

# しながわ観光協会認定「しながわみやげ」こねり品川× しながわ観光大使「シナモロール」とのコラボレーション第2弾！

## こねり coneri品川「ココア（シナモロール）」発売！



© 2023 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L640998

春華堂グループである株式会社こねり(所在地:東京都港区 代表取締役社長:山崎貴裕)が展開するパイ専門店「coneri品川(こねりしながわ)」は、しながわ観光大使「シナモロール」との第2弾コラボレーションとして、『ココア(シナモロール)』を2023年6月1日(木)～2023年9月30日(土)までの期間限定で販売開始いたします。『～カカオの香りにふんわりふわり夢ごち～』をコンセプトに、夏にサクッと食べられるチョコレートのお菓子として、ビターなココアが香る夏場も溶けないチョコレートのパイを開発しました。また、パッケージはconeriオリジナルデザインで、しながわ観光大使「シナモロール」を中心にシナモン＆フレンズが初登場。しながわ観光協会監修のオリジナルステッカーが付いており、シナモロールファンはもちろんファミリー向けの“夏の品川土産”として展開します。

### ■“夏に強い”チョコレートパイ

coneri品川といえば、サクサクのパイにチョコレートを染み込ませた「含侵パイ」が主力商品ですが、暑い夏場は溶けやすいというのが懸念点でした。今回は、カカオエキス(ココア)パウダーを生地に練り込ませることによって溶けない“夏に強いチョコレートパイ”にし、チョコレートを使っていないのにカカオの味わいが広がるパイを開発。ちよっぴりビターなココアとてんさい糖の優しい甘みを、お子様から大人までお楽しみいただけます。



### coneri品川 ココア(シナモロール)

価格 : 税込1,512円(税抜1,400円)

期間 : 2023年6月1日(木)～2023年9月30日(土)

内容量 : 10本入

販売 : coneri 品川 店舗(JR品川駅構内 エキュート品川 サウス)

デザイン: 夏の海を楽しむシナモン＆フレンズをデザイン。背景にはしながわの鳥「ゆりかもめ」があしらわれています。



### ～カカオの香りにふんわりふわり夢ごち～

国産の小麦粉などを秘密の配合でブレンドしたオリジナルの「こねり粉」を使ったサクサク食感のパイに、カカオやチョコレートのビター感を与えるカカオエキス(ココア)パウダーを加え、優しい甘さのてんさい糖で仕上げています。  
“夏場も溶けない”チョコレートのパイをぜひお楽しみください。



個包装に初めてシナモロールデザインを採用。



品川観光協会監修のオリジナルステッカー付き。

## 「coneri品川」誕生の裏にうなぎパイあり



coneri 品川のルーツは、創業135年を超える静岡県浜松市の菓子屋「春華堂」。昭和36年に誕生したうなぎパイは、約50名のうなぎパイ職人の手わざで仕上げ、東海エリアのみ（一部空港等を除く）で、“浜松の土産菓子”として販売を続けています。

浜松に根付く春華堂から生まれた『coneri 品川』は、うなぎパイで培ったパイ職人の手わざを受け継ぎ、2019年3月より、JR品川駅エキュート品川 サウスにてチャレンジを始めています。

## 品川に馳せる想い

春華堂が生まれたのは、東海道の第二十一番宿である静岡県「岡部」です。その後、第二十九番宿である「浜松」に駅ができたことで、浜松に舞台を替え、駅前に店舗を構えました。それ以来、浜松という土地に惚れて、“浜松の土産菓子”として うなぎパイをはじめとするお菓子を製造販売してまいりました。

東海道の道路・鉄道の歴史と共に歩んできた春華堂は、パイの新ブランドのチャレンジの場として、東海道の第一番宿である「品川」にご縁をいただき、この土地に根付く決意をいたしました。

coneri 品川は、2019年3月に、JR東日本 品川駅構内 エキュート品川サウスにて産声を上げ、品川在住・品川勤務のお客様を中心に「品川手土産」としてご利用いただいております。

品川エリアは、独自の歴史や文化があるだけでなく、これからも日本の玄関口としてさらなる発展を遂げていく場所であることが期待されます。

そんな歴史と未来が重なる地・品川を拠点に、これからも“新しい品川手土産”を提案できるよう、coneri 品川はあなたのほっぺに「サクサク」なしあわせをお届けします。

## coneri品川のおいしさのヒミツ

coneri 品川のスティックパイに使用するのは、国産の小麦粉や大豆を原料とした厳選された粉を独自にブレンドした“こねり粉”。パイ生地作りの要の「こねる」「折る」「伸ばす」の工程は、熟練のパイ職人による手わざでこそ成せる業。季節・天候・温度・湿度とあらゆる些細な変化も見逃さず、生地の声に耳を傾け会話しながら、約1,000層のパイ生地に仕上げます。

そして、パイとの相性を考えて産地にこだわった素材とチョコレートを厳選。パイ層の奥までチョコレートを染み込ませることで、パイの“サクッ”とチョコの“しっとり”が合わさった独特の食感が生まれます。



## 株式会社こねり 会社概要



会社名	: 株式会社こねり
所在地	: 東京都港区港南2-15-1 品川インターシティA棟28階
代表取締役	: 山崎 貴裕
設立	: 2017年2月1日
事業内容	: 菓子製造・販売
URL	: <a href="http://coneri.jp/">http://coneri.jp/</a>

### <株式会社こねり 広報担当>

株式会社こねり（有限会社春華堂内） 広報室（月～金 9:00～18:00）  
 【担当】高橋・高山 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789  
 【e-mail】[press@shunkado.co.jp](mailto:press@shunkado.co.jp)