



報道関係各位  
News Release

2025年4月22日  
株式会社ドール

**“フルーツでスマイルを。”のDole  
濃厚ピーチピューレ入り！砂糖不使用のギルティーフリーなご褒美デザート  
Dole フルーツカップ に、第二弾『贅沢ピーチ』  
4月22日(火)より新発売**

株式会社ドール（東京都中央区 代表取締役社長 CEO 青木 寛、以下Dole）は、プリッとジューシーなピーチ果肉と、とろけるピューレ入り 100%果汁のハーモニーが楽しめるDole フルーツカップ『贅沢ピーチ』を2025年4月22日（火）より、全国のコンビニエンスストアで販売開始いたします。



Dole フルーツカップは、いつでもどこでも、手軽に色々なフルーツを楽しめる「フルーツ in カップ」デザートです。198g 食べきりサイズの「Dole フルーツカップ」シリーズは、「自分へのご褒美」をコンセプトに 昨年7月に第一弾となる『至福のマンゴー』を発売。マンゴーの濃厚でとろける美味しさを果肉と果汁で丸ごと楽しめる味わいが好評で、SNS にも「砂糖不使用とは思えないくらい甘い」「そのまま飲んでも美味しい」と様々な反響がありました。

シリーズ第二弾となる『贅沢ピーチ』は、桃の果実そのものの美味しさを存分に味わってほしいと、甘酸っぱい果肉の味わいとプリとした食感、ピーチピューレ入り100%果汁が一度に楽しめる贅沢な一品です。くし切りに大きくカットした桃と、とろみのある「ピーチピューレ」のハーモニーが濃厚かつやさしい味わいを生み出します。しかも「砂糖不使用・100%果汁」なので、ジュースとしてもギルティーフリーなデザートとしてもお楽しみいただけます。

食べきりサイズの 198g で、食後のデザートのほか仕事の合間など、ちょっと一息つきたいときにもぴったりです。冷やしてそのまま召し上がっていただくのはもちろん、ヨーグルトと一緒にピーチラッシー風アレンジしても美味しい、毎日手軽に楽しめるご褒美アイテムです。また、ちょっとひと工夫で、フレンチやイタリアン風のおしゃれなお料理やスイーツの具材としてもご活用頂けます。

毎日慌ただしく何かと気疲れする世の中ですが、心がほぐれる「自分らしいポジティブな時間」のお供に、『贅沢ピーチ』はいかがでしょう？



#### ■『贅沢ピーチ』こだわりのポイント

##### ①フルーツの専門家 Dole が厳選したピーチ

地中海気候のギリシャで育ったピーチ（黄桃）を使用※。プリッとジューシー、贅沢な食感で、優しい甘酸っぱさが口いっぱいに広がります。

※収穫状況によっては他国産ピーチを使用する場合もございます。

##### ②砂糖不使用、ピーチピューレ入り 100%果汁

液部はピーチジュースとして美味しく飲めるように、砂糖不使用の 100%果汁を使用。自社製の濃厚なピーチピューレをミックスすることで、ピーチ本来の甘さと、とろけるような口当たり、すっきりとした後味を実現しました。余分なものはできるだけ入れず、フルーツ本来の味わいを罪悪感なくお楽しみ頂けます。

##### ③フルーツ廃棄ロス削減へのこだわり

自社製ピーチピューレには、加工のプロセスで美味しく食べられるのに廃棄されていた部位を「もったいないピーチ」として使用。自然の恵みを、余すことなく活用することで、食品ロスの削減にも貢献しています。

#### ■『もったいないピーチ』について

フルーツを加工する際に余った部位や、規格外となったものを『もったいないピーチ』として活用する取り組みは、Dole が推進する『もったいないフルーツプロジェクト』の一環です。

本プロジェクトでは、さまざまな理由で「規格外」とされ、捨てられてしまう「もったいない」フルーツを救い出し、皆様の元に美味しくお届けすることで、フルーツ廃棄ロスを削減したいと考えています。



## 『贅沢ピーチ』をもっと楽しむ簡単ご褒美レシピ

カップ1杯まるごと使って、冷製パスタから映えスイーツまで。

100%果汁も使い、桃そのものの美味しさ際立つ「ギルティーフリー」の簡単アレンジ

Dole は『贅沢ピーチ』を色々な食べ方を楽しんでもらいたいと、カップ1杯まるごと使用したアレンジレシピをご用意しました。果肉だけではなく100%果汁も余すことなく使った、『贅沢ピーチ』ならではの簡単なのにご褒美感を満喫できるレシピです。冷製パスタやさっぱりチーズケーキ、映えるミニパフェ（パルフェ）など、Dole ホームページでレシピを公開しています。

砂糖不使用、100%果汁といった『贅沢ピーチ』の良さや特徴を最大限活かしたギルティーフリーなレシピです。毎日の、ちょっと嬉しいご褒美タイムに『贅沢ピーチ』をご活用ください。

<ピーチ果汁とオリーブオイル、めんつゆの絶妙な味のマリアーージュ>

### ■贅沢ピーチのひんやり冷製パスタ



#### 【材料／2人分】

- ・贅沢ピーチ1カップ、
- ・A【めんつゆ（2倍濃縮）・オリーブオイル 各大さじ2、酢小さじ2、胡椒少々】
- ・玉ねぎ1/4個
- ・生ハム40g、カップリーニ120g

#### 【作り方】

- ① ボウルに「贅沢ピーチ」をすべて入れ、果肉をフォークでひと口大にカットする。玉ねぎをスライサーでスライスして入れ、生ハムもざっくりちぎり入れる。Aを入れて混ぜ合わせ、ソースが完成。
- ② カップリーニを茹でて冷水でしっかりと冷やして水気を切り、①に入れて混ぜ合わせる。
- ③ 器に盛り付けて、胡椒やハーブを添えて完成。

ワンポイント：スライスした玉ねぎはピーチ果汁と合わせることで辛さが抜けるため、水にさらさずそのまま入れてOK。時短にもなります。

<ピーチのさっぱりとした甘さが嬉しい贅沢なチーズケーキ>

■贅沢ピーチのさっぱりチーズケーキ



【材料／8人分】

- ・ビスケット 70g、溶かしバター50g
- ・贅沢ピーチ 1カップ
- ・クリームチーズ 200g
- ・グラニュー糖 40g
- ・レモン汁 小さじ 2
- ・生クリーム 200g
- ・ゼラチン 2g
- ・セルフィーユ 適宜

【作り方】

- ① 「贅沢ピーチ」を果汁と果肉に分けて、果肉を6個飾りトッピング用にとっておき、残りは刻む。
- ② 生地は、潰したビスケットに溶かしバターを混ぜ合わせ、クッキングシートを敷いたバットに敷き詰め、上からラップをかぶせてしっかり押さえ冷蔵庫で冷やしておく。
- ③ 柔らかくしたクリームチーズとグラニュー糖を溶けるまで混ぜ、刻んだピーチ果肉とレモン汁を入れてさらによく混ぜる。ここに、別のボウルで固めに立てておいた生クリームを混ぜ合わせ、②で冷やしておいた生地に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ 果汁を電子レンジで1分加熱し、ゼラチンを加えてよく溶かし、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ ③で冷やし固めていたケーキに、①で取っておいた果肉を並べ、④で冷やし固めていた果汁のゼリーをクラッシュしてトッピングすれば完成。

<洗練されたギルティーフリーなミニパフェ>

### ■贅沢ピーチのヘルシーパルフェ



#### 【材料／2人分】

- ・贅沢ピーチ1カップ
- ・シリアル（全粒粉）40g
- ・水切りヨーグルト（市販のもの）120～150g
- ・バニラアイス
- ・ハーブ適量

#### 【作り方】

- ① 「贅沢ピーチ」を果汁と果肉に分け、果肉を2個トッピング用に残しておく。ソースは、残りの果肉の半分を粗く刻み、果汁と一緒に電子レンジで5分加熱して冷蔵庫で冷やす。残り半分の果肉は、横にスライスする。
- ② グラスに、①で作ったソース（トッピング用に少し残しておく）、シリアルの半量、スライスした果肉（グラスの内側に貼り付ける）、ヨーグルト、残りのシリアルの順に具材を重ね入れる。最後にアイス・残りの果肉、ソースをトッピングして完成。

Dole はフルーツで人々の様々な暮らしを笑顔にしていきたいという思いを込めて、「フルーツでスマイルを。」というブランドメッセージを策定しています。これからもフルーツの新しい魅力をお届けする商品の提供を通じて、お客様に笑顔をもたらしてまいります。

### ■商品詳細

|            |   |
|------------|---|
| 商品名称       | : 『Dole フルーツカップ 贅沢ピーチ』  |
| 容量         | : 198g  |
| 希望小売価格(税別) | : 238 円   |
| 賞味期限       | : 292 日間  |
| 発売期日       | : 2025 年 4 月 22 日 (火)   |
| 発売エリア      | : 全国  |
| 商品特設ページ    | : <a href="https://www.dole.co.jp/lp/jp/fruitcup/">https://www.dole.co.jp/lp/jp/fruitcup/</a> |



■株式会社ドール 会社概要

会社名：株式会社ドール/Dole Japan, Inc.

創業：1965年

設立：1982年12月28日

資本金：8000万円

代表者：代表取締役社長 CEO 青木 寛

社員数：168名（2024年4月現在）

事業内容：青果物の生産、加工、販売及びマーケティング活動 他

【本件に関する報道機関からのお問合せ先】

株式会社ドール 加工食品本部広報事務局（株）プラップ・ジャパン内

担当：加藤／中井 TEL：070-7611-6970 MAIL：dole@prap.co.jp