

**長野県生まれの希少なぶどう「クイーンルージュ®」を使用した
秋パフェが9月9日より登場！**

人気のイートインデザート「フルーツ直行便」に新メニュー

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9月9日（火）から、カフェ・レストラン併設9店舗で「長野県産 クイーンルージュ®のパフェ」をイートインにて販売します。

ぶどうの濃厚な甘みと上品な香りに包まれる一杯

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、長野県産「クイーンルージュ®」を使用したパフェが登場します。

クイーンルージュ®は、ナガノパープル、シャインマスカットと共に、長野県が誇る人気のぶどう3品種の一つです。種がなく皮ごと食べられ、シャインマスカットを上回るほどの高い糖度に、爽やかなマスカット香が感じられ、奥深い味わいを楽しめます。

果肉を6粒使用し、自家製グラニテ（※）やバニラアイス、ホイップクリーム&ラズベリーソースを組み合わせ、贅沢なパフェに仕立てました。

秋らしさも感じられる鮮やかな赤色の果皮が宝石のように輝くパフェを、どうぞお楽しみください。

※グラニテ：果汁やリキュール、シロップなどを半凍結させた、シャーベット状の氷菓。

◆クイーンルージュ®について

「シャインマスカット」と「ユニコーン」を交配し、2021年に長野県でデビューした新品種。出荷時期は9月中旬～10月上旬。マスカットのような爽やかな香りがあり、甘みが強く、皮が薄くてパリパリとした食感が楽しめる。

※「クイーンルージュ®」は、長野県の登録商標です。

【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、ドリンク付きはプラス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/67294.html>

長野県産クイーンルージュ®のパフェ

価格：1,546円（税込1,700円）／ドリンク付 1,892円（税込2,080円）

販売：9月9日（火）～10月下旬頃

特長：長野県産クイーンルージュ®は、香り高く、濃厚な甘みの、皮ごと食べられるぶどうです。ジューシーな果肉を6粒使用して、宝石のように輝くパフェに仕立てました。ジューシーな果肉とバニラアイス、ひんやり自家製グラニテがとけ合い、ラズベリーソースの甘ずっぱさが爽やかなアクセントに。

◆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/>