

旬のさくらんぼ「佐藤錦」を味わうショートケーキと ジューシーなチェリータルトが6月2日から登場！

甘ずっぱいおいしさで、梅雨時期の気分をリフレッシュ♪

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6月2日（金）から、全国の生ケーキ取扱店（※）で、「佐藤錦」（さくらんぼ）とチェリーを使用したスイーツを販売します。

※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。

やさしい甘さの「佐藤錦」、爽やかな甘ずっぱさの「チェリー」

6月2日から期間限定で、さくらんぼとチェリーのスイーツ2品が登場します。

「山形県産佐藤錦ショート」は、“さくらんぼの王様”と言われる「佐藤錦」を使ったショートケーキ。ピンク色がかわいらしいケーキは、スポンジやクリームにもさくらんぼを使っているため、ひと口食べると上品な香りがふわっと広がります。

「チェリータルト」は、爽やかな酸味のレッドサワーチェリーと、肉厚で濃厚なダークスイートチェリーをたっぷりのせました。2種のチェリーが奏でるジューシーな果肉感&甘ずっぱさをお楽しみください。

佐藤錦のふくよかな甘みやチェリーの爽やかな甘ずっぱさで、梅雨時期のモヤッとしがちな気分をリフレッシュ♪

佐藤錦とは？

大正時代に山形県で誕生したさくらんぼの品種。果肉はやや固めで酸味のある「ナポレオン」と、黄色実で高糖度の「黄玉」を交配。“さくらんぼの王様”と呼ばれ、深く美しいルビー色の果皮と、果肉が厚く果汁たっぷりで、上品な甘みのなかにほどよい酸味があるのが特長です。



【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/>

山形県産佐藤錦ショート

価格：520円（税込561円）

販売：6月2日（金）～6月29日（木）頃

特長：さくらんぼ風味のスポンジに佐藤錦とラズベリーのジャムを重ね、佐藤錦ゼリーとさくらんぼのお酒（キルシュ）を使用した生クリーム入りホイップクリームをサンド。佐藤錦を2粒トッピングしました。甘酸っぱいさくらんぼと、クリーム&スポンジの三位一体のおいしさが口いっぱい広がります。



チェリータルト

価格：490円（税込529円）

販売：6月2日（金）～8月31日（木）頃

特長：キルシュ入りカスタードクリームにチェリージャムを重ね、さわやかな酸味のレッドサワーチェリーと、濃厚な甘みのダークスイートチェリーをたっぷりのせました。甘ずっぱさが爽やかな夏向きのタルトです。



◆万一、品切れの場合はご容赦ください。

◆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

公式サイト：<https://www.cozycorner.co.jp/>