

100%ガーナ*なスイーツ誕生！ 「ガーナチョコレート」がケーキ&スフレワッフルに。

4月14日（金）から期間限定で銀座コージーコーナで販売

株式会社銀座コージーコーナ＜代表取締役社長 船田知秀 東京都中央区＞は、株式会社ロッテ＜代表取締役社長執行役員 牛腸栄一 東京都新宿区＞とのコラボレーションにより共同開発した「<ガーナ>リッチチョコケーキ」と「スフレワッフル（ガーナ）」を、2023年4月14日（金）～5月14日（日）頃の期間、全国の生ケーキ取扱店（※）で販売します。※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ん。

ロッテ「ガーナチョコレート」と銀座コージーコーナが初コラボ

1964年の誕生以来、なめらかな口どけとミルク感の効いたココのある味わいで愛され続けるロッテのチョコレート「ガーナミルク」。厳選したカカオの芳醇な香りと豊かな味わいのビターチョコレート「ガーナブラック」。

スイーツの魅力を探求し続ける銀座コージーコーナは、「ガーナミルク」「ガーナブラック」とのコラボによる新たなスイーツを開発し、「ガーナチョコレート×ケーキ」で「<ガーナ>リッチチョコケーキ」が、「ガーナチョコレート×スフレワッフル」で「スフレワッフル（ガーナ）」が誕生しました。

定番商品×定番商品が奏でるおいしさで、スイーツの新たな楽しみ方を提案します。

この時期だけの、期間限定コラボスイーツをぜひお楽しみください。

* 製剤中、チョコレートはロッテ「ガーナチョコレート」100%使用

Point

- ◆チョコクリームやチョコムースには「ガーナチョコレート」を100%使用して、味わいはもちろん、とろける口どけまでも「ガーナ」らしさを表現しました。
- ◆<ガーナ>リッチチョコケーキ：「ガーナミルク」入りムースと「ガーナブラック」入りムースをサンドし、上には「ガーナリップル」をトッピング。
- ◆スフレワッフル（ガーナ）：「ガーナブラック」入りホイップクリームと「ガーナミルク」「ガーナブラック」入りカスタードをワッフル生地でサンド。

【商品概要】

◆商品について詳しくは特設サイト（<https://www.cozycorner.co.jp/campaign/newitem/14581.html>）、または銀座コージーコーナ公式サイト（<https://www.cozycorner.co.jp/>）をご覧ください。



▲カカオの芳醇な香りと豊かな味わいが広がる「ガーナ」感濃厚な<ガーナ>リッチチョコケーキ（写真・手前）／2種のガーナチョコレートクリームをたっぷりサンドしたスフレワッフル（ガーナ）



<ガーナ>リッチチョコケーキ

価格：450円（税込486円）

販売：4月14日（金）～5月14日（日）頃

特長：「ガーナチョコレート」の風味やココのある味わいはもちろん、とろける口どけもケーキで表現しました。上段のムースにはミルク感の効いたココのある味わいの「ガーナミルク」を、下段のムースにはカカオの芳醇な香りとすっきりとした後味の「ガーナブラック」を使用。さらに上面に絞ったクリームにも「ガーナブラック」を使用して、仕上げに「ガーナリップル」も飾った、まさに「ガーナづくし」のチョコケーキです。「ガーナチョコレート」のおいしさを、ケーキで心ゆくまでお楽しみください。



スフレワッフル（ガーナ）

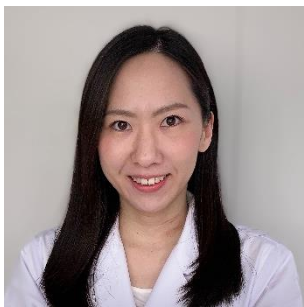
価格：200円（税込216円）

販売：4月14日（金）～5月31日（水）頃

特長：しっとり、ふんわり焼き上げたスフレのような軽い口どけのワッフル皮に「ガーナチョコレート」を使用した「チョコカスタード」と「チョコホイップ」を2層にサンド。下のチョコカスタードは、ミルク感の効いたココのある味わいの「ガーナミルク」と、カカオの芳醇な香りとすっきりとした後味の「ガーナブラック」、カスタードをブレンド。カカオの酸味やほろにがさがミルクの優しい味わいを引き立てます。上のチョコホイップは「ガーナブラック」とホイップクリームをブレンド。深みのある、チョコレートのほどよいビター感が広がります。しっとり、ふんわり食感からあふれ出す「ガーナチョコレート」のおいしさをお楽しみください。



【開発秘話 ～コラボスイーツ誕生の裏側～】



とろける口どけ、味わい、そして余韻まで「ガーナ」すぎて驚きました。

幼少期から銀座コージコーナーのケーキはいつも身近にありました。この度「ガーナチョコレート」を通してケーキの開発に携わらせていただき、光栄です。「スフレワッフル（ガーナ）」は、ご家族皆様でふんわりと優しい気分を感じられる「ガーナチョコレート」の風味に作り上げました。「<ガーナ>リッチチョコケーキ」は、「ガーナチョコレート」の濃厚さを存分に楽しみ、少し大人な気分を感じられます。幸せなひと時をお楽しみください。

株式会社ロッテ 中央研究所 チョコ・ビス研究部 チョコレート研究課 村松美紀

「ガーナ」らしさを探求するあまり…みんなで「ガーナ」を50枚以上も食べちゃいました。

「ガーナチョコレート」のおいしさを徹底追求して、とろける口どけや華やかな余韻までも再現しました。「ガーナミルク」と「ガーナブラック」を使用した2種のムースとクリームは、チョコそれぞれの味わいを活かしながらムースとクリームそれぞれに“違い”と“チョコ感”を表現し、口の中で一体になった時の絶妙なバランスを生み出すために試作を何度も重ねました。「ガーナチョコレート」のおいしさをケーキとスフレワッフルでご堪能ください。

株式会社 銀座コージコーナー 商品企画課 伊勢田美佳



【ブランド紹介】

ロッテ「ガーナミルク」「ガーナブラック」について



ガーナミルク

厳選したカカオの芳醇でスッキリとしたカカオ感とミルク感の効いた口どけが理想的なバランスを奏でるミルクチョコレート。



ガーナブラック

厳選したカカオ50%の芳醇な香りと豊かな味わい、すっきりとした後味が楽しめるビターチョコレート。

銀座コージコーナー「スフレワッフル」について



スフレワッフル（ホイップ&カスタード）
価格：185円（税込199円）

ワッフル皮には上質な小麦粉を選び、じっくり弱火でじっくりふんわり焼き上げたスフレのような軽い口どけ。“未広がり”という意味を持つ、縁起の良い「ひょうたん」形も魅力のひとつ。しっとりふんわりのワッフル生地にバニラビーンズ入りカスタードとホイップクリームのダブルクリームをたっぷりサンドしました。

※現在、原材料の卵不足により一部店舗を除き販売を休止しています。お客様にはご迷惑をおかけしますが、再販売までしばらくお待ちください。

- ◆ロッテ「ガーナチョコレート」について詳しくは公式サイト（<https://www.lotte.co.jp/products/brand/ghana/>）をご覧ください。
- ◆銀座コージコーナーの商品について詳しくは特設サイト（<https://www.cozycorner.co.jp/campaign/newitem/14581.html>）または銀座コージコーナー公式サイト（<https://www.cozycorner.co.jp/>）をご覧ください。

※現在、銀座コージコーナー販売店舗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。詳しくは銀座コージコーナーお客様センター（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。銀座コージコーナーの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。

本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先

◆「ガーナチョコレート」について

株式会社ロッテ コーポレートコミュニケーション部 担当：清水、谷口

TEL：03-5388-5617 FAX：03-3378-6199 E-mail：kouhou@lotte.co.jp

◆「<ガーナ>リッチチョコケーキ」「スフレワッフル（ガーナ）」について

株式会社銀座コージコーナー 広報宣伝課

TEL：03-6226-2440 FAX：03-6226-2450 E-mail：kouhou-senden@cozycorner.co.jp