

### さくら、抹茶、苺にピスタチオ♪どのスイーツで春を咲きどる？

3月4日（土）から春スイーツ「さくらのケーキ」「抹茶とさくら」「苺とピスタチオのケーキ」を販売

株式会社銀座コージーコーナ <代表取締役社長 船田知秀 東京都中央区> は、2023年3月4日（土）から全国の生ケーキ取扱店（※）で、春をテーマにしたスイーツ「さくらのケーキ」「抹茶とさくら」「苺とピスタチオのケーキ」を販売します。

※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。

#### 春よ来い、来い♪ひと足お先に春スイーツ

日、一日と寒さも和らぎ始め、春が待ち遠しいという方も多いのではないのでしょうか。日本気象協会によれば、今年の桜の開花は、全国的に例年より早い桜の開花が予想されています（2月27日発表）。

当社では来る春に向けて、今年もひと足お先に春スイーツ3品をご用意しました。

毎年人気の、桜の風味と和素材（粒あんクリーム、ぎゅうひ）が調和する「さくらのケーキ」、抹茶と桜の上品な味わいを堪能する「抹茶のケーキ」に加えて、今年は新作「苺とピスタチオのケーキ」が登場。苺とピスタチオが奏でるマリアージュをお楽しみいただけます。

スイーツでひと足お先に春気分を楽しみ、桜が開花したら、桜の木の下で“お花見スイーツ”して目にも口にも春爛漫♪というのもおすすめです。

期間限定の春スイーツをぜひお楽しみください。



▲淡いピンクの「さくらのケーキ」（写真・手前）と、緑とピンクのコントラストが来る春を彷彿とさせる「抹茶とさくら」（写真・後）

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



#### さくらのケーキ

価格：460円（税込496円）

販売：3月4日（土）～4月27日（木）頃

特長：ふわりと桜が香る桜風味クリームと、粒あんクリーム、甘ずっぱい苺をふわふわの桜風味スポンジでサンド。求肥（ぎゅうひ）のもちもち感を食感のアクセントに、カスタードでまろやかなコクをプラスしました。桜の香りと和素材が奏でる春のハーモニーをお楽しみください。



#### 抹茶とさくら

価格：460円（税込496円）

販売：3月4日（土）～4月27日（木）頃

特長：抹茶の豊かな香り&旨味と、ほのかに香る桜の風味が絶妙に調和する春限定のショートケーキです。抹茶クリーム、抹茶ガナッシュ、桜風味スポンジと抹茶スポンジを重ねて、食感と味わいのアクセントに水ようかんをサンドしました。春の訪れを、抹茶と桜のスイーツでお楽しみください。



#### 苺とピスタチオのケーキ

価格：460円（税込496円）

販売：3月4日（土）～3月30日（木）頃

特長：甘ずっぱくジューシーな苺と、香ばしくコク豊かなピスタチオのマリアージュを楽しむ季節限定ショートケーキ。ピスタチオクリーム、苺果肉入り苺クリームをふわふわのピスタチオスポンジでサンドして、上面に苺を飾りました。春らしい淡いピンクとピスタチオグリーンが、春のスイーツタイムを華やかに演出します。

◆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 広報宣伝課  
TEL：03-6226-2440 FAX：03-6226-2450 E-mail：[kouhou-senden@cozycorner.co.jp](mailto:kouhou-senden@cozycorner.co.jp)  
公式WEBサイト：<https://www.cozycorner.co.jp/>