

## 旬のさくらんぼをケーキで楽しむ「山形県産佐藤錦ショート」と 2種のチェリーが甘ずっぱくて爽やかな「チェリーパイ」が6月7日から登場！

見た目もかわいい、さくらんぼとチェリーのケーキ♪

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6月7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ケーキを販売します。

※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。

### どこかノスタルジーで心ときめく、2つのケーキ

今年も期間限定で、さくらんぼとチェリーを使用したケーキ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。キルシュ（さくらんぼのお酒）入りクリームをさくらんぼ風味スポンジでサンドし、佐藤錦を2粒飾った、さくらんぼづくしのおいしさです。

「チェリーパイ」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た、味わい深いパイ。チェリーのジューシーな果肉感&甘ずっぱさと、まろやかなカスタードのマリアージュを、風味豊かなパイと共に楽しみください。

どちらも、どこか懐かしさを漂わせる、心ときめくかわいさも魅力のケーキです。おうちのカフェタイムに、友人との集まりや手土産に、様々なシーンでお楽しみください。

#### 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公式サイトをご覧ください。

<https://www.cozycorner.co.jp/campaign/newitem/61806.html>

### 山形県産佐藤錦ショート

価格：540円（税込583円）

販売：6月7日（金）～6月30日（日）頃

特長：さくらんぼ風味のスポンジに佐藤錦のジャムを重ね、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。上面は佐藤錦ジュレで仕上げ、佐藤錦を2粒トッピングしました。甘ず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に広がります。



### チェリーパイ

価格：580円（税込626円）

販売：6月7日（金）～8月15日（木）頃

特長：さっくりとしたパイの上にチェリージャムとさくらんぼのお酒（キルシュ）入りのカスタード、さわやかな酸味のレッドサワーチェリーと、肉厚で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。色鮮やかで、ジューシーな果実感も楽しめる夏向きのパイです。



- ◆ 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。
- ◆ 表示の税込価格は消費税8%を含む価格です。イトインをご利用の場合、消費税は10%となります。
- ◆ 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](mailto:kouhou-senden@cozycorner.co.jp)

公式サイト：<https://www.cozycorner.co.jp/>