

## 「クレーム・フレーズ・ジェノワーズ」のオーナーパティシエール、関口倭代シェフ監修。 素材と製法にこだわったプレミアムな焼菓子2品が誕生！

4月26日から限定店舗にて販売

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4月26日（金）から順次、限定132店舗で、「レーズンフィナンシェ（10個入）」と「フルーツマドレーヌ（10個入）」を販売します。

### 手間暇かけたフルーツと香ばしい生地のマリアージュ

東京・銀座にあるホールショートケーキ専門店「クレーム・フレーズ・ジェノワーズ」のオーナーパティシエール、関口倭代シェフ監修の焼菓子が銀座コージーコーナーに初登場します。

今年1月に発売した関口シェフ監修のショートケーキ「シャンティ・ジェノワーズ」に続き、今回の焼菓子も素材と製法にこだわりました。「レーズンフィナンシェ」は、2種のバターとラムレーズンの深い味わいが特長。「フルーツマドレーヌ」は、ブランデーに漬け込んだ5種のフルーツの芳醇さが際立つ大人のマドレーヌです。

製法に関しては、当社の新しい試みとして、フルーツを一つ一つ手作業で生地のにせて焼き上げました。フルーツを生地に混ぜ込んでから焼き上げるのとはまた違った風味の豊かさを感じていただけます。

パッケージはブルー系に「クレーム・フレーズ・ジェノワーズ」のシンボルマークのかわいい人魚に、ゴールドのリボンをかけた爽やかなデザイン。贈り物や手土産などにもおすすめです。



【商品概要】 商品について詳しくは公式サイトをご覧ください。

<https://www.cozycorner.co.jp/campaign/newitem/52192.html>

### レーズンフィナンシェ（10個入）

価格：3,200円（税込3,456円）

販売：4月26日（金）から順次

特長：関口シェフ直伝の自家製ラムレーズンを、発酵バターと焦がしバターをブレンドした生地一つ一つ手作業でのせて焼き上げました。表面はこんがり、中はしっとり食感が楽しめます。



### フルーツマドレーヌ（10個入）

価格：3,200円（税込3,456円）

販売：4月26日（金）から順次

特長：ブランデーに漬け込んだオレンジ、レーズン、アップル、チェリー、パインの砂糖漬けを、一つ一つ手作業で生地のにせて焼き上げました。フルーツの芳醇さが際立つ関口シェフ監修の大人のマドレーヌです。



### 【関口 倭代（せきぐち かずよ）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・フレーズ・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。

◆ 限定132店舗で順次販売（販売店一覧はこちら）

[https://www.cozycorner.co.jp/campaign/shop\\_list/74784.html](https://www.cozycorner.co.jp/campaign/shop_list/74784.html)

◆ 万一、品切れの場合はご容赦ください。また、店舗により発売日が異なる場合や、お取り扱いしていない場合がございます。

◆ 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 広報宣伝課

TEL：03-6854-8801 FAX：03-6854-5689 E-mail：[kouhou-senden@cozycorner.co.jp](mailto:kouhou-senden@cozycorner.co.jp)

公式サイト：<https://www.cozycorner.co.jp/>