

夏限定！宮古島産「雪塩®」×「チョコレート」 塩チョコスイーツ2品が5月30日から新登場

チョコレートケーキとジャンボシュークリームに「雪塩®」を使用

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30日（金）から、全国の生ケーキ取扱店で宮古島産「雪塩®」を使用した塩チョコスイーツを販売します。

※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ぬ。

「雪塩®」を隠し味に加え、すっきりとした後味に

夏にチョコレートケーキをよりおいしく味わうには？そんな発想から生まれたのが、隠し味として宮古島産「雪塩®」を使用したスイーツ。

「さくさく食感のチョコレートケーキ」は、サンドのチョコランチに「雪塩®」を使用。琉球石灰岩の成分が溶け込んだまろやかな塩味が、チョコの味わいを引き立て、甘みを引き締めてくれます。

同様に「雪塩®」をチョコレートクリームに使用した「ジャンボシュークリーム（塩チョコ）」が登場。ほんのりやさしい塩味のチョコレートクリームは夏にぴったりのすっきりとした後味が魅力です。

おやつや気軽な手土産に、夏限定の味わいをぜひお楽しみください。



【宮古島産「雪塩®」とは】

サンゴが育つ美しい海をもつ宮古島ではぐまれた雪塩は、通常の製塩法では取り除かれるにがり成分まで含まれているのが特長。海水中の成分をできるだけ残すことにごこだわった、まろやかな味わいが魅力のお塩です。生クリームなどの乳製品と相性がよく、素材の味を引き立てておいしさをアップします。

【商品概要】

さくさく食感のチョコレートケーキ

<https://www.cozycorner.co.jp/product/cutcake/24172.html>

価格：490円（税込529円）

販売：5月30日（金）～10月2日（木）頃

特長：ふんわりとしたココアスポンジで、ローストしたマカダミアナッツ&アーモンド入りのチョコチップクリームをサンドしました。チョコランチには宮古島の雪塩®を使用し、チョコのコクや甘みをまろやかな塩味で引き立たせスッキリとした味わいに仕上げました。

チョコとナッツや、ランチの“さくさく食感”と共にお楽しみください。



ジャンボシュークリーム（塩チョコ）

<https://www.cozycorner.co.jp/product/daily/3861.html>

価格：180円（税込194円）

販売：5月30日（金）～9月11日（木）頃

（6月27日（金）～7月31日（木）休止）

特長：宮古島産雪塩®を使ったチョコカスタードを、ふんわり香ばしく焼き上げたシュー皮にたっぷり詰めました。夏でもさっぱりと食べられる、後味すっきりチョコシュークリームです。



◆万ー、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/>