

数量限定！皮までおいしいジューシーなブドウ 「ナガノパープル」をふんだんに使用したパフェが登場！

ナガノパープルの爽やかな甘みとアイスやクリームのもろやかな乳味が絶妙にマッチ。

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9月6日（水）より、カフェ・レストラン併設10店舗で「長野県産 ナガノパープルのパフェ」を販売します。

種がなく、皮までおいしい旬の「ナガノパープル」をパフェで味わう

銀座コージーコーナのカフェ・レストランで提供している「旬のフルーツ直行便」は、全国各地に旬のフルーツを探し求め、“今だけしか味わえない”おいしさを、お楽しみいただく人気のシリーズです。

9月は、長野県内でしか栽培できない希少なブドウの1つ「ナガノパープル」をふんだんに使用したパフェをご用意しました。

ナガノパープルは、糖度が18～20度と甘みが強く、果汁たっぷりで、酸味はおだやか。丸ごと食べられる皮は渋みもなく、アイスやクリームのもろやかな乳味と相性抜群です。

新しい季節の訪れを、スイーツでお楽しみください。

◆ナガノパープルについて

「巨峰」と「リザマート」を交配し、長野県で誕生した品種。出荷時期は9月上旬～10月中旬。粒は紫黒色で、果肉は歯切れがよく、糖度が高く、果汁を多く含み、種がなく、皮ごと食べられる。皮にはポリフェノールが多く含まれ、ナガノパープル一房を食べると、赤ワイン1本分と同程度のレスベラトロール（ポリフェノール的一种）を摂取できる。（出典：長野県須坂市HP）

【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/43625.html>

長野県産ナガノパープルのパフェ

価格：1,363円（税込1,500円）／ドリンク付1,691円（税込1,860円）

販売：9月6日（水）～9月下旬

特長：旬のみずみずしいぶどうのおいしさをとじこめた期間限定パフェです。果肉のみずみずしさと自家製ナガノパープルグラニテ（※）の爽やかな甘み&香りに、アイスやクリームのもろやかな乳味が絶妙のコンビネーション。

※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/>

