

山梨県産桃のとろける果肉とあふれる果汁を楽しむ 期間限定パフェ&かき氷が登場！

「旬のフルーツ直行便」シリーズ、6月27日から新メニュー

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、2026年6月27日（土）からカフェ・レストラン併設9店舗で、山梨県産の桃を使用したパフェとかき氷をイトインにて販売します。

桃を丸ごと1個使用したご褒美パフェ♪

銀座コージーコーナのカフェ・レストランで提供している「旬のフルーツ直行便」は、全国各地に旬のフルーツを探し求め、“今だけしか味わえない”おいしさをお楽しみいただく人気のシリーズ。6月27日からは山梨県産の桃を使ったパフェとかき氷が登場します。

桃の収穫量日本一*を誇る山梨県産の桃は、ジューシーな果肉と、とろけるような甘さ、ふわりと広がる豊かな香りが特長。

「山梨県産桃のパフェ」は、この上質な桃を丸ごと1個使用し、ラズベリーのグラニテ（※）やクリアゼリー、バニラアイス、ホイップクリームを組み合わせ、ひと口ごとに異なる味わいを楽しめる贅沢なパフェ。

「桃のミルクフラッペ」は、山盛りのかき氷に、桃とバニラアイスをトッピング。ひんやり氷にまろやかなピーチシロップ&練乳がとけ合い、やさしい甘さを楽しめる一品です。ぜひ、銀座コージーコーナのカフェ・レストランで、桃のデザートをお楽しみください。

*農林水産省 令和7年産もも、すももの栽培面積、結果樹面積、収穫量及び出荷量

※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。

<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、他店よりドリンク付きはプラス250円、単品はプラス150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/21826.html>

山梨県産桃のパフェ

価格：1,455円（税込1,600円）／ドリンク付 1,801円（税込1,980円）

販売：6月27日（土）～8月中旬頃予定

特長：山梨県産の桃を使用。旬のみずみずしい桃のおいしさをとじこめた季節限定パフェです。果肉の繊細な甘みに、バニラアイス&クリームの乳味とベリー甘ずっぱさが絶妙のコンビネーション。

山梨県産桃のミルクフラッペ

価格：1,091円（税込1,200円）／ドリンク付 1,437円（税込1,580円）

販売：6月27日（土）～8月中旬頃予定

特長：山梨県産の桃を使用。ひんやりかき氷に上品な甘みと香りのピーチシロップをかけ、みずみずしい果肉とバニラアイスを添えました。練乳の濃厚なコクが、桃の爽やかな味わいとよく合います。

◆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。



▲山梨県産桃のパフェ



▲山梨県産桃のミルクフラッペ

<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/>