

旬のさくらんぼ「佐藤錦」を楽しむショートケーキと 毎年人気のジューシーなチェリーパイが登場！

6月3日（金）「コージープリンセス（佐藤錦）」と「チェリーパイ」を発売

株式会社銀座コージーコーナー〈代表取締役社長 船田知秀 東京都中央区〉は、2022年6月3日（金）から、全国の生ケーキ取扱店で、「佐藤錦」（さくらんぼ）とチェリーを使用したスイーツを販売します。

旬の果実のおいしさを楽しむスイーツ

6月3日から期間限定で、さくらんぼとチェリーのスイーツ2品が登場します。

「コージープリンセス（佐藤錦）」は、上品な香り&みずみずしい甘みのさくらんぼ「佐藤錦」を3粒飾ったプチデコレーションケーキです。旬の佐藤錦のおいしさをひとりで楽しむ、プチ贅沢気分をお楽しみいただけます。

「チェリーパイ」は、酸味のあるレッドサワーチェリーと、味わい濃厚なダークスイートチェリーをたっぷりのせました。2種のチェリーが奏でるジューシーな果肉感&甘ずっぱさをお楽しみください。

佐藤錦のふくよかな甘みやチェリーの爽やかな甘ずっぱさで、梅雨時期のくもりがちな気分をリフレッシュ♪



写真・左：コージープリンセス（佐藤錦）
写真・右：チェリーパイ

佐藤錦とは？

大正時代に山形県で誕生したさくらんぼの品種。果肉はやや固めで酸味のある「ナポレオン」と、黄色実で高糖度の「黄玉」を交配。“さくらんぼの王様”と呼ばれ、深く美しいルビー色の果皮と、果肉が厚く果汁たっぷりで、上品な甘みのなかにほどよい酸味があるのが特長です。

【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/>

コージープリンセス（佐藤錦）

価格：620円（税込669円）

販売：6月3日（金）～6月30日（木）頃

特長：上品な香り&みずみずしい甘みのさくらんぼ「佐藤錦」を贅沢に3粒飾った、季節限定プチデコレーションケーキです。ふわふわのスポンジにチェリージャムと杏仁クリームをサンドし、チェリー風味クリームをフルル状に絞りました。佐藤錦の甘みと、やさしい甘みのクリーム、ほんのり甘ずっぱいジャムが絶妙にマッチします。



チェリーパイ

価格：460円（税込496円）

販売：6月3日（金）～9月15日（木）頃

特長：風味豊かなパイにカスタードを重ねて、爽やかな酸味の“レッドサワーチェリー”と、濃厚な甘みの“ダークスイートチェリー”をたっぷりのせました。チェリーのジューシーな果肉感&甘ずっぱさと、パイ、カスタードが相性抜群！



◆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 公式サイト <https://www.cozycorner.co.jp/>