

“あんこ×フィナンシェ”、“あんこ×プリン”の組み合わせに心が和む 和洋折衷スイーツ「銀座こーじー庵」を5月2日から新発売

厳選素材使用の「あんフィナンシェ」と、2層仕立ての「あんプリン」

株式会社銀座コージーコーナ〈代表取締役社長 庄野和彦 東京都中央区〉は、2025年5月2日（金）から、全国の生ケーキ取扱店（※）で新作スイーツ「銀座こーじー庵」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。

おやつやお茶うけに。老若男女に好まれる味わい

風薫るさわやかな季節の到来に合わせ、あんこや抹茶の和素材と、フィナンシェやプリンの洋菓子を組み合わせた和洋折衷スイーツ「銀座こーじー庵」を新たに発売します。

フィナンシェは、北海道産小豆を使用したこしあんを、芳醇なバター味のフィナンシェに詰めて焼き上げた「あんフィナンシェ」と、京都府産宇治抹茶を使用したフィナンシェに詰めて焼き上げた「あん抹茶フィナンシェ」の2種類。厳選した素材同士の味わいを楽しめます。

プリンには、やさしい甘さの水ようかんを、コクのある黒糖プリンと合わせた「あん黒糖プリン」と、上品な渋みの抹茶プリンと合わせた「あん抹茶プリン」の2種類。2層仕立てのおいしさを楽しめます。

やさしい甘さのあんこも組み合わせたりもちり食感のフィナンシェ、口あたりのよいプリンは、心を和ませるおいしさです。おやつタイムからお茶うけに、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/gift/>

銀座こーじー庵 あんフィナンシェ

価格：200円（税込216円）
販売：5月2日（金）～
特長：もちり食感のフィナンシェに、北海道産小豆を使用したこしあんを詰めて焼き上げました。芳醇なバターが広がる豊かな味わいのフィナンシェと、やさしい甘さのあんこの和洋折衷な組み合わせをお楽しみください。



銀座こーじー庵 あん抹茶フィナンシェ

価格：200円（税込216円）
販売：5月2日（金）～
特長：京都府産宇治抹茶を使用したもちり食感のフィナンシェに、北海道産小豆を使用したこしあんを詰めて焼き上げました。ほんのり苦みが心地よい抹茶味のフィナンシェと、やさしい甘さのあんこの和洋折衷な組み合わせをお楽しみください。



銀座こーじー庵 あん黒糖プリン

価格：390円（税込421円）
販売：5月2日（金）～
特長：黒糖プリンと水ようかんの2層仕立てのデザートです。コクのある黒糖プリンと、やさしい甘さの水ようかんの和洋折衷な組み合わせをお楽しみください。



銀座こーじー庵 あん抹茶プリン

価格：390円（税込421円）
販売：5月2日（金）～
特長：抹茶プリンと水ようかんの2層仕立てのデザートです。上品な渋みの抹茶プリンと、やさしい甘さの水ようかんの和洋折衷な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/>