

**ロッテ「ガーナ」コラボスイーツが4月24日から登場！
今年は「<ガーナ> チョコレートスフレ」が加わり、3品ラインアップ**

「ジャンボシュークリーム（ガーナ）」は、さらに味わい濃くりニューアル

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>と、株式会社ロッテ <代表取締役社長執行役員 中島英樹 東京都新宿区>は、コラボレーションにより共同開発した「ガーナチョコレート」を使用したスイーツ3品を2026年4月24日（金）から全国の生ケーキ取扱店（※）で販売します。

※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。

ガーナの魅力を3種のスイーツでお楽しみください

ロッテ「ガーナ」と銀座コージーコーナ-のケーキがコラボレーションして4年目。これまで多くのお客さまにお楽しみいただき、「チョコクリームがおいしい！」「これはリピした！」「定番にしてほしい」と大変ご好評をいただきました。

今年新たにラインアップした「<ガーナ> チョコレートスフレ」は、ガーナの濃厚でコクのある味わいと、スフレならではの“ふわシュワツ”と軽やかな食感を同時にお楽しみいただける“軽いのに濃い”にこだわった一品。

一昨年来人気の「ジャンボシュークリーム（ガーナ）」は、ホイップクリームとカスタードクリームの2層仕立て。今年、この2種のクリームのうち、舌に長く残り余韻を左右するカスタードクリームのチョコ感をアップさせ、今まで以上にガーナのコクを感じていただけるようになりました。

「<ガーナ> 濃厚生チョコケーキ」は、芳醇なカカオの味わいをどっしりと濃厚なムースでお楽しみいただけます。また、今年も母の日期间にはピックの口ゴを「Ghana」から「haha」に変えて販売します。

ガーナの魅力をさまざまにお楽しみいただける3品です。ティータイムや母の日のプレゼントに、ぜひご利用ください。



※写真はイメージです

【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/newitem/28331.html>

<ガーナ> チョコレートスフレ

価格：680円（税込734円）

販売：4月24日（金）～6月4日（木）頃

特長：ロッテの「ガーナ」と銀座コージーコーナ-のケーキがコラボレーション！ミルク感の効いたコクのある味わいの「ガーナミルク」、カカオの芳醇な香りとすっきりとした後味の「ガーナブラック」を使用したチョコレートスフレです。スフレならではの“ふわシュワツ”と軽やかな食感とともに、「ガーナ」のおいしさをご堪能ください。



※写真はイメージです



※写真はイメージです

<ガーナ> 濃厚生チョコケーキ

価格：590円（税込637円）

販売：4月24日（金）～6月4日（木）頃

※5月8日（金）～10日（日）は母の日仕様

特長：ロッテの「ガーナ」と銀座コージーコーナ-のケーキがコラボレーション！ミルク感の効いたコクのある味わいの「ガーナミルク」、カカオの芳醇な香りとすっきりとした後味の「ガーナブラック」をそれぞれ使用した2層のムースと、「ガーナブラック」を使用した生チョコを重ねました。「ガーナ」のとろける口どけと芳醇なカカオの味わいを堪能できる、濃厚で贅沢なチョコレートケーキです。



▲母の日期间は「haha」ピックに！



ジャンボシュークリーム（ガーナ）

価格：230円（税込248円）

販売：4月24日（金）～6月4日（木）頃

特長：ロッテの「ガーナ」と銀座コージコーナーの「ジャンボシュークリーム」がコラボレーション！ミルク感の効いたココのある味わいの「ガーナミルク」と、カカオの芳醇な香りとすっきりとした後味の「ガーナブラック」を使用したチョコカスタードと、「ガーナブラック」を使用したチョコホイップクリームを、歯切れと口どけのよいシュー皮に詰めました。

昨年に比べチョコ感がさらにUPしたまろやかでココ深いチョコカスタード、カカオを感じるホイップクリーム、シュー皮が一体となつてとろける口どけのよさをお楽しみください。



【開発秘話 ～コラボスイーツ誕生の裏側～】

■層が織りなす濃厚な味わい、スフレの優しいくちどけ。母への感謝と家族のぬくもりをガーナシリーズでご提供します。

毎年このコラボレーションをお届けできること、大変光栄に思います。特別な母の日。今年は「<ガーナ>濃厚生チョコケーキ」「ジャンボシュークリーム（ガーナ）」に加え、ファンの方も多い「<ガーナ>チョコレートスフレ」が仲間に加わりました。幾重にも重なる層で、母の多面的な魅力を描いた濃厚生チョコケーキ。ガーナのココと“ふわシュワッ”食感が絶妙に調和し、家族皆で楽しんでいただくのにぴったりなチョコレートスフレ。濃厚なカカオとミルクの安心感と愛があふれ出すシュークリーム。食感も楽しみ方も異なる3品に、様々な感謝の思いを詰め込みました。特別な一日を、ぜひガーナのスイーツと共に過ごしていただきたいです。

株式会社ロッテ 中央研究所 チョコ・ビス研究部 チョコレート研究二課 村松美紀

■ご家族やご友人たちとシェアできる新商品を加え、コラボ商品の魅力がさらに充実しました。

昨年ご好評いただいた「<ガーナ>濃厚生チョコケーキ」とチョコレート感がUPした「ジャンボシュークリーム（ガーナ）」に加え、今年は新たにご家族やご友人たちとシェアできる「<ガーナ>チョコレートスフレ」を開発しました。「<ガーナ>チョコレートスフレ」は、ガーナの芳醇なカカオの風味とミルクのココが感じられる味わいと、ふわシュワッと軽やかな食感の両立を目指しました。普段の何気ないひとときに、母の日のプレゼントに、「ガーナ」ならではのおいしさをスイーツでご堪能ください。

株式会社銀座コージコーナー 商品企画部 商品企画課 田代沙紀

【ブランド紹介】

ロッテ「ガーナ」について

とろける口どけのチョコレート。厳選したカカオの芳醇ですっきりとしたカカオ感と、ミルク感の効いたココとが織りなすおいしさは、カカオにこだわるロッテだけの味わいです。



ガーナミルク

とろける口どけ。厳選したカカオとなめらかなミルクの理想的なバランスのミルクチョコレート。



ガーナブラック

とろける口どけ。厳選したカカオの芳醇な香りと味わいのビターチョコレート。

◆ロッテ「ガーナ」について詳しくは公式サイト（<https://www.lotte.co.jp/products/brand/ghana/>）をご覧ください。

銀座コージコーナー「ジャンボシュークリーム」について

ふんわりと丸く焼き上げたシュー皮に、卵のココとミルク感を感じるカスタードクリームを詰めました。歯切れと口どけのよいシュー皮と、芳醇なマダガスカル産バナラの風味が広がる舌ざわりなめらかなカスタードが一体となつて口どけてゆく食感をお楽しみください。



ジャンボシュークリーム（カスタード）

◆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コーナー 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/>