

【参考資料】

2023年1月21日



愛され続けて9億個。「ジャンボシュークリーム」がリニューアル！ これまで以上にコク深く、口どけよく、 “もっと”おいしさが進化して登場します。

1984年発売、累計販売数9億個を超えるロングセラースイーツ「ジャンボシュークリーム」がリニューアル。素材と製法を一から見直すことで、コクと口どけのよさをより一層お楽しみいただけるよう進化しました。クリームも増量し、さらに満足度もアップ。今回リニューアルした「ジャンボシュークリーム（カスタード）」「ジャンボシュークリーム（ホイップ&カスタード）」は、1月21日（土）から全国の生ケーキ取扱店（※）に並びます。

※北海道・九州地方及び、福井県・京都府・滋賀県・鳥取県・島根県・山口県・愛媛県・高知県に生ケーキ取扱店はありません。



ココが変わりました！ リニューアルPoint

目指したのは、素材の味わいをより一層楽しめるシュークリーム。

使用素材と製法を一から見直すことで、
素材の持ち味が活かしたカスタードクリームとシュー皮に。

Point.1

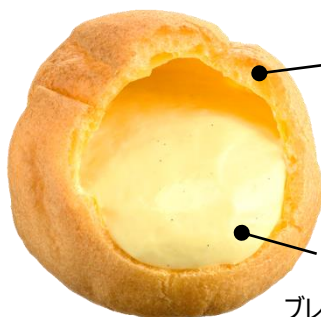
カスタードクリームの
コクがより濃厚に！

Point.2

さらに歯切れと
口どけのいいシュー皮に！

Point.3

クリームを増量！



カスタード

カスタードクリーム

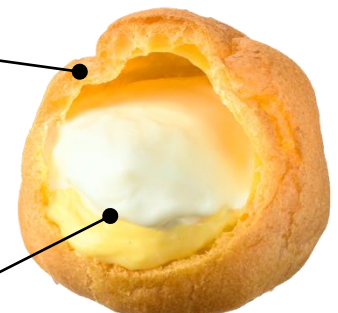
ブレンドするホイップクリームを、
素材の味わいが引き立つクリーム
に変更。なめらかさはもちろん、
卵のコクや乳味を感じるカスター
ドクリームに。

シュー皮

素材を厳選し、さらに配合を改
良することで、歯切れも口どけも
よく。しっとりやわらかな食感で、ク
リームとの一体感が楽しめます。

ホイップクリーム& カスタードクリーム

卵のコクと乳味がさらに引き立つ
カスタードクリームに。ホイップク
リームの乳味もより感じやすくな
りました。



ホイップ&カスタード

① 1日たりとも同じ仕込みはない

シュー皮の生地はとても繊細で、日によって膨らみ方が変わります。仕込んでいる最中の生地の状態を人の目でチェックし、材料を入れるタイミング、かくはん時間などを調整。調整の加減は日々異なります。そうしたひと手間を加えることで、歯切れがよく口どけのいいキレイな形のシュー皮に仕上げています。

② 「もっとおいしく」を、ずっと継続

ジャンボシュークリームは1984年に発売。およそ40年の月日が経っていますが、さらにおいしく改良するための研究は継続して行っています。素材の選定や配合には多くの時間を要するため、日々の試作でデータを蓄積し、さらなるおいしさを常に追求し、研究を続けています。

③ 食べておいしい≠スイーツに最適

おいしい素材を使用すれば、おいしいジャンボシュークリームができる訳ではありません。例えば、そのまま飲んでおいしい牛乳と、スイーツ作りに適した牛乳は別物。素材の主張が強すぎても、ジャンボシュークリームが目指すおいしさにはならないのです。シュー皮とクリームのバランスのとれた味わい・食感を叶えるため、厳選した素材を、独自の配合でブレンド。素材にとことんこだわることで、銀座コージーコーナーにしか作れないおいしさを生み出しています。

リニューアルへ込めた想い 開発者の声



パティシエ
松浪 雅江

今回のリニューアルでは素材の味を最大限引き出すため、素材と製法をすべて見直し、これまでのジャンボシュークリームよりコク深く、口どけよく仕上げました。「やっぱり、銀座コージーコーナーのジャンボシュークリームが一番おいしいね」、そう思っていただけでうれしいです。

商品紹介



ジャンボシュークリーム（カスタード）

価格：140円（税込151円）

販売：1月21日（土）から通年

特長：卵のコクと、やわらかで深みのあるバニラの香りが広がる、なめらかなカスタードクリームを、歯切れと口どけのいいシュー皮に詰めました。口の中で、シュー皮とカスタードクリームが一緒にとけ合います。



ジャンボシュークリーム（ホイップ&カスタード）

価格：140円（税込151円）

販売：1月21日（土）から通年

特長：乳味のあるホイップクリームと、コク深いカスタードクリームを、歯切れと口どけのいいシュー皮に詰めました。ふたつのクリームのおいしさとシュー皮が一体となった、豊かな味わいを楽しめます。

Let's Try! ジャンボシューテイスティング

ジャンボシュークリームを食べるとき
ひと口ごとに「味わい」「香り」「食感」
それぞれを頭の中で意識しながら食べてみてください。
そうすることで、より深く味わうことができます。



リニューアルPointも
もっと分かりやすくなりますよ♪



カスタード



カスタードクリーム
の卵とミルクのコクを感じよう!



ホイップ&カスタード

Step.1

味わい

ホイップクリームの乳味と
カスタードクリームの卵のコクを
味わって♪



Step.2

香り

芳醇なバニラビーンズの
やわらかく深みのある香りが広がる♪



ホイップクリームは生乳の乳風味、
カスタードクリームは
バニラの香りを感じるよ♪

Step.3

食感

ひと口目に感じるシュー皮の
歯切れのよさと、
クリームと同時にとろける口どけを
楽しんで!

ひと口目に感じるシュー皮の
歯切れのよさと、
クリームと同時にとろける口どけを
楽しんで!

ブランド紹介



1948年創業。現在、首都圏を中心に全国約400店舗を展開し、お菓子を楽しむために設計されたさまざまな空間、「憩いの空間」を多くのお客さまにご提供しています。ここでは人気のジャンボシュークリームをはじめ、多彩なラインアップを揃えたフレッシュケーキや、贈り物に最適な焼菓子、チョコレートなど、常時150種類以上の商品が店頭を華やかに彩っています。人と人が笑顔でつながるために、スイーツの素晴らしい魅力を探究し続けます。

本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先：株式会社 銀座コージーコーナー 広報宣伝課

TEL：03-6226-2440 FAX：03-6226-2450 E-mail：kouhou-senden@cozycorner.co.jp

公式WEBサイト：<https://www.cozycorner.co.jp/>