

新登場！スプーンですくえるほど、ふんわり軽やかなショートケーキ。 限定店舗・期間限定で4月8日から販売開始。

発売記念Twitterキャンペーンを本日（3/31）より開催！

株式会社銀座コージーコーナ― <代表取締役社長 山下訓央 東京都中央区> は、2022年4月8日（金）～5月8日（日）の期間、限定107店舗で新作スイーツ「シャンティ・ジェノワーズ」を販売。本日、3月31日よりTwitterで発売記念キャンペーンを開催します。

ひとくちで、ショートケーキのすべてを。

1900年代初頭に日本に登場して以来、愛され続けるショートケーキ。今回、この人々を魅了してやまないショートケーキの魅力、醍醐味を見つめ直し、クリーム、スポンジ、苺、3者の絶妙なバランスと一体感を徹底的に追求し、新たな苺のショートケーキ「シャンティ・ジェノワーズ」を開発しました。

こだわり素材が生む、軽やかな口どけとリッチな味わいを、ぜひお楽しみください。

◆東京・千葉・神奈川・埼玉の限定107店舗で販売

販売店一覧はこちら

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

発売記念Twitterキャンペーン開催！

「シャンティ・ジェノワーズ」の発売を記念して、本日よりTwitterキャンペーンを開催。開発担当者が選んだ“スプーン”を、フォロー&リツイートで50名様にプレゼントします。

※キャンペーンの詳細及び規約は銀座コージーコーナ―公式ツイッター（@GinzaCozyCorner）の対象ツイートをご覧ください。

【商品概要】

シャンティ・ジェノワーズ

価格：540円（税込583円） 販売：4/8（金）～5/8（日）

販売店：東京・千葉・神奈川・埼玉の限定107店舗

特長：「シャンティ（クレーム・シャンティの略）」＝クリームは、北海道産生乳を使用した2種類の純生クリームを黄金比でブレンド。ミルクのコクと旨みが口の中でなめらかにほどけて広がるように仕立てました。「ジェノワーズ」＝スポンジは、北海道産小麦、きび砂糖®など厳選素材を使用。ふんわりしっとりとして口どけがよく、豊かな風味とまろやかな甘みが広がります。まずは、クリームとスポンジが織りなす絶妙な口どけの“一体感”を。そして、あえて上段にのみサンドした苺を、クリームとスポンジが包み込む“三位一体感”をお楽しみください。

※「きび砂糖®」は日新製糖株式会社の登録商標です。

◆銀座コージーコーナ― オフィシャルサイト <https://www.cozycorner.co.jp/> ◆現在、弊社では新型コロナウイルス感染対策のため、店舗の休業または営業時間を短縮している場合があります。詳しくは弊社社料ダイヤル 0120-175257 受付時間 9:00～18:00)までお問い合わせください。◆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。



▲上面にたっぷり絞ったクリームは、2種類の北海道産純生クリームを1%刻みでブレンドしていき、ミルクのコクと旨みを感じながら、すっとほどけていく口どけを追求。

< 報道機関の皆様からの本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社銀座コージーコーナ―（広報担当）TEL：03-6226-2440 FAX：03-6226-2450

E-mail：kouhou-senden@cozycorner.co.jp 公式サイト <https://www.cozycorner.co.jp/>

【開発ストーリー】

プロジェクトから生まれた新作スイーツ

当社は1948年の創業以来、製販一貫体制のなか、日々、スイーツの可能性を探究し、スイーツで笑顔を広げることを目指し商品開発を行っています。

今回、この当社の強みでもある“製販一貫”の体制をさらに加速させていくべく、各部門（研究・企画・製造・店舗運営・販売促進・広報宣伝）からメンバーを募り、プロジェクトを発足。

プロジェクトでは、議論に議論を重ね、既存商品をリニューアルするのではなく、一口目から思わず“おいしい笑み”がこぼれてしまうようなスイーツをつくることを目指し、新商品を開発することに決定。

プロジェクトメンバーが白羽の矢を立てたのは、ケーキの王道ともいえる“ショートケーキ”でした。

これまでにないショートケーキをつくる

当社には、1948年の発売から不動の売上No.1を誇る“苺のショートケーキ”があります。

プロジェクトでは、既存のショートケーキをどう発展させるかではなく、“ショートケーキ”を、日本のスイーツの歴史の中で捉え直し、再構築。1900年代初頭に日本に登場して以来、“ショートケーキ”が人々に愛される魅力や醍醐味を見つめ直し、スポンジ・クリーム・苺、3者の絶妙なバランスと一体感をどのように表現するかを徹底的に追求。素材の選定はもとより、製造工程から販売方法に至るまで、すべてをゼロベースで積み重ねていき、苺のショートケーキの試作を続けました。

「シャンティ・ジェノワーズ」完成

繰り返し行われた試作では、クリームの配合比率1%、スポンジの厚み1mmにこだわり、“ふんわり軽やかな食感”や、厳選した小麦・生乳・砂糖の“素材の風味を凝縮させた味わい”が完成。

次なる課題は、当社の製造工場における生産ラインで、試作と同じ品質を再現することでした。

このショートケーキは、これまで使用してきた原材料や工程にとらわれず、新たなレシピに取り組んだため、生産ラインをゼロから作り、テストを何度も行いました。そして納得のいくケーキを製造するラインが完成。

すると、次なる課題が浮上しました。製造工場から全国の店舗へ届けるための配送テストを行った結果、全国の店舗へ運ぶには、このふんわり軽やかなケーキがトラックの揺れに耐えられないことが判明。

従来であれば、商品開発時に、配送に配慮した設計を行います。今回のケーキの最優先事項は“軽やかな口どけ”です。

そこで、この品質を維持できる店舗でのみ販売することに踏み切り、限定107店舗での販売を決定。

ここに「シャンティ・ジェノワーズ」が完成しました。

◆銀座コージーコーナー オフィシャルサイト <https://www.cozycorner.co.jp/> ◆現在、弊社では新型コロナウイルス感染対策のため、店舗の休業または営業時間を短縮している場合があります。詳しくは弊社料ダイヤル 0120-175257 受付時間 9:00~18:00) までお問い合わせください。 ◆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。



▲クリームは、北海道産生乳を使用した2種の純生クリームを黄金比でブレンド。ミルクの豊かな風味とコクをお楽しみいただけます。スポンジは北海道産小麦、きび砂糖®などの厳選素材を使用。ふんわりしっとりとして口どけよく、まろやかな甘みが広がります。



▲スポンジの厚みは1mm刻みで試作を繰り返し、クリームとの一体感を追求。素材の味わいを最大限に引き立てるために、下段には苺をサンドせず、クリーム・スポンジ・苺の絶妙なバランスを演出。

< 報道機関の皆様からの本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社銀座コージーコーナー（広報担当）TEL：03-6226-2440 FAX：03-6226-2450

E-mail：kouhou-senden@cozycorner.co.jp 公式サイト <https://www.cozycorner.co.jp/>