

自分へのご褒美にはもちろん、ギフトにもぴったりのプレミアムスティックパイ

coneri品川「こねりチョコビ」シリーズに新商品3種類登場

2018年2月19日(月)～3月14日(水)エキュート品川 サウス期間限定店にて先行発売！



株式会社こねり(本社:東京都港区 代表取締役:山崎 貴裕)が展開する、「こねり粉」を使ったプレミアムスティックパイのブランド『coneri品川(コネリ シナガワ)』は、人気商品「こねりチョコビ」シリーズの2018年の新商品「ベネズエラ産カカオ」「フランス産ミルク仕立て ホワイトチョコレート」「さくら」の3種類を発売いたします。また、これら3種類を2018年2月19日(月)～3月14日(水)の期間限定で、品川駅構内「エキュート品川 サウス」にて先行発売いたします。

■「こねりチョコビ」について

「こねりチョコビ」は、100%国産の小麦粉や大豆を原料とした食塩不使用の酵豆(こうず)粉など厳選された粉を独自で配合した「こねり粉」と“旬の素材”をかけあわせ、専任のパイ職人が手作りで仕込んだプレミアムスティックパイです。ショコラシリーズはパイの奥深くまでチョコレートが染み込んだ“しとサク”食感に仕上げました。

■2018年の「こねりチョコビ」新商品は“こねり粉”×“チョコレート”！プレミアムな3種類が登場！

今回登場する新商品は“こねり粉”で焼き上げたパイに“チョコレート”を染み込ませた3種類。「ベネズエラ産カカオ」は希少なベネズエラ産カカオ豆を使用しナッツを想わせる香りと心地よい焙煎香、濃厚な旨味が特徴。「フランス産ミルク仕立て ホワイトチョコレート」はフランス沿岸部牧場で採れるミルクのkok深い味わいの中に塩味が含まれています。「さくら」は静岡県松崎町で収穫した桜の葉の塩漬けをパイ生地練りに練りこみ独特のさくら風味が特徴。3種ともパイ職人の手わざと素材に徹底的にこだわり、これまで以上に“しっとり”としていながらも“サクサク”の食感を実現いたしました。自分へのご褒美にはもちろん、ちょっとしたギフトにも最適です。

■「エキュート品川 サウス」にて先行発売！

今回発売される「こねりチョコビ」3種類の新商品を2月19日(月)～3月14日(水)に品川駅構内「エキュート品川 サウス」にて先行発売いたします。「エキュート品川 サウス」では『coneri品川』の人気商品も発売いたします。「こねりチョコビ」3種類は3月中旬からconeri品川 WEBサイト(<http://coneri.jp/>)にて発売予定となります。

【報道関係者からのお問合せ先】

株式会社こねり 広報担当 飯島・手嶋
TEL: 053-586-6767 E-mail: press@shunkado.co.jp

coneri品川 先行発売 期間限定店舗概要

期間 : 2018年2月19日(月)~3月14日(水) 平日・土曜 08:00~22:00/日曜 08:00~21:00

場所 : 東京都港区高輪3-26-27 エキュート品川 サウス内イベントスペース

販売商品 : こねりチョコビ 新商品3種、単品およびアソート他 ※詳細は下記参照

※特別営業時間 3/13(火) 08:00~22:30

3/14(水)07:30~22:30

coneri品川 期間限定店 発売商品 ※価格は税抜

<こねりチョコビ>



NEW!

ベネズエラ産カカオ
価格:700円(6本入り)

ナッツを想わせる香りと心地よい焙煎香、濃厚な旨みの特徴のベネズエラ産カカオを使用。



NEW!

**フランス産ミルク仕立て
ホワイトショコラ**
価格:700円(6本入り)

フランス沿岸部牧場で採れる、コク深い味わいと塩味が特徴のミルクで仕上げたリッチなホワイトショコラ。



NEW!

さくら
価格:700円(6本入り)

静岡県・松崎町の桜葉漬を練り込み焼き上げたパイに、さくら風味のチョコレートを奥深くまで染み込ませました。



米粉
価格:600円(10本入り)

こねり粉に米粉を配合し、パイ職人の手わざで、まるでフランスパンのような風味と食感に焼き上げました。

<こねりチョコビ セット>



こねりチョコビ 2箱セット
価格:1400円

「ベネズエラ産カカオ」(6本)と「フランス産ミルク仕立てホワイトショコラ」(6本)の2箱セット。

こねりチョコビ 3箱セット
価格:2100円

「ベネズエラ産カカオ」(6本)「フランス産ミルク仕立てホワイトショコラ」(6本)、「さくら」(6本)の3箱セット。

2/19~2/28
限定

3/1~3/14
限定



ホワイトデー
限定特別
パッケージ

こねりチョコビ 3種アソートセット

価格:1200円(10本入り)
「ベネズエラ産カカオ」(4本)と「フランス産ミルク仕立てホワイトショコラ」(3本)、「さくら」(3本)のアソートセット。

<&dip(アンディップ)>



桜えびタルタルソース
価格:800円 125g

汐の風味豊かな駿河湾特産の桜えびをタルタル仕立てに。マイルドな酸味と濃厚な旨味が楽しめるディップ。パイの美味しさを引き立てます。

3/1~3/14
限定

ホワイトデー
数量限定



ギフトパーレル
価格:2778円

「ベネズエラ産カカオ」と「フランス産ミルク仕立てホワイトショコラ」を1本ずつ(2本入り)×9箱の詰め合わせ

coneri品川の特長

『coneri品川(コネリ シナガワ)』の商品は、100%国産の小麦粉や大豆を原料とした食塩不使用の酵豆(こうず)粉など厳選された粉を独自で配合した“こねり粉”と“旬の素材”をかけあわせることで、パイ生地そのものの味を愉しむことができるプレミアムスティックパイです。

パイ生地作りの要となる「こねる」「折る」「伸ばす」の工程は、たった2人のパイ職人の手わざで行われています。季節・天候・温度・湿度とあらゆる些細な変化も見逃さず、毎日生地の声に耳を傾け会話しながら最高のパイ生地に仕上げているため、1日に仕込めるパイの本数は1000本前後、商品数にすると約160箱前後と大変希少なものになっています。

coneri品川 誕生の経緯

春華堂初代社長は宇津ノ谷峠(現静岡県静岡市、藤枝市)で生まれ、その隣の岡部宿(東海道五十三次 21番目の宿場:現静岡県藤枝市岡部町)でお茶屋を始めたのが、春華堂のはじまりです。その後、東海道29番目の宿場である浜松に本社を移転し、地元の人々に愛されてきました。昭和36

うなぎパイは、東海道線(昭和35年開通)の発展とともに成長し、現在では浜松発の日本を代表する土産菓子とまで言われるほど沢山の方々にご支持をいただくようになりました。

そして、長年培ってきたうなぎパイのノウハウを活用し、パイを通じて笑顔の輪を広げたいという想い、素材(粉)自体をもっと味わってほしいという想い、近年の品川の発展に伴い昔から旅人が必ず立ち寄る東海道の第一宿として栄えた街「品川」への感謝の想い、そして新たなパイブランドで東京土産市場へ進出するという想い。そんなすべての想いから、coneri品川の構想は始まりました。

創業時から大切にしているいつも近くで支えてくれる方への感謝の気持ちを忘れないよう、新ブランドは2015年にまずは地元浜松の浜北スイーツコミュニティnicoe(ニコエ)内に、パイ専門店coneri(コネリ)としてオープン致しました。

そして2017年、本格的に東京進出を目指し『coneri品川(コネリ シナガワ)』を立ち上げました。

品川はリニア中央新幹線の発着起点としてこれからさらに発展していく場所であることが予想されます。

これまで東海道の発展を共に歩んできたように、今度は品川を拠点にして『coneri品川』という新たなブランドで、今後さらなる東海道の発展を目指して行きたいと思えます。

株式会社こねり 会社概要

会社名	: 株式会社こねり
所在地	: 東京都港区港南2-15-1 品川インターシティA棟28階
代表取締役	: 山崎 貴裕
設立	: 2017年2月1日
事業内容	: 菓子製造ならびに販売
グループ会社	: 有限会社春華堂
URL	: http://coneri.jp/

【報道関係者からのお問合せ先】

株式会社こねり 広報担当 飯島・手嶋
TEL: 053-586-6767 E-mail: press@shunkado.co.jp