

コメダ珈琲店 冬の新作さんかくケーキ販売のお知らせ

12月14日（月）、素材にこだわった4つの色と味でデビュー！



2015年12月8日（火）

株式会社コメダ [本社:愛知県 社長:白井興胤] は、2015年12月14日(月)より、全国のコメダ珈琲店(2015年11月末現在657店舗)で、4つの新作さんかくケーキを販売いたします。素材にこだわり、全面的にリニューアルいたしました。新しくなったこだわりのケーキをぜひお楽しみください。

《青森キャラッブル》

青森産のりんごをごろごろ乗せました。
りんごの甘みとキャラメルソースの苦みがマッチしたケーキ。

《西尾の濃い抹茶》

抹茶スポンジ、抹茶クリーム、抹茶生チョコの抹茶づくしのケーキ。
愛知県西尾産の抹茶を使用しています。

《トリプルショコラ》

チョコレートブラウニー、ミルクチョコレートガナッシュ、ビターガナッシュの
3層構造の濃厚なチョコレートケーキ。

《雪白(ゆきしろ)》

真っ白な見た目、天面のデコレーションは職人による手絞り。
レアチーズ部分だけでなく、スポンジにもチーズを使用した華やかなチーズケーキ。

【商品情報】

- ◆商品名 / 青森キャラッブル、西尾の濃い抹茶、トリプルショコラ、雪白(ゆきしろ)
- ◆価格 / 各410円(税込)
- ◆発売期間 / 2015年12月14日(月)～2016年3月上旬予定
- ◆取扱店舗 / 全国のコメダ珈琲店(一部店舗を除く)

株式会社コメダ

本部: 愛知県名古屋市中区葵 3-12-23
TEL: 052-936-8880 / FAX: 052-936-8881
広報IR担当執行役員 武藤 貴史

このリリースに関するお問い合わせは、

広報IR担当 清水までお願い致します。
TEL: 052-325-3637 / FAX: 052-936-8881
Email: pr@komeda.co.jp

