

コーヒーが自慢の喫茶店のような「コーヒーゼリー」と チャイ好きさんも納得！「チャイプリン」ができました。

4月14日から「珈琲（コーヒー）ゼリー」と「チャイプリン」を販売開始

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4月14日（金）から全国の生ケーキ取扱店（※）で「珈琲ゼリー」と「チャイプリン」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。

ぷるんと大人味の「コーヒーゼリー」と、スパイス香る「チャイプリン」

喫茶店の定番メニューであり、コーヒーの味わいや香り、ゼリーの食感など、お店ごとの個性が楽しめるコーヒーゼリー。そんなシンプルながらも奥深い、愛されスイーツを多くの人に楽しんでいただきたいという想いから、「珈琲（コーヒー）ゼリー」を開発しました。

イメージしたのは昔ながらの喫茶店のコーヒー。そのため、ゼリー部分はオリジナルブレンド豆を丁寧に抽出し、コーヒー本来の酸味や苦みを感じていただけるよう無糖に仕上げ、牛乳・生クリーム・練乳をブレンドした乳味豊かなミルクムースを重ねました。

また“紅茶派”の方に向けて、選び抜いた茶葉を使用した、なめらかでやさしい口どけの紅茶のプリンを開発。

昨今のスパイスブームで再び注目を集めている「チャイ」にフォーカスして、チャイ好きさんにもご納得いただけるスパイスを効かせた「チャイプリン」をつくりました。

ほろ苦さの広がる「コーヒーゼリー」と、スパイス香る「チャイプリン」。こだわりが詰まった2種類のスイーツを、ぜひご賞味ください。

【商品概要】 商品について詳しくは公式サイトをご覧ください。

<https://www.cozycorner.co.jp/>

珈琲（コーヒー）ゼリー

価格：220円（税込237円） 販売：4月14日（金）～通年

特長：モカをベースにブレンドしたコーヒー豆を丁寧に抽出したコーヒーを使用。

まろやかな酸味とほのかな苦味が広がるコーヒーゼリーに、乳味豊かなミルクムースを重ねました。コーヒーゼリーの味わいを楽しんでいただくため、ゼリーはあえて無糖に仕上げ、喫茶店でいただくような一杯をイメージ。コーヒーゼリーとミルクムースが奏でるハーモニーをお楽しみください。

チャイプリン

価格：280円（税込302円）

販売：4月14日（金）～10月31日（火）頃

特長：インド発祥の人気のドリンク「チャイ」をプリンにしました。

紅茶葉にシナモン・カルダモン・クローブを効かせてプリンに仕立て、乳味豊かなミルクムースを重ねました。ひと口で味覚をやさしく刺激する、甘くスパイシーな味わいをお楽しみください。



▲左：珈琲ゼリー 右：チャイプリン

チャイとは？

シナモンやカルダモン、クローブなどスパイスをブレンドして、紅茶葉と一緒にミルクで煮出して砂糖を加えたインド発祥のミルクティーです。



◆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- 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/>