

**ふわっふわの洋風どら焼き!? 進化系あんこスイーツ、
「スフレワッフル（つぶあん＆ホイップ）」が新登場!**

スフレ×ワッフル＝スフレワッフル生地をつぶあんとホイップクリームをサンド

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、「スフレワッフル（つぶあん＆ホイップ）」を、2022年9月1日（木）から全国の銀座コージーコーナー生ケーキ取り扱い店舗（※1）にて、期間限定で販売します。

※1 北海道・九州地方及び、福井県・京都府・滋賀県・鳥取県・島根県・山口県・愛媛県・高知県に生ケーキ取扱店はありませぬ。

※一部量販店などでも取り扱い予定。

王道ながら、進化系あんこスイーツ

和スイーツの中でも依然として高い人気を集めている、和のあずきあんこ、洋のクリームやバターとの組み合わせ。

昨今では、さらに、あずきあんをさまざまな素材と組み合わせた“進化系あんこスイーツ”が次々と登場しています。

当社から発売する「スフレワッフル（つぶあん＆ホイップ）」は、つぶあんことホイップクリームという王道な組み合わせを、“スフレワッフル生地”でサンドした、ふわっふわの“洋風どら焼き”のような進化系あんこスイーツです。

ふんわりとした“スフレ感”と“ワッフル”のような香ばしさを合わせもつスフレワッフル生地と、ふくらとしたつぶあん、練乳をブレンドしたホイップクリームが三位一体となり、やさしく甘いハーモニーを奏でます。



【商品概要】

スフレワッフル（つぶあん＆ホイップ）

価格：185円（税込199円）

販売：9/1（木）～12/31（土）※12/24・25は販売休止

特長：北海道産あずきを使用したつぶあん※2は、ほんのり塩味を効かせることで甘みをキュッと引きしめ、ホイップクリーム（練乳入り）のミルク感&コクを引き立てるように仕立てました。ふんわり焼き上げ軽い口どけのスフレワッフルと、つぶあん＆ホイップが絶妙に調和します。

※2 当商品で使用しているあずきのうち、北海道産あずきは52%です。



▲商品形状をモチーフとしたS字デザインを配し、つぶあんことホイップクリームを2色で表現したパッケージ。

「スフレワッフル」のおいしさの秘密

スフレのようなふんわり感と、ワッフルのような香ばしさ。互いのいいところをしたスフレワッフル生地のおいしさの秘密を紹介します。

◆小麦粉

生地を作る際に、グルテンが出にくく、メレンゲ（泡立てた卵白）の気泡がこわれにくい小麦粉を厳選。

◆生地づくり

ふんわり食感を作りだすために、メレンゲをこわさないようにミックスし、キメの細かい生地を作成。

◆焼成

高温で表面を焼き固め、低温でじっくりと火を入れていくことで、風味豊かに、ふんわりとした食感を実現。



年間約200万個以上を販売※3

2019年に登場した「スフレワッフル」は、“未広がり”の意味を持つ、縁起のよい“ひょうたん”の形が手土産として喜ばれ、またご自分用に、ティータイムのお供や気軽に食べられるスイーツとして、登場以来ご好評をいただいています。レギュラーの「スフレワッフル（ホイップ＆カスタード）」の他、期間限定の味わいを様々に展開中。

※3 2021年8月～2022年7月実績



※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