

### チーズの日にチーズケーキはいかがですか？ バイクドチーズとレアチーズの美味しい2層、「ドゥフロマージュ」を11月10日から発売

「チーズケーキ」も好評発売中！

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、2023年11月10日（金）から、全国の生ケーキ取扱店（※）で「ドゥフロマージュ」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ぬ。

#### チーズの魅力ケーキで堪能。食感や後味の違いが楽しい

「人類がつくった最古の食品」といわれている食品をご存じでしょうか？  
答えは「チーズ」。そんなチーズに親しんでもらうことを目的に制定された11月11日の「チーズの日」に合わせ、銀座コージーコーナーは「ドゥフロマージュ」を発売します。本商品は、しっかりコクのあるバイクドチーズ層と、まろやかで乳味のあるレアチーズ層という2種類の生地が、口の中で見事な味わいを奏でるのが特長です。

種類によって食感、後味、風味が異なるチーズケーキ。この機会にぜひ「チーズケーキ」も併せてご賞味いただき、歴史あるチーズに思いを馳せてみるのはいかがでしょう。



#### 【商品概要】

##### ドゥフロマージュ

<https://www.cozycorner.co.jp/product/cutcake/67553.html>

価格：450円（税込486円）

販売：11月10日（金）～ 通年

特長：しっかりとコクのあるバイクドチーズと、まろやかで乳味のあるレアチーズを重ねて仕上げました。食感や口どけの異なる2種類のチーズ生地を同時に楽しめます。



##### チーズケーキ

<https://www.cozycorner.co.jp/product/cutcake/5387.html>

価格：390円（税込421円） 販売：通年

特長：デンマーク産とオーストラリア産の2種のクリームチーズをブレンドして、チーズのコクと旨みを感じる深みのある味わいに仕立てました。しっとり、ふわっじゅわっと広がるチーズの豊かな味わいをお楽しみください。



◆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ー 宣伝課

TEL：03-6854-8801 FAX：03-6854-5689 E-mail：[kouhou-senden@cozycorner.co.jp](mailto:kouhou-senden@cozycorner.co.jp)

公式サイト：<https://www.cozycorner.co.jp/>