

**コクがありながら、後味軽やか♪  
瀬戸内レモン使用の爽やかチーズケーキ**

好評販売中！「なめらか食感のバイクドチーズ」

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、全国の生ケーキ取扱店で、8月31日（水）までの期間「なめらか食感のバイクドチーズ」を販売します。

**スツクリとした酸味が後引くおいしさ**

爽やかで軽やかな口あたりのスイーツがおいしい季節。バイクドチーズケーキとしてはめずらしい、“なめらかな”食感を追求した「なめらか食感のバイクドチーズ」を開発しました。

生地には、酸味・コク・風味・なめらかさを吟味したフランス産 & オーストラリア産の2種のクリームチーズを使用し、瀬戸内レモン果汁と隠し味にパイナップルピューレを練り込みました。

瀬戸内レモンの爽やかな甘酸っぱさがクリームチーズの旨みを引き立て、チーズ感を存分に感じながら、すっきりとした酸味の余韻が残る、後引く味わい。

土台のタルトからもチーズを感じいただけるように、生地に粉チーズを加えて、風味豊かに焼き上げていきます。

これからの季節にぴったりなバイクドチーズケーキをぜひお楽しみください。



**【商品概要】**

**なめらか食感のバイクドチーズ**

価格：400円（税込432円）

販売：販売中 ～8月31日（水）頃

特長：

2種のクリームチーズに「瀬戸内レモン」の果汁をブレンドして、爽やかな味わいに仕立てました。じっくり蒸し焼くことでなめらかな食感をつくりだし、口だけのよいチーズのコクや旨みがお楽しみいただけます。暑い日にもさっぱりおいしくいただけるバイクドチーズケーキです。

◆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。詳しくは弊社お客様センター（無料ダイヤル 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。

**< 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