

大粒でパキッとした食感とジューシーな果肉、芳醇な香り 長野県産「シャインマスカット」を贅沢に使用したパフェが8月25日から登場！

人気のイトインスイーツ「フルーツ直行便」に新メニューが登場

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8月25日（金）より、カフェ・レストラン併設10店舗で長野県産シャインマスカットを使用したパフェをイトインにて販売します。

宝石のように美しいエメラルドグリーンも魅力

旬のフルーツを使ったデザートをお届けしている“旬のフルーツ直行便”シリーズに、長野県産「シャインマスカット」を使用したパフェが登場します。

長野県産のシャインマスカットは、昼夜の寒暖差があることや水はけの良い土地など栽培に適した環境のため、大粒で甘く、色づきの良い実がなるのが特徴。そのシャインマスカットを贅沢に使い、自家製シャインマスカットグラニテやバニラアイスと合わせてパフェを作りました。また、エメラルドグリーンと白の鮮やかな見た目からは、清涼感を感じられます。

ジューシーで爽やかな長野県産シャインマスカットのパフェを、カフェ・レストランでごゆっくりお楽しみください。



【販売店舗】

銀座1丁目本店、ビーンズ赤羽店、王子店、新小岩店、イトーヨーカドー大井町店、三鷹コラル店、LIVIN田無店、川崎アゼリア店、鶴見東口店、海老名店

※銀座1丁目本店のみ、ドリンク付はプラス200円、単品はプラス100円になります。

【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/campaign/restaurants/10266.html>

長野県産シャインマスカットのパフェ

価格：1,364円（税込1,500円）／ドリンク付1,691円（税込1,860円）

販売：8月25日（金）～11月下旬

特長：旬の長野県産シャインマスカットを贅沢に使用した季節限定パフェ。種なしで皮ごと食べられ、パキッとした食感とともに豊かな甘みと高貴な香りが口いっぱい広がるシャインマスカットに、自家製シャインマスカットグラニテ（※）やバニラアイスなどを組み合わせました。

※グラニテ＝果汁やリキュール、シロップなどを半凍結させた、シャーベット状の氷菓。



◆万一、品切れの場合はご容赦ください。

◆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：03-6854-8801 FAX：03-6854-5689 E-mail：kouhou-senden@cozycorner.co.jp

公式サイト：<https://www.cozycorner.co.jp/>