

渋谷のシンボル“ハチ公”誕生100周年をお祝いしよう！

こねり

## 『coneri渋谷セット ハチ公デザイン』が登場！

coneri渋谷人気の組み合わせを楽しめる2種類のセットが2023年7月1日販売開始！！

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、「こねり粉」を使用したスティックパイの専門店「coneri渋谷(こねりしびや)」は、coneri渋谷 スクランブルスクエア店にて、渋谷のシンボルである“ハチ公”の生誕100周年を記念した「HACHI100プロジェクト」を立ち上げた渋谷区観光協会公認のパイとディップのセット『coneri渋谷セット(ハチ公デザイン) 桜えびタルタル/カマンベールバジル』を、2023年7月1日(土)より発売いたします。

“ハチ公”の可愛らしい2つのデザインパッケージに、coneri渋谷人気ナンバー1、2のディップである桜えびタルタルとカマンベールバジル、そしてスティックパイをアソートしたセットは、渋谷に来たお土産に、渋谷を紹介するお土産におすすめです。



▲ coneri渋谷セット(ハチ公デザイン) 桜えびタルタル



▲ coneri渋谷セット(ハチ公デザイン) カマンベールバジル

### 商品情報

#### coneri渋谷セット(ハチ公デザイン) 桜えびタルタル / カマンベールバジル

- 価格 : 税込1,782円(税抜1,650円)  
 期間 : 2023年7月1日(土)~通年販売  
 内容量 : <パイ> 米粉×こねり粉10本入  
 <ディップ> &dip桜えびタルタル 80g / &dipカマンベールバジル 80g  
 販売 : 【coneri エキュートエディション渋谷店】  
 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2丁目24-12 渋谷スクランブルスクエア 1F  
 電話: 03-3498-2345  
 【オンラインショップ】:<https://ec.shunkado.co.jp/coneri/>  
 0120-60-5678(受付 9:00~17:00)

デザイン: 渋谷のハチ公をイメージした秋田犬のイラストをメインに、背景は渋谷のビル群で渋谷の街を表現。下部のカラフルなタイルは、渋谷の街の多様性を表しています。また、渋谷区観光協会公式キャラクター「SHIBUYA♡HACHI」を天面にあしらひ、渋谷土産として愛される存在を目指します。



▲桜えびタルタル



▲カマンベールバジル



パイ: 米粉×こねり粉

こねり粉と米粉をベストな配合で合わせ、まるでフランスパンのような「ザクザク」食感の硬めなパイに仕上げました。後を引く塩気がポイント。



ディップ:桜えびタルタル  
 渋谷限定!「駿河湾産桜えび」の香りを引き立てる黄金比率。定番のマヨネーズベースの洋風タルタル仕立て。



ディップ:カマンベールバジル  
 濃厚カマンベールバジル×爽やかバジルのコンビネーション。  
 coneri渋谷ダントツ人気No.1!  
 ビールやワインのお供やお料理にも。



ハチ公のオリジナルショッパーも販売!  
 ハチ公のハーネスが紙袋の取っ手と繋がっているデザインは、まるで渋谷の街をハチ公と散歩しているよう。表裏で違うデザインなのもポイントです。

## 「coneri渋谷」



“うなぎパイ職人”が長年培った手わざと経験を基に、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”を職人の手で丁寧に練り、何度も折り重ね、焼き上げたサクサク食感のスティックパイです。約1,000層にも重ねられたパイに、気分や使う用途に合わせて様々なディップソースを付けて食べるのが渋谷式。

多様な個性や人が行き交い、日々いろいろな顔を見せる渋谷。そんな渋谷の街と同じように好みに合わせてカスタマイズできるのが「coneri渋谷」です。「coneri渋谷」は渋谷区観光協会公認の商品です。

<https://coneri.jp/shop/shibuya.php/>

## 「coneri渋谷」誕生の裏にうなぎパイあり



coneri 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渋谷』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11月より、渋谷スクランブルスクエアにてチャレンジを続けています。

## 「coneri渋谷」のおいしさのヒミツ

coneri渋谷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、パイの楽しみ方を広げるディップは、厳選素材を使用して作りました。甘い系の組み合わせは3時のおやつに、しょっぱい系はおつまみに、意外な組み合わせもありかも。数種類の組み合わせの中から、自分好みのパイ×ディップのスタイルをお楽しみください。



### 【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="https://coneri.jp/">https://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