

桜スイーツで春気分♪

求肥入りで“もちふわ”食感&あんこや抹茶など和素材を重ねたケーキが登場

「さくらのケーキ」と「さくらと抹茶のモンブラン」を2月28日から発売

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、2026年2月28日（土）から全国の生ケーキ取扱店（※）で「さくらのケーキ」と「さくらと抹茶のモンブラン」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。

「桜風味×和素材」、春限定の組み合わせ♪

桜の味わいと和素材を組み合わせた、春を彩るケーキ2品を発売します。

「さくらのケーキ」は、ふわふわの桜風味スポンジで苺や桜風味クリーム、求肥（ぎゅうひ）などをサンドした、もちふわ食感が楽しめる毎年人気のケーキ。「さくらと抹茶のモンブラン」は、桜あんや粒あんの甘さに、抹茶のほろ苦さが心地よい一品。どちらのケーキも仕上げにのせた桜花の塩漬けが、味わいを引き締めるアクセントになっています。

日本気象協会によれば、今年の桜の開花は、全国的に平年並みか早いと予想されています。桜の開花を待つ間からお花見の時期まで、ぜひ桜スイーツをお楽しみください。



【商品概要】

さくらのケーキ

<https://www.cozycorner.co.jp/product/cutcake/34842.html>

価格：490円（税込529円）

販売：2月28日（土）～4月9日（木）頃

特長：ふわりと桜が香る桜風味クリームと、粒あんクリーム、甘ずっぱい苺をふわふわの桜風味スポンジでサンド。求肥（ぎゅうひ）のもちもち感を食感のアクセントに、カスタードでまろやかなコクをプラスしました。

桜の香りと和素材が奏でる春のハーモニーをお楽しみください。



さくらと抹茶のモンブラン

<https://www.cozycorner.co.jp/product/cutcake/74442.html>

価格：460円（税込496円）

販売：2月28日（土）～4月9日（木）頃

特長：桜風味マドレーヌに粒あんと抹茶あん、ほどよい苦みの抹茶クリームを重ね、桜あんて包み込みました。ちよこんとのせた桜花の塩漬けが、味わいのアクセントになっています。

桜と抹茶の味わい・香り・色合いが春を感じさせるモンブランです。



- ◆ 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/>