

春ですね♪ コロナ禍のお花見トレンド。 桜のスイーツで“おうち花見”を楽しむ。

3月4日（金）から「さくらのケーキ」と「抹茶とさくらのケーキ」を販売。

株式会社銀座コージーコーナ＜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）から全国の生ケーキ取扱店で、うらかな春をテーマにした「さくらのケーキ」と「抹茶とさくらのケーキ」を販売します。

【開発背景】

今年は、全国的に平年並みか平年より遅めの開花が予想されます（気象庁発表2022年さくらの開花状況）。

そしてお花見は、昨今の社会情勢を鑑みて“おうち花見”を楽しむ方が多くいらっしゃるのではないかと考え、当社では、来る春を楽しむアイテムの1つにしていきたいという想いより、さくらのスイーツを2品開発しました。

春を感じるやさしい味わいのさくらスイーツを、ぜひお楽しみください。

【ポイント】

◆桜づくしの「さくらのケーキ」と、抹茶×桜の調和を楽しむ「抹茶とさくらのケーキ」の2品をご用意しました。

◆和素材（求肥・粒あん・水ようかん）をアクセントに用いて、日本の春の情緒を演出しました。



▲写真・左：抹茶とさくらのケーキ／写真・右：さくらのケーキ

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



さくらのケーキ

価格：420円（税込453円）

販売：3月4日（金）～3月31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。



抹茶とさくらのケーキ

価格：460円（税込496円）

販売：3月4日（金）～4月28日（木）頃

特長：抹茶の豊かな香り&旨味と、ほのかに香る桜の風味が絶妙に調和する春限定のショートケーキです。抹茶クリーム、抹茶ガナッシュ、桜風味スポンジと抹茶スポンジを重ねて、食感と味わいのアクセントに水ようかんをサンドしました。春の訪れを、抹茶と桜のスイーツでお楽しみください。

◆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（広報担当）
TEL：03-6226-2440 FAX：03-6226-2450 E-mail：kouhou-senden@cozycorner.co.jp