



凍らせてアイスでも！冷やしてジュレでも！自分で選べる自由な食べ方がうれしい。
果肉40%配合でフルーツ感も満載！！まずは凍らせてシャリッとした感を実感して！

2026年2月16日(月)全国発売

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:後藤佐恵子)は、冷凍でも冷蔵でもお召し上がりいただける果肉感たっぷりのフルーツジュレ『シャリッとした感！デザート』2種を発売します。



製品特長

『シャリッとした感！デザート』は、果肉を40%配合したフルーツジュレです。凍らせて“シャリッとした感”アイスで、冷やして“フルーツ感”ジュレで、どちらでもお客様のお好みでお召し上がりいただけます。

近年の夏の猛暑や、暑さの長期化により、冷たいデザートの需要は拡大している一方で、冷凍庫の保存スペースに悩まれているお客様も多いです。『シャリッとした感！デザート』は、常温で保存し、食べたい時に冷凍庫で凍らせたり、冷蔵庫で冷やしたりすることで、お好みの状態でお召し上がりいただけます。



次ページへ続く

さわやかな甘みの「りんご」と、上品な甘さの「白桃」の食感を十分に楽しめるように、細かく刻んだ果肉を40%配合しました。食べ応えもあり、デザートとして満足感も得られます。ジュレは、凍らせた時と冷やした時、どちらもちょうど良い食感になるように仕上げています。

凍らせてお召し上がりの際には器に出さずに袋のままワンハンドで食べることができるので、お手軽なデザートとして活用できます。また、凍らせた本製品を保冷剤代わりにお弁当に持つて行って、ジュレとして食べることもできます。

※袋の開け口で口や手を切らないようにご注意ください。

※凍らせて袋のまま食べる場合は、口を袋にあてないように、袋の底から中身を押し上げながらお召し上がりください。

※解凍後の再冷凍はお控えください。

※冷凍目安時間は8時間になります。



製品開発について

Q. 苦労した点はどんな点ですか？

冷凍したときに固くなりすぎず、かつ冷蔵時にジュレとしてもおいしく召し上がっていただけるよう、両立させるのに苦労しました。また、果肉を入れた配合で仕上げるといった点も大変でした。

Q. おすすめの食べ方を教えてください

1番はパウチのまま凍らせて食べてもらえるとうれしいです。口を切らないように中身を押し出しながら食べてください。

Q. 伝えたいこと

当製品はフルーツをしっかりと楽しめるような新感覚デザートに仕上げています。当社ならではのフルーツの果肉感を楽しんでいただきながら、おいしく召し上がってもらえばうれしいです。まずは冷凍してアイスとして、また気分に応じて冷蔵でジュレとして、様々な使い方で楽しんでもらえればと思います。

(本製品開発担当)

開発担当者おすすめアレンジメニュー

■シャリッと！りんごヨーグルト



材料(1人分)

- ・シャリッと！デザート りんご 適量(お好みで)
- ・プレーンヨーグルト 適量(お好みで)
- ・グラノーラ 適量(お好みで)

つくりかた

グラノーラにヨーグルトを適量かけ、その上に、シャリッと！デザート りんごをのせます。

担当者コメント

ジャムの代わりに「シャリッと！デザート りんご」を使うことで、果肉たっぷりで甘さひかえめなヘルシーデザートになります。

次ページへ続く

製品詳細

製品名	シャリッと！デザート りんご	シャリッと！デザート 白桃
規格	内容量 70g	
賞味期間	13ヶ月	
参考小売価格(税抜き)	200円／袋	
販売予定数(年間)	206千個	206千個
発売時期・地区	2026年2月16日(月) 全国発売	

【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様： はごろもフーズ(株) 企画部 TEL 054-288-5208 担当 牧田
お客様： はごろもフーズ(株) お客様相談室 TEL 0120-123620 (受付時間 平日9:00～17:00)
ホームページ <https://www.hagoromofoods.co.jp/>