

さくら香る和スイーツで、春を感じて心満たす 季節限定ケーキ2品、2月23日新発売

「さくらのケーキ」と「さくらと抹茶のモンブラン」

株式会社銀座コージーコーナー〈代表取締役社長 船田知秀 東京都中央区〉は、2024年2月23日（金・祝）から全国の生ケーキ取扱店（※）で「さくらのケーキ」と「さくらと抹茶のモンブラン」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ぬ。

桜スイーツで、ひと足お先に春気分

桜の開花が待ち遠しい今日この頃。今年もひと足お先に桜スイーツで春を楽しみませんか。

桜の風味と和素材が調和する、春限定ケーキを2品をご用意しました。やさしい桜の風味に、粒あんクリームと求肥（ぎゅうひ）がマッチした、毎年人気の「さくらのケーキ」。抹茶のほろ苦さと桜の上品な味わいを堪能できる「さくらと抹茶のモンブラン」。どちらも桜花の塩漬けを載せ、桜の風味やあんこの甘さを引き締めます。

日本気象協会によれば、今年の桜の開花は、全国的に平年より早い開花が予想されています。開花トップは福岡・高知で3月19日、東京は20日予想。（1月31日発表）

満開の桜の下で、スイーツ持参の花見も一興です。



【商品概要】

さくらのケーキ

<https://www.cozycorner.co.jp/product/cutcake/34842.html>

価格：480円（税込518円）

販売：2月23日（金・祝）～4月11日（木）頃

特長：ふわりと桜が香る桜風味クリームと、粒あんクリーム、甘ずっぱい苺をふわふわの桜風味スポンジでサンド。求肥（ぎゅうひ）のもちもち感を食感のアクセントに、カスタードでまろやかなコクをプラスしました。桜の香りと和素材が奏でる春のハーモニーをお楽しみください。



さくらと抹茶のモンブラン

<https://www.cozycorner.co.jp/product/cutcake/74442.html>

価格：460円（税込496円）

販売：2月23日（金・祝）～4月11日（木）頃

特長：桜風味のマドレーヌに粒あんとほどよい苦みの抹茶あんを重ね、たっぷりの抹茶クリームと桜あんを包み込みました。ちよこんと載せた桜花の塩漬けが味わいのアクセントになっています。桜と抹茶の味わい・香り・色合いが春を感じさせるモンブランです。



◆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ー 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/>