

**しっとりなめらか、瀬戸内レモンで爽やか♪
夏に食べたいチーズケーキが登場**

5月1日（月）から、「なめらか食感のバイクドチーズ」を販売開始

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、2023年5月1日（月）から全国の生ケーキ取扱店（※）で、「なめらか食感のバイクドチーズ」を販売します。

※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。

バイクドチーズケーキが夏仕様に

暑い季節もチーズケーキをおいしく味わっていただきたい。そんな想いを込めて開発した、口どけよく爽やかな味わいが魅力の「なめらか食感のバイクドチーズ」が今年も登場します。

チーズは、酸味・コク・風味・口どけのよさなどを追求し、フランス産とオーストラリア産の2種のクリームチーズをブレンド。そのチーズに、瀬戸内レモンの果汁と隠し味にパイナップルピューレを合わせ、チーズの酸味とコクを活かしながら、爽やかな味わいと軽やかな後味に仕上げています。また、土台のタルト生地に粉チーズを加えて焼き上げることで、より一層風味豊かに。さらに、じっくり蒸し焼きにして、しっとりなめらかな食感を作り出しています。チーズ好きな方にぜひおすすめしたい一品です。

チーズケーキ好きな方におすすめしたい、夏でもおいしく味わえるチーズケーキをぜひお楽しみください。



【商品概要】

商品について詳しくは銀座コージーコーナ公式サイトをご覧ください。

<https://www.cozycorner.co.jp/>

なめらか食感のバイクドチーズ

価格：410円（税込442円）

販売：5月1日（月）～9月30日（土）頃

特長：

2種のクリームチーズに「瀬戸内レモン」の果汁をブレンドして、爽やかな味わいに仕立てました。じっくり蒸し焼くことでなめらかな食感をつくりだし、口どけのよいチーズのコクや旨みがお楽しみいただけます。暑い日にもさっぱりおいしくいただけるバイクドチーズケーキです。

◆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。

本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先：株式会社 銀座コージーコーナ 宣伝課
TEL：03-6226-2440 FAX：03-6226-2450 E-mail：kouhou-senden@cozycorner.co.jp
公式WEBサイト：<https://www.cozycorner.co.jp/>