

「クレーム・フレーズ・ジェノワーズ」の関口倭代シェフ監修 プレミアムなショートケーキが再登場！

限定店舗にて2月27日頃まで販売

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、2025年1月31日（金）から、全国の生ケーキ取扱店（※限定店舗）で、「シャンティ・ジェノワーズ（苺）」と「シャンティ・ジェノワーズ（ショコラ）」を販売中です。

※東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県・茨城県・群馬県・栃木県・大阪府・兵庫県の一部店舗にて販売

ふんわり軽やかな口どけとリッチな味わい

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、関口倭代氏監修のショートケーキ「シャンティ・ジェノワーズ」が期間限定で登場。

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ブレンドし、ミルクの豊かな風味とコク深さを追求。スポンジは、国産鶏卵と希少な北海道産小麦を使用し、ふんわりしっとりとした口どけのよさを実現しました。ケーキのふんわり感と、クリームとスポンジの一体感をぜひお楽しみください。幸せなひとときが訪れますように。



【関口 倭代シェフ】

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。



【商品概要】

販売：1月31日（金）～2月27日（木）頃

シャンティ・ジェノワーズ（苺）

<https://www.cozycorner.co.jp/product/cutcake/50536.html>

価格：780円（税込842円）

特長：フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受勲の関口シェフが、その技術と、北海道産生乳使用の純生クリームや国産苺などの厳選素材をいかしてつくったプレミアムな苺のショートケーキです。



シャンティ・ジェノワーズ（ショコラ）

<https://www.cozycorner.co.jp/product/cutcake/70820.html>

価格：780円（税込842円）

特長：フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受勲の関口シェフが、その技術と、北海道産生乳使用の純生クリームやフランス産ココアパウダーなどの厳選素材をいかしてつくったプレミアムなチョコのショートケーキです。



- ◆ 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> 株式会社銀座コージーコーナ 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/>