

「クレーム・フリーズ・ジェノワーズ」のオーナーパティシエール、関口倭代氏監修 素材と製法にこだわったプレミアムなケーキ「シャンティ・ジェノワーズ」が誕生！

1月26日から限定店舗にて期間限定販売

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、2024年1月26日（金）から、限定171店舗で、「シャンティ・ジェノワーズ（苺）」と「シャンティ・ジェノワーズ（ショコラ）」を販売します。

存在感と気品を兼ね備えたスクエアタイプのショートケーキ

東京・銀座にあるホールショートケーキ専門店「クレーム・フリーズ・ジェノワーズ」のオーナーパティシエール、関口倭代氏監修のショートケーキ「シャンティ・ジェノワーズ」が銀座コージーコーナに登場します。

こだわり抜いたクリームとスポンジに由来する「シャンティ・ジェノワーズ」。その名の通り、クリームは北海道産生乳使用の純生クリームを使用し、コク深さと口どけの良さを追求。スポンジは国産鶏卵と希少な北海道産小麦を使用し、口どけと風味の良さを実現しました。クリームとスポンジの一体感をぜひご堪能ください。

「シャンティ・ジェノワーズ」を通して、幸せな時間が訪れますように。

◆限定171店舗で販売（販売店一覧はこちら）

https://www.cozycorner.co.jp/campaign/shop_list/76167.html



【関口 倭代シェフ】

製菓学校卒業後に製菓店・ホテルなどを経て渡仏し、ニースのパティスリーで修業。帰国して製菓店に勤務後、洋菓子コンサルティング・プロデュース会社を設立。2018年、ショートケーキ専門店「クレーム・フリーズ・ジェノワーズ」をオープン。2022年、料理、洋菓子分野における日本人女性初のフランス共和国農事功労賞シュヴァリエ受勲。

【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/newitem/42778.html>

シャンティ・ジェノワーズ（苺）

価格：780円（税込842円）

特長：北海道産小麦ときび砂糖®を使用したスポンジで、北海道産生乳を使用した2種類の純生クリームをブレンドしたクリームと国産苺をサンドしました。口どけの良いスポンジと、さわやかな乳味とコクを感じられるクリーム、苺の豊かな味わいをお楽しみください。

※スポンジに使用している砂糖のうち50%がきび砂糖®です。

※「きび砂糖®」は日新製糖株式会社の登録商標です。

シャンティ・ジェノワーズ（ショコラ）

価格：680円（税込734円）

特長：北海道産小麦とフランス産ココアパウダーを使用したココアスポンジで、北海道産生乳を使用した2種類の純生クリームとガナッシュを合わせたチョコ生クリームをサンドしました。口どけの良いココアスポンジ、乳味とコクのバランスが絶妙なチョコ生クリームの豊かな味わいをお楽しみください。



販売：1月26日（金）～3月31日（日）頃 ※2月29日（木）～3月3日（日）は販売休止

◆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/>