

山梨県産桃を丸ごと1個使った絶品パフェ&ひんやりかき氷 “じゅわり”とおいしさ広がる、桃デザートの提供を開始

「旬のフルーツ直行便」シリーズ、7月3日から新メニュー

株式会社銀座コージーコーナ- <代表取締役社長 庄野和彦 東京都中央区> は、カフェ・レストラン併設9店舗で、山梨県産の桃を使用したパフェ、かき氷の2品を期間限定で販売します。

上質な桃を使ったデザートで涼を楽しんで

日本各地から選りすぐった旬のフルーツをデザートに仕立ててお届けしている「旬のフルーツ直行便」シリーズ。7月3日からは山梨県産の桃を使ったパフェとかき氷の提供が始まります。

桃の生産量日本一を誇る山梨県産の桃は、ジューシーな果肉と、とろけるような甘さ、ふわりと広がる豊かな香りが特長です。

「桃のパフェ」は、この上質な桃を丸々1個分堪能できると共に、ラズベリーグラニテ(※)やクリアゼリー、バニラアイスとの組み合わせも楽しめる贅沢なパフェ。

「桃のミルクフラッペ」は、レトロチックなグラスにのせた山盛りのかき氷に、桃とバニラアイスをトッピング。まろやかな練乳がとけ合い、やさしい甘さを楽しめる一品です。

ぜひ、ゆったりとした雰囲気自慢の銀座コージーコーナ-のカフェ・レストランで、桃のデザートをお楽しみください。

※グラニテ：果汁やリキュール、シロップなどを半凍結させた、シャーベット状の氷菓。

<販売店舗>

銀座1丁目本店、ビーンズ赤羽店、王子店、新小岩店、イトーヨーカドー大井町店、三鷹コラル店、川崎アゼリア店、鶴見東口店、海老名店

※銀座1丁目本店のみ、他店よりドリンク付はプラス200円、単品はプラス100円になります。

【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/restaurants/98931.html>

山梨県産桃のパフェ

価格：1,455円(税込1,600円) / ドリンク付 1,801円(税込1,980円)

販売：7月3日(木)～8月中旬頃

特長：山梨県産の桃を使用。旬のみずみずしい桃のおいしさをとじこめた季節限定パフェです。果肉の繊細な甘みに、バニラアイス&クリームの乳味とベリーの甘酸っぱさが絶妙のコンビネーション。

山梨県産桃のミルクフラッペ

価格：1,091円(税込1,200円) / ドリンク付 1,437円(税込1,580円)

販売：7月3日(木)～8月中旬頃

特長：ひんやりかき氷に上品な甘みと香りのピーチシロップをかけ、みずみずしい果肉を添えました。練乳の濃厚なコクが、桃の爽やかな味わいとよく合います。

◆万一、品切れの場合はご容赦ください。

◆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。



▲山梨県産桃のパフェ



▲山梨県産桃のミルクフラッペ

<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/>