

アジアスイーツでちょっぴり旅気分。 「ふわシュワ台湾カステラ」と楊枝甘露(ヨンジーガムロ)風「マンゴータルト」が登場

トレンドスイーツの宝庫・台湾や香港発祥のスイーツをイメージ。5月31日から発売

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、2024年5月31日（金）から、全国の生ケーキ取扱店（※）で「ふわシュワ台湾カステラ」と「マンゴータルト」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す。

現地のカフェめぐりをしているみたい♪

初夏を感じる気候に合わせて、台湾と香港発祥のスイーツを銀座コージーコーナならではのケーキに仕立て、期間限定で販売します。

「ふわシュワ台湾カステラ」は、ふわふわな食感とインパクトのある分厚さで一大ブームを巻き起こした台湾カステラをイメージ。オープンで湯煎焼きしたカステラ生地は、口に入れた瞬間「ふわシュワ」と消えていくような食感が魅力。温めるとクリームがとろけて食感や味わいが変わる、二度おいしいスイーツです。

「マンゴータルト」は、トロピカルな味わいの香港発祥スイーツ「楊枝甘露（ヨンジーガムロ）」をイメージ。マンゴーやカスタードの甘さにグレープフルーツやパッションフルーツの爽やかさが加わり、これからの季節にぴったりです。

旅している気分で、アジアスイーツをぜひご賞味ください。



【商品概要】



ふわシュワ台湾カステラ

<https://www.cozycorner.co.jp/product/cutcake/79085.html>

価格：400円（税込432円）

販売：5月31日（金）～6月27日（木）頃

特長：きめ細かくふわふわ食感で人気の「台湾カステラ」をイメージしたケーキができました。オープンでじっくりと湯煎焼きしたカステラ生地は、卵の風味が感じられるふわシュワ食感！上面のkok豊富な北海道産生クリーム入りホイップクリームとも相性抜群です。なめらかな口どけと軽い食感をお楽しみください。

～おいしいお召し上がり方～

電子レンジ500Wで15～20秒温めていただくと、カステラ生地のしっとりとした食感と、とろけたクリームのマリアージュをお楽しみいただけます。



マンゴータルト

<https://www.cozycorner.co.jp/product/cutcake/46039.html>

価格：490円（税込529円）

販売：5月31日（金）～6月27日（木）頃

特長：香港生まれ、台湾で大ヒットしたスイーツ「楊枝甘露（ヨンジーガムロ）」をイメージしたタルトができました。ココナッツ香るマンゴーカスタードに、マンゴー・グレープフルーツ・パッションフルーツなどをブレンドしたさっぱりとした味わいのムースを重ね、マンゴータルトを飾りました。

～楊枝甘露とは～

香港発祥スイーツで、マンゴーやグレープフルーツなどの果肉とタピオカ入りココナッツミルクやマンゴーソースと一緒に味わうスイーツです。

- ◆ 万一、品切れの場合はご容赦ください。また、店舗により発売日が異なる場合や、お取り扱いしていない場合がございます。
- ◆ 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：03-6854-8801 FAX：03-6854-5689 E-mail：kouhou-senden@cozycorner.co.jp
公式サイト：<https://www.cozycorner.co.jp/>