

エアホイップでふわっとふんわり、かる～い口どけ。 チーズケーキ部門人気No.1のレアチーズケーキがさらに乳味、コク豊かに。

2月15日リニューアル発売「北海道産5種のチーズを使ったこだわりレアチーズ」

株式会社銀座コージーコーナー〈代表取締役社長 船田知秀 東京都中央区〉は、「北海道産5種のチーズを使ったこだわりレアチーズ」をリニューアルし、2023年2月15日（水）から全国の生ケーキ取扱店（※）で販売します。 ※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。

チーズの味わい、より豊かに

銀座コージーコーナーで人気の「北海道産5種のチーズを使ったこだわりレアチーズ」を、さらに楽しんでいただきたいという思いより、リニューアルしました。

当商品は2014年に発売以来、軽い口あたりながらチーズの奥深く豊かな味わいを楽しめると、チーズケーキファンから厚い支持をいただいております。当社のチーズケーキ部門（カットケーキ）において人気No.1*のチーズケーキです。

さらにおいしくなった「北海道産5種のチーズを使ったこだわりレアチーズ」を、この機会にぜひお楽しみください。

*2022年10月～2023年1月実績



リニューアルポイント

◆チーズの豊かな味わいをより感じられるように

ムースに使用する3種のクリームチーズとマスカルポーネ、カマンベールチーズの配合比率を再調整し、チーズの豊かな乳味をよりお楽しみいただける味わいに仕立てました。

◆コクをプラスして奥深い味わいに

卵黄を加えることで、ムースをコク豊かに、より奥深い味わいに。

◆エアを入れながらホイップすることでふわっと軽い口どけに

ムースに使用するクリームに空気を含ませながらホイップすることで、ふわっと軽い食感を実現。チーズの豊かな味わいと卵のコクが、やさしくほどける口どけと共に広がっていきます。

【商品概要】 商品について詳しくは銀座コージーコーナー公式サイトをご覧ください。 <https://www.cozycorner.co.jp/>

北海道産5種のチーズを使ったこだわりレアチーズ

価格：420円（税込453円）

販売：2月15日（水）～ 通年

特長：北海道産のクリームチーズ3種&マスカルポーネ&カマンベールチーズをブレンドして、チーズの豊かなコクと乳味感、ほどよい酸味を感じるレアチーズケーキに仕立てました。まるで雪のように、ふわりと優しくほどけて広がる奥行きのある味わいをお楽しみください。



◆現在、弊社では新型コロナウイルス感染対策のため、店舗の休業または営業時間を短縮している場合があります。詳しくは弊社お客様センター（無料ダイヤル 0120-175257 受付時間 9:00～18:00）までお問い合わせください。

◆税込価格は1円未満を切り下げて表示しております。一部店舗では実際のお買い上げ価格と差額が生じる場合がございます。

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/>