

【コメダ珈琲店】

春夏の新作登場！

季節のケーキを2月24日（木）より季節限定で販売開始 ～苺や抹茶を贅沢に使用した爽やかな味わいの4種が登場～

全国にフルサービス型の喫茶店を展開する株式会社コメダ [本社：愛知県 代表取締役社長：白井興胤 グループ店舗数：955店舗 (2022年1月末時点)]は、全国のコメダ珈琲店で2月24日（木）から季節のケーキ4種を季節限定で販売します。



よくばりショコラ

4層仕立てのショコラケーキです。チョコレートのスポンジ生地にガナッシュを重ね、アクセントとしてラズベリーソースをサンド。さらにチョコレートホイップ、上からチョコレートを使用したクラムと粉糖をかけて仕上げました。ふんわりしたスポンジに軽くくちどけのチョコレートホイップ、ガナッシュにほどよいラズベリーの酸味が効いて濃厚ながらもさっぱりとお召し上がりいただけます。

※ラズベリーソースに風味付けの洋酒を使用しています。
(ソース中の0.18%未満：推定値)

ごちそうクリーム

さつま芋のペーストとホイップクリームをあわせたクリームをキャラメル風味のスポンジの上にたっぷりと載せた贅沢なケーキです。仕上げに、さつま芋の皮をイメージしたピンク色のフィアンティヌをトッピング。一口ほおばると優しい甘さのさつま芋の味わいが口いっぱいに広がります。さつま芋づくしの至福の時間をお過ごしください。

※クリーム中の黒い点はサツマイモの皮であり、品質に問題はありません。

くちどけシフォン

抹茶を贅沢に使用したシフォンケーキです。抹茶を練り込んだコメダ自慢のしっとりしたシフォン生地に、抹茶のクリームとソースをトッピングしました。ソース、クリーム、スポンジすべてに抹茶を使用した、まさに抹茶尽くしの一品。一口頬張ると、ふんわり抹茶の香りと甘すぎない上品な味わいのクリームが爽やかに口中に広がります。

ベリーストロベリー

苺を贅沢に使用した3層仕立てのモンブラン。あまおう苺のペーストを使用したスポンジ生地に、苺ピューレが入ったホイップクリーム、隠し味のベリーソース、仕上げに全体を覆いつくすようにチーズを練り込んだ苺クリームを絞りました。トップに添えた苺のキューブ型チョコレートが食感のアクセント。甘酸っぱい苺の香りと味に包まれてまさに苺三昧です。

※クリームに使用しているチーズは加熱済みです。

季節のケーキ

【商品概要】

■ 商品名・価格(税込)：

よくばりショコラ、ごちそうクリーム、くちどけシフォン、ベリーストロベリー 各450円～520円(税込)

※価格は店舗により異なります。

■ 販売期間：2022年2月24日(水)～2022年6月中旬(予定)

■ 販売店舗：全国のコメダ珈琲店 ※販売は一部店舗を除きます。