

とろける食感、あふれる果汁。旬の果実を楽しもう♪
柑きつ「せとか」のスイーツ2品が登場。

3月4日（金）から「柑きつスイーツ 第1弾」を開催！

株式会社銀座コージーコーナー〈代表取締役社長 山下訓央 東京都中央区〉は、2022年3月4日（金）より、全国の生ケーキ取扱店で「柑きつスイーツ 第1弾」を開催。春みかんとして注目の高い「せとか」を使用したスイーツ2品を販売します。

【開発背景】

多汁で濃厚な甘みの「清見タンゴール」、香り高くコクのある「アンコール」、ぶるっとした食感と糖酸度のバランスが良い「マーコット」。3品種の良いところが凝縮された柑きつ「せとか」。

育成地の長崎から望む地名・早崎瀬戸（＝せと）と、品種の持つ豊かな香り（＝か）が、「せとか」の名に由来。

濃厚な甘みとコク、とろけるような食感から“柑きつ類の大トロ”の異名を持ち、近年、注目・人気の高い品種となっています。

その「せとか」が旬を迎え、限られた期間に旬の果実のおいしさをお楽しみいただきたいという想いより、瀬戸内産「せとか」を使用した2種のスイーツを開発しました。

この時期だけのスイーツを、ぜひお楽しみください。

【ポイント】

- ◆旬の食べごろを迎えた「せとか」を使用。
- ◆柑きつの爽やかな味わいを楽しむプチデコレーションケーキ『コージープリンセス（せとか）』と、ヨーグルト風味クリームやゼリーとのハーモニーを楽しむ『せとかのショートケーキ』、2種をご用意。

【商品概要】 商品について詳しくは、銀座コージーコーナー オフィシャルサイト <https://www.cozycorner.co.jp/>



▲写真・左：せとかのショートケーキ／ 写真・右：コージープリンセス（せとか）



コージープリンセス（せとか）

価格：620円（税込669円）

販売：3月4日（金）～3月31日（木）頃

特長：とろけるような食感と、ジューシーで濃厚な甘みが特長の柑きつ「せとか」を上面に飾り、「せとか」のジャムとオレンジ風味のクリームを、ふわふわのスポンジでサンド。ミルク感とコクのある生クリーム入りホイップクリームをフリル状に絞り、“プリンセス”のドレスのように仕立てました。プチデコレーションケーキで、旬の果実「せとか」のおいしさをひとりじめ♪



せとかのショートケーキ

価格：490円（税込529円）

販売：3月4日（金）～3月31日（木）頃

特長：とろけるような食感と、ジューシーで濃厚な甘みが特長の柑きつ「せとか」を飾り、せとか&オレンジのゼリーと、ヨーグルト風味クリームを、ふわふわのスポンジでサンドしました。旬の果実「せとか」と、爽やかなクリームが絶妙にマッチする季節限定のショートケーキです。

◆現在、弊社では新型コロナウイルス感染対策のため、店舗の休業または営業時間を短縮している場合があります。詳しくは弊社お客様センター（無料ダイヤル 0120-175257 受付時間 9:00～18:00）までお問い合わせください。

◆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。

報道機関の皆様からの本件に関するお問い合わせ先：株式会社銀座コージーコーナー（広報担当）
TEL：03-6226-2440 FAX：03-6226-2450 E-mail：kouhou-senden@cozycorner.co.jp