

生誕40年の「ジャンボシュークリーム」が11月15日にリニューアル！ 原材料から製法まで見直し、今までにない歯切れと口どけに

“特大ジャンボシュークリームクッション”が当たるXキャンペーンも実施

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11月15日（金）から全国の生ケーキ取扱店（※）にて、「ジャンボシュークリーム（カスタード）」と「ジャンボシュークリーム（ホイップ&カスタード）」をリニューアル販売します。
※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す。

シュー皮とカスタードの口どけのよさをぜひご体感ください

1984年の発売以降、銀座コージーコーナの看板商品として愛され続けている「ジャンボシュークリーム」。この度、誕生から40年を迎え、より一層皆さまに楽しんでいただけるよう、さらなるおいしさを目指してリニューアルを行いました。

今回のリニューアルでは、シュー皮とカスタードクリームの原材料から製法まで見直しました。これにより、シュー皮は今までにない歯切れと口どけ、食感に。カスタードクリームはより口どけなめらかで、卵のコクとミルク感が際立つように。そして食べたときにシュー皮とクリームが一体となって、口の中でとけていく食感のよさをさらに実感していただけるようになりました。

進化したジャンボシュークリームをぜひご賞味ください。

◆リニューアルPoint

- ① 歯切れと口どけがよく、今までにない食感のシュー皮に！
10年以上かけて独自開発した油脂でシュー皮が生まれ変わりました。
- ② 卵のコクとミルク感が増したなめらかなカスタードクリーム！
原材料と製法を見直すことにより、素材の味が際立ちよくなめらかに。
- ③ シュー皮とクリームの一休感がすごい！
シュー皮とクリームが一体となって口どけていく食感を楽しめます。



◆リニューアル記念特設サイト

ジャンボシュークリームのリニューアルPointを詳しくご紹介！ <https://www.cozycorner.co.jp/campaign/newitem/91660.html>

◆“特大ジャンボシュークリームクッション”が当たる！ Xキャンペーン

応募期間：2024年11月15日（金）12：00～12月13日（金）23：59 公式Xアカウント <https://x.com/GinzaCozyCorner>

【商品概要】

ジャンボシュークリーム（カスタード）



価格：150円（税込162円）

販売：11月15日（金）から通年

シュー皮が新しくなり、歯切れと口どけがよくなりました。

カスタードクリームは原材料と製法を見直すことで、卵のコクとミルク感が際立ち、舌ざわりもよくなめらかに。芳醇なマダガスカル産バニラの風味が広がる、上品な甘さに仕上がりました。

ジャンボシュークリーム（ホイップ&カスタード）



価格：150円（税込162円）

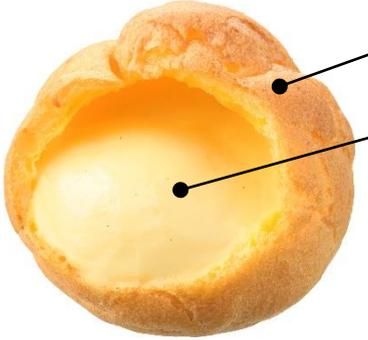
販売：11月15日（金）から通年

シュー皮が新しくなり、歯切れと口どけがよくなりました。カスタードクリームは原材料と製法を見直すことで、卵のコクとミルク感が際立ち、舌ざわりもよくなめらかに。芳醇なマダガスカル産バニラの風味が広がる、上品な甘さのカスタードクリームに仕上がりました。ホイップクリームの乳味の豊かさも味わいつつ、2つのクリームを一緒に食べたときの味わいのコントラストやバランスのよさもお楽しみください。

ココが変わりました！ リニューアルPoint

目指したのは、歯切れと口どけのよいシュークリーム。

原材料と製法を見直すことで、素材の持ち味が生きたシュー皮とカスタードクリームに



カスタード

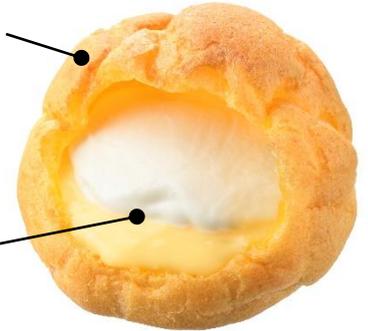
シュー皮 歯切れと口どけがよく、今までにない食感に！

カスタードクリーム

卵のコクとミルク感を感じられ、今まで以上にめらかな口どけに！

**ホイップクリーム&
カスタードクリーム**

卵のコクとミルク感を感じるカスタードクリームと、乳味豊かなホイップクリーム。2つのクリームを味わいつつ、一緒に食べたときの味わいのコントラストやバランスのよさをお楽しみください！



ホイップ&カスタード

シュー皮

Point.1

今までに感じたことのない
歯切れのよさ

より歯切れと口どけのよいシュー皮にするために、開発期間10年以上、200種類以上試作し、ようやく理想の油脂にたどり着きました。一緒に開発してくれた油脂メーカーの粘り強い協力もあってできた、銀座コージコーナーオリジナルの油脂です。

この油脂の変更に合わせて、その他の原材料の配合比率を見直すなど全体的なバランスを何度も整えて、今まで以上に歯切れと口どけのよい、理想の食感のシュー皮ができました。

Point.2

口どけのよさから生まれる
カスタードクリームとの一体感

シュー皮は焼いたもの、カスタードクリームは炊いたものという異なる食感同士のものでも、食べたときに一体となって口どけの食感に仕上げました。

Point.3

色つやがよく
こんがりおいしそうな焼き色

原材料を見直すことで、焼き上がりの見た目も変わりました。巨大なオーブンで焼くシュー皮の一つひとつに熱が均一に伝わるように、火の強弱やそのタイミングを変えて何度も試作を重ねることで、丸くふんわりとした形で色つやがよく、おいしそうな焼き色のシュー皮ができました。

カスタードクリーム

Point.1

理想としてきた
なめらかな口どけを実現

今回のリニューアルの大きなポイントである「なめらかな口どけ」の実現のために、カスタードクリームの新しい製造設備を導入しました。これまでよりも、素材の特性に合わせたきめ細かい温度調節が可能になり、舌ざわりが大きく変化。

また、混ぜ方や火を入れる時間などでも味や舌ざわりが変わるため、パティシエの腕が試されます。パティシエによる絶妙な混ぜ加減と温度や時間の調節で、理想としてきたなめらかな食感のカスタードクリームに生まれ変わりました。

Point.2

**濃厚な卵感とミルク感、
上品な甘さ**

味わいをよりよくするために素材から見直しました。比率を変えて試作することを何度も繰り返し、ついに「これだ！」と思うおいしい比率を発見。濃厚な卵感とミルク感、上品な甘さのカスタードに仕上がりました。

Point.3

さらに際立つ！
マダガスカル産バニラの香り

ジャンボシュークリームのカスタードクリームには、300種類以上の試作品の中から選んだジャンボシュークリーム専用のバニラ香料を使用しています。今回さらに芳醇さが際立つように、カスタードクリームに入れるタイミングを何度もテスト。食べた瞬間、芳醇なマダガスカル産バニラの風味が広がるカスタードクリームに仕上がりました。

リニューアルへ込めた思い！ 開発者の声



パティシエ 松浪 雅江

今回のリニューアルでは、これまで以上に歯切れと口どけのよいシュークリームにするために、原材料から製法まですべて見直しました。「やっぱり、銀座コースーナーのジャンボシュークリームが一番おいしいね」、そう思っていたけると嬉しいです。

“特大ジャンボシュークリームクッション”が当たる！ Xキャンペーン

【キャンペーン概要】

応募期間：2024年11月15日（金）12：00～12月13日（金）23：59

賞品／当選者数：特大ジャンボシュークリームクッション／5名様

参加方法：① 公式Xアカウント（@GinzaCozyCorner）をフォロー

② 11月15日（金）12：00に、公式Xアカウントからツイートされるキャンペーン告知投稿をリポスト

当選発表：当選された方には、銀座コースーナー公式Xアカウントからダイレクトメッセージにてご連絡いたします。

※当キャンペーンの詳細は、公式Xの対象ツイートをご覧ください。

【公式Xアカウント】 <https://x.com/GinzaCozyCorner>

- ◆ 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。
- ◆ 表示の税込価格は消費税8%を含む価格です。イトインをご利用の場合、消費税は10%となります。
- ◆ 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＞ 株式会社銀座コースーナー 広報宣伝課

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/>