

**蜜芋「紅はるか」×濃厚バター×こんがりカラメルが絡み合う！
「蜜芋ブリュレ風バターパイ」を10月11日から発売**

秋の新作スイーツが登場

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、全国の生ケーキ取扱店（※）で、10月11日（金）から、「蜜芋ブリュレ風バターパイ」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。

強い甘み&ねっとり食感の蜜芋「紅はるか」を使用

濃い味わいのスイーツが食べたくなるこれからの季節に合わせ、新作スイーツができました。

「蜜芋ブリュレ風バターパイ」は、しっとりとした食感と高い糖度で人気の「紅はるか」を使用したパイです。キャラメルスポンジとバターカスタードを重ね、紅はるかバターあんをのせた上に紅はるかをトッピング。ブリュレのこんがり感は、カリッと食感のカaramelチップと、上面の焦がしバター風味のカaramelジュレで表現しました。食べると、「紅はるか×バター×ブリュレ」の濃厚でとろけるような甘さが口いっぱいに広がります。

ティータイムはもちろん、リラックスしたいときやがんばったときのごほうびに、ぜひご賞味ください。



【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/product/cutcake/62099.html>

蜜芋ブリュレ風バターパイ

価格：590円（税込637円）

販売：10月11日（金）～11月30日（土）頃

特長：甘みが強くねっとり食感の蜜芋「紅はるか」と濃厚なバター、ブリュレを掛け合わせた背徳感満載のパイ。

北海道産発酵バター使用のバターカスタードをサンドしたキャラメルスポンジに紅はるかバターあんを重ね、紅はるかをトッピング。バターカスタードの下に忍ばせたカリッと食感のカaramelチップと、上面にかけた焦がしバター風味のカaramelジュレで、ブリュレの味わいを表現しました。

紅はるかバター、ブリュレの相性抜群の組み合わせ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。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
公式サイト：<https://www.cozycorner.co.jp/>