

ロッテ「紗々 くばたあきやらめる」×銀座コージコーナー「ミルクレープ」 4層のパリパリチョコ&キャラメルの香ばしさがたまらない！

10月24日（火）から「紗々 くばたあきやらめる」ミルクレープを期間限定販売

株式会社銀座コージコーナー（代表取締役社長 船田 知秀）は、株式会社ロッテ（代表取締役社長執行役員 牛腸 栄一）とのコラボレーションにより共同開発した「紗々 くばたあきやらめる」ミルクレープを、2023年10月24日（火）～11月16日（木）頃の期間限定で、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。

まるで「紗々 くばたあきやらめる」なミルクレープ登場！

お待たせいたしました。9月22日付のリリースでお伝えした、新フレーバー「紗々 くばたあきやらめる」ミルクレープの詳細を発表いたします。

「紗々ミルクレープ」は、2021年9月に両社の人気定番商品「紗々」と「ミルクレープ」がコラボして誕生した商品で、登場するや大いに話題を集めました。販売終了後もお客様のご要望が高く、アンコールにお応えする形で何度も再販した人気のスイーツです。

その「紗々ミルクレープ」が、「紗々 くばたあきやらめる」ミルクレープ」として登場！4層のチョコが生み出すパリパリ感、香ばしいキャラメルの風味、そしてクレープ生地と層が織りなすやさしい味わいのミルクレープが見事に一体化した、唯一無二のスイーツをぜひお楽しみください。



ココが「紗々 くばたあきやらめる」ミルクレープのポイント

- ①パリパリチョコを4層にサンドし、パリッとした繊細な食感を表現！
- ②発酵バターを使用したキャラメルの香ばしい風味を表現！
- ③3種のソースで繊細に交わる線状のチョコを上面に表現！

◆「紗々 くばたあきやらめる」ミルクレープについて詳しくは、銀座コージコーナー公式サイト

<https://www.cozycorner.co.jp/product/cutcake/77117.html>

◆ロッテ「紗々」について詳しくは、ロッテ「紗々」公式サイト <https://www.lotte.co.jp/products/brand/sasha/>

【商品概要】

紗々 くばたあきやらめる」ミルクレープ

価格：490円（税込529円） 販売：10月24日（火）～11月16日（木）頃

特長：新発売のロッテ「紗々 くばたあきやらめる」をイメージしたミルクレープです。発酵バターを使用したバターキャラメルガナッシュと、生クリーム入りバターキャラメルショコラクリーム、ココアクレープを重ねて、パリパリチョコを4層にサンド。上面は「紗々 くばたあきやらめる」をイメージし、キャラメルソース、チョコソース、ミルクチョコソースの3種のソースで、繊細に交わる線状のチョコを表現しました。紗々特有のパリパリ食感とキャラメルの香ばしい風味、やさしい甘さを存分にお楽しみください。



ロッテ「紗々 くばたあきやらめる」と銀座コージコーナー「ミルクレープ」について

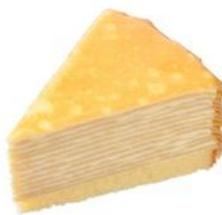
「紗々 くばたあきやらめる」

お口の恋人
LOTTE



1995年誕生のロングセラー「紗々」。2023年10月24日発売の「紗々 くばたあきやらめる」は、3種類の細い線状のチョコレート（バターキャラメル・ビター・ホワイト）が生み出す繊細な見た目と食感、ほろほろ溶けていく口どけがポイント。キャラメルのやさしい甘さとバターの芳醇な香りを楽しめます。

「ミルクレープ」



クレープ生地と層が織りなすやさしい味わいで人気のミルクレープ。クレープ生地は繊細な甘みとココのあるカロナード（ブラウンシュガー）を使用して風味豊かに焼き上げ、マスカルポーネを使用したまろやかなクリームを重ねて12層に積み上げました。

◆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 銀座コージコーナー 宣伝課

TEL：03-6854-8801 FAX：03-6854-5689 E-mail：kouhou-senden@cozycorner.co.jp

公式サイト：<https://www.cozycorner.co.jp/>