GINZA Cozy Corner 銀座コージーコーナー since1948

News Release

2026年11月27日
株式会社銀座コージーコーナー

銀座1丁目本店限定！
幸運を呼ぶフランス伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」販売

11月27日から予約受付開始

株式会社銀座コージーコーナー＜代表取締役社長 庄野和彦 東京都中央区＞は、2026年12月30日（水）から銀座1丁目本店限定「ガレット・デ・ロワ」を販売します。

洋菓子専門店が手がける、コク深い「ガレット・デ・ロワ」



1月6日の公現祭のお祝いで食べられる、アーモンドクリームをパイ生地で包んだフランスの伝統的な焼菓子「ガレット・デ・ロワ」。パイの中に「フェーブ」と呼ばれる小さな人形を入れ、切り分けられたパイの中にフェーブが入っていた人は王冠をかぶり祝福を受け、その1年幸運が訪れるといわれています。
この伝統ある焼菓子を、1948年創業の洋菓子専門店である銀座コージーコーナーが、長年培ってきた技術を生かし、コク深く、味わい豊かな「ガレット・デ・ロワ」として銀座1丁目本店限定で販売します。
バター香るパイ生地に、ラム酒をきかせたアーモンドクリームを詰め、幸運のフェーブの代わりに渋皮栗を入れて丁寧に焼き上げた一品。
別添えで紙製の王冠と陶器のフェーブがつき、フェーブは12種類の中から1個お選びいただけます。洋菓子専門店が手がける「ガレット・デ・ロワ」を囲んで、おいしく、楽しく、新年の運試しをしてみませんか。

ご予約受付について

受付期間：11月27日（金）～ ※上限数に達し次第、予約受付終了。
お渡し日時： 12月30日（水）～ 2027年1月11日（月・祝）頃
予約方法：銀座コージーコーナー銀座1丁目本店「店頭」にて承ります（電話予約はお受けしておりません）
お渡し店舗：銀座コージーコーナー銀座1丁目本店

【商品概要】

https://www.cozycorner.co.jp/campaign/newitem/17178.html

ガレット・デ・ロワ（5号）

価格：2,500円（税込2,700円） サイズ：約15㎝（5～6人分）
販売：12月30日（水）～ 2027年1月11日（月・祝）頃
特長：ガレット・デ・ロワは、公現祭のお祝いで食べられるアーモンドクリームをパイ生地で包んだフランスの伝統的な焼菓子。パイの中に「フェーブ」と呼ばれる小さな人形を入れ、切り分けられたパイの中にフェーブが入っていた人に幸運が訪れるといわれています。銀座コージーコーナーのガレット・デ・ロワは、バター香るパイ生地に、ラム酒をきかせたアーモンドクリームを詰め、幸運のフェーブの代わりに渋皮栗を入れて焼き上げました。幸運の渋皮栗を引き当てて、素敵な1年になりますように♪
※紙製の王冠、陶器のフェーブが各1個付きます。
※フェーブは12種類の中から1個お選びいただけます。
※フェーブは各種、数に限りがあります。在庫状況によってはご希望に添えない場合もありますので、あらかじめご了承ください。



▲当たりのピースには半割の渋皮栗が入っています



▲フェーブ（一部抜粋）

◆万一、品切れの場合はご容赦ください。
◆表示の税込価格は消費税8%を含む価格です。
◆税込価格は1円未満を切り上げて表示しております。

＜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/