春華堂
SHUNKADO

<プレスリリース>　　2016年2月25日

春るんるん♪　さくら香に包まれて

期間限定～SAKURA～スイーツ

3月1日（火）登場！

有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市　代表取締役社長：山崎泰弘）は、2016年3月1日(火)より一足早く春を感じる、桜スイーツを販売開始いたします。

春の訪れを告げるような桜商品は、新作Fresh Color Pieシリーズ「春薫る桜のパイ」をはじめとする愛らしいデザインのスイーツが勢揃い。目にも美しく、口いっぱいに広がるさわやかな桜の香りは、心に満開の花を咲かせていきます。

可憐な桜デザインのスイーツは、満開「お花見パーティー」のアイコンスイーツに、手土産にも喜ばれます。季節感じる美味しいひとときをお過ごしください。

▲『Fresh Color Pie　春薫る桜のパイ』

直径7.5cm	￥500-　(税抜)
直径14cm	￥1,800-　(税抜)

桜の花弁を飾った愛らしいパイ。
しっとりと桜が香るさくらムースと桜餡にライチとチーズのクリームをあわせ、隠し味にバラの香りをプラス。香り豊かで、後味さわやかなパイに仕上げました。

直径14ｃｍのホールタイプもご用意がございます。お祝いシーンにもご利用いただけます。

●その他～SAKURA～商品ラインナップ●

※税抜価格表記

『ポンポンシュー＜サクラ＞』
￥180-

コロコロした球体の愛らしいシュークリームの新バージョンは、春限定「さくら味」。ほんのりさくらの香るクリームと上に乗せたチョコレートのさくら模様が春の到来を表します。

『窯焼きシフォン　さくら味』
￥1,300-

桜の風味をまとった、春にぴったりのしっとり＆ふんわりシフォンケーキ。ほんのりさわやかな塩味がアクセントです。

『スプーンで食べる生パウンド　～桜の生パウンド～』
￥1,100-

ふわっと型焼きした「パウンド生地」に桜生クリームとキルシュに漬け込んだグリオットチェリーを閉じ込めました。一口食べると春の香りが口いっぱいに広がります。

『Open The Cake　しっとり薫るさくら味』
￥900-

人気のOpen The Cakeの桜バージョン。ほんのりと塩味のきいた桜の葉を刻んで入れてふわっと焼き上げた限定商品。ふんわりとしっとりを楽しめます。

nicoe 限定

『花咲くニコエロール』　50ｃｍ　￥2,800-

大人気！ニコエロールが春の装いで限定登場。
美味しさ満開。
桜の味わいと彩りを活かした華やかなロールケーキです。

●販売店舗一覧●

＜春華堂本店＞
〒430-0933
静岡県浜松市中区鍛冶町321-10
TEL:053-453-7100
営業時間10:00～20:00

＜佐藤店＞
〒430-0807
静岡県浜松市中区佐藤2丁目35-23
TEL:053-411-1155
営業時間9:00～19:30

＜神田売店＞
〒432-8047
静岡県浜松市中区神田町553
TEL:053-441-3340
営業時間8:30～19:30

＜佐鳴湖　パークタウン店＞
〒432-8002
静岡県浜松市中区富塚町1928-8
TEL:053-471-6100
営業時間9:30～19:30

＜nicoe＞
〒434-0046
静岡県浜松市浜北区染地台6丁目7-11 nicoe内
TEL:053-586-4567
営業時間9:30～22:00

※うなぎパイファクトリーでのお取り扱いはございません。

★本件に関するオフィシャル写真は下記のdropboxからダウンロードください★
http://bit.ly/1QxvSTq

＜有限会社春華堂　広報担当＞

有限会社春華堂　経営管理室（月～金 9:00～17:00）
【担当】細田佳菜　鈴木良治
【電話】053-586-6767　【FAX】053-585-7789
【e-mail】press@shunkado.co.jp

＜有限会社春華堂　お客様お問い合わせ先＞

【フリーダイヤル】0120-210481

<プレスリリース>　coneri　2016年2月25日

粉を味わうパイ専門店「coneri」

coneriスタイル「リビングお花見」はいかがですか？

大好評！【さくらの春パイ】数量限定登場！

有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市　代表取締役社長：山崎泰弘）は、2014年7月に立ち上げた新ブランド「coneri」より、春を楽しむ桜のパイ「conerichobi　さくら」と、春の陽気のように爽やかな「＆dip 抹茶＆レモンチーズ」を数量限定で販売いたします。今年は、coneriのパイと＆dipでおうちで楽しむ「リビングお花見スタイル」を提案します。

「coneri」は、うなぎパイで培った職人の手わざを活かし、職人による手づくりにこだわったパイ専門のブランドです。100%国産の小麦粉とこうず粉を独自で配合した「こねり粉」を開発。サクサク食感のconeriパイを、＆dipにつけてお召し上がりいただくスタイルを提案しています。

「conerichobi　さくら」　**2,000個限定！**

3月1日（火）発売　　12本入り　　￥600-（税抜）

隠し味にあずきペーストを練り込み、仕上げにてんさい糖をふりかけてパリパリの食感に。静岡県松崎町産の「さくら葉」を贅沢に練り込んだ、ふんわり香る大人のパイです。

新登場！「＆dip　抹茶＆レモンチーズ」　**1,000本限定！**

4月1日（金）発売　　145g　　￥800-（税抜）

愛知県西尾産の緑鮮やかな抹茶と爽やかなレモンの組み合わせ。
最初にレモンが香り、濃厚な抹茶の香りが、口の中にしっとりと残ります。
シンプルなプレーンのchobiと組み合わせれば、まるで「抹茶レアチーズケーキ」のような味わいに。

＜coneri＞

静岡県浜松市浜北区染地台6丁目7−11 nicoe内
営業時間：9：30 ~ 20：00
【Tel】053-587-7889　【E-mail】info@coneri.jp
【URL】http://coneri.jp/
【Instagram】　coneri_nicoe

＜有限会社春華堂　広報担当＞

有限会社春華堂　経営管理室（月～金 9:00～17:00）
【担当】細田佳菜　鈴木良治
【Tel】053-586-6767　【FAX】053-585-7789
【E-mail】press@shunkado.co.jp