

夏はやっぱり、#桃活&#氷活！ ジューシーでとろける“山梨県産桃”を使ったパフェ&かき氷が7月1日から登場

人気のイートインデザート「フルーツ直行便」に季節限定メニューが登場

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、カフェ・レストラン併設9店舗で、山梨県産の桃を使用したパフェ、かき氷の2品を期間限定で販売します。

とびきり上質な桃を、デザートで

旬のフルーツを使ったデザートをお届けしている「旬のフルーツ直行便」シリーズに、山梨県産の上質な桃を使ったパフェと、かき氷が今年も登場します。

生産量日本一を誇る山梨県産の桃は、ジューシーで豊かな甘みと香りが特徴。おいしさの秘密は、①糖度が高い桃の生育に必要な日照時間が全国1位 ②桃の生育に適した水はけの良い土壌 ③生産者の方々の高い栽培技術 にあります。

「桃のパフェ」は、山梨県産の食べごろの桃をなんと丸ごと1個使用した贅沢なパフェ。

「桃のミルクフラッペ」は、果肉と練乳、バニラアイスのコンビネーションが味わえる一品。暑い夏の“氷活”にもおすすめです。

毎年楽しみにしてくださる方も初めての方も、銀座コージーコーナのカフェ・レストランのゆったりとした雰囲気の中で、ぜひご堪能ください。



<販売店舗>

銀座1丁目本店、ビーンズ赤羽店、王子店、新小岩店、イトーヨーカドー大井町店、三鷹コラル店、川崎アゼリア店、鶴見東口店、海老名店

※銀座1丁目本店のみ、ドリンク付はプラス200円、単品はプラス100円になります。

【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/restaurants/70872.html>

山梨県産 桃のパフェ

価格：1,455円（税込1,600円）

ドリンク付1,800円（税込1,980円）

販売：7月1日（月）～8月中旬頃

特長：山梨県産の桃を使用。

旬のみずみずしい桃のおいしさ

とじこめた季節限定パフェです。

果肉の繊細な甘みに、バニラ

アイス&クリームの乳味とベリー

の酸っぱさが絶妙のコンビネーション。



山梨県産 桃のミルクフラッペ

価格：1,091円（税込1,200円）

ドリンク付1,437円（税込1,580円）

販売：7月1日（月）～8月中旬頃

特長：ひんやりかき氷に上品な

甘みと香りのピーチシロップを

かけ、みずみずしい果肉を添

えました。練乳の濃厚な

ココが、桃の爽やかな

味わいとよく合います。



◆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 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/>