお菓子を作り、たくさんの方に届けられたことに感謝し、さらに地域に愛される企業を目指してまいります。



お問い合わせ先

(株)ありあけ 広報担当：藤原・佐藤 ホームページ <https://www.lesanges.co.jp/>

〒231-0023 神奈川県横浜市中区山下町 30-1 パークコート山下公園 3階 TEL : 045-662-0880

FAX : 045-662-0851 携帯 : 090-8084-0885 E-mail : a-fujiwara@ariakeharbour.co.jp