

品川の新しい手土産に、オフィスでひと息つきたい時に、

# 熟練のパイ職人こだわりのスティックパイ

こねり

## 【coneri 品川】

2019年3月4日 (月) プレオープン・3月26日 (火) グランドオープン  
in JR東日本 品川駅構内 エキュート品川 サウス



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」を使用したスティックパイの専門店『coneri 品川（こねり シナガワ）』が、JR東日本 品川駅構内 エキュート品川 サウスにて、**2019年3月4日(月) プレオープン**（催事区画）・**3月26日(火) グランドオープン**（常設）いたします。

### <coneri 品川とは>

熟練のパイ職人が試行錯誤で生み出した独自ブレンドの“こねり粉”を使い、約1,000層に仕込んだパイに、こだわりのチョコレートを染み込ませた、しっとりサクサク食感のスティックパイです。歴史と未来が交わる品川という土地に根を下ろし、「これからの品川手土産は“coneri 品川”」とさせていただけるようなブランドを、品川のエキナカから発信いたします。

### ■パイの新ブランド誕生秘話

coneri 品川のルーツは、創業130年を超える静岡県浜松市の菓子屋「春華堂」。昭和36年に誕生したうなぎパイは、約50名のうなぎパイ職人の手わざで仕上げ、静岡・愛知県内のみ（一部空港等を除く）で、“浜松の土産菓子”として販売を続けてまいりました。浜松に根付く春華堂から生まれた『coneri 品川』は、うなぎパイで培ったパイ職人の手わざを受け継ぎ、東京・品川でチャレンジを始めます。



### ■品川への想い

春華堂が生まれたのは、第21番宿である静岡県「岡部」です。その後、第29番宿である「浜松」に駅ができたことで、浜松に舞台を変え、駅前に店舗を構えました。浜松という土地に惚れて、“浜松の土産菓子”としてうなぎパイをはじめとするお菓子を製造販売してまいりました。

東海道・道路・鉄道の人の交流とともに成長してきた春華堂は、パイの新ブランドのチャレンジの場として、東海道の一歩宿である「品川」の土地に根付く決意をいたしました。

そうして2017年に立ち上がった『coneri 品川』は、2017年4月・10月・2018年3月に、JR東日本 品川駅構内 エキュート品川 サウスにて期間限定ポップアップショップを出店し、品川在住・品川勤務の方を中心に大変ご好評いただきました。

品川エリアは、独自の歴史や文化があるだけでなく、2020年に高輪ゲートウェイ駅が開業、さらに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。

そんな歴史と未来のある地・品川を拠点にして、これからの“新しい品川手土産”を提案するべく、パイ専門店『coneri 品川』がいよいよ2019年3月4日(月)にデビューいたします。

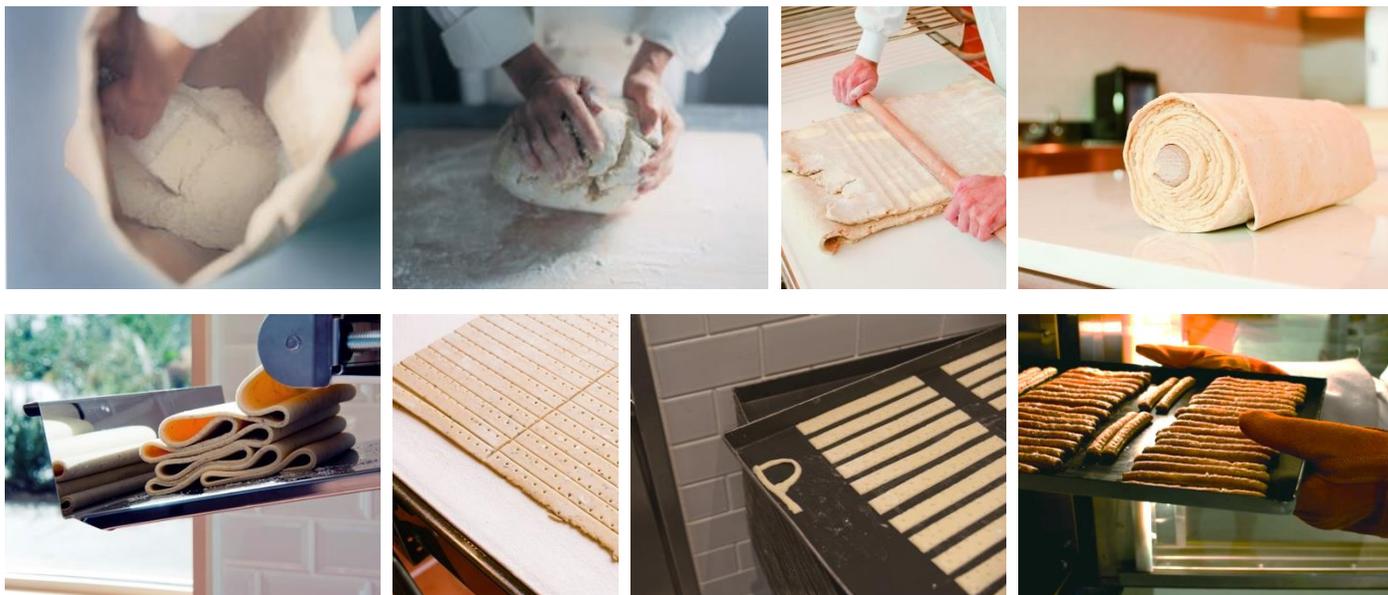
## coneri 品川のおいしさのヒミツ

『coneri 品川（コネリ シナガワ）』のスティックパイに使用するの、国産の小麦粉や大豆を原料とした食塩不使用の酵豆粉(こうずこ)などを独自で配合した“こねり粉”。

パイ生地作りの要となる「こねる」「折る」「伸ばす」の工程は、熟練のパイ職人による手仕事。季節・天候・温度・湿度とあらゆる些細な変化も見逃さず、生地の声に耳を傾け会話しながら、約1,000層のパイ生地に仕上げます。

そして、パイとの相性を考えて産地にこだわった素材とチョコレートを厳選。パイの層の奥まで染み込ませることで、パイの“サクッ”とチョコレートの“しっとり”が合わさった、『coneri 品川』のパイならではの食感に仕上げます。

さらには、食事として楽しめる米粉シリーズや、カカオ本来の味がダイレクトに楽しめるカカオニブシリーズなども展開していきます。



## 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・販売
URL	: <a href="http://coneri.jp/">http://coneri.jp/</a>

〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

株式会社こねり（有限会社春華堂内） 広報担当 手嶋（てじま）  
【電話】053-586-6767 【e-mail】 [press@shunkado.co.jp](mailto:press@shunkado.co.jp)

■パイ×チョコレート



<ベネズエラ産カカオ>  
6本入 700円 (756円)

ベネズエラ産カカオのナッツを思わせる焙煎香と濃厚な旨味が特徴。



<フランス産ミルク仕立て>  
6本入 700円 (756円)

フランス沿岸部で採れるミルクのほのかな塩味が特徴。



<静岡産抹茶>  
6本入り 700円 (756円)

静岡産抹茶が醸すほのかな苦みが、抹茶好きにはたまらない。



<御殿山さくら>  
6本入り 700円 (756円)

※期間限定：3/4~4/21

江戸時代、桜の名所として賑わい歴代将軍も愛した「品川御殿山」。桜葉の塩漬けが生地に練り込まれ、さくらの香りがふんわり。



■ギフトシリーズ

<3種のアソート> 1200円 (1,296円)

- ・ベネズエラ産カカオ×4本
- ・フランス産ミルク仕立て×3本
- ・静岡産抹茶×3本



<2箱セット> 1,400円 (1,512円)

- ・ベネズエラ産カカオ×1箱(6本入り)
- ・フランス産ミルク仕立て×1箱(6本入り)



<3箱セット> 2,100円 (2,268円)

- ・ベネズエラ産カカオ×1箱(6本入り)
- ・フランス産ミルク仕立て×1箱(6本入り)
- ・静岡産抹茶×1箱(6本入り)



■ホワイトデー期間限定

<3種のアソート (限定パッケージ)> 1200円 (1,296円)

- ・ベネズエラ産カカオ×4本
- ・フランス産ミルク仕立て×3本
- ・静岡産抹茶×3本



期間限定

※期間限定：3/4~3/14

<ギフトバーレル> 2,778円 (3,000円)  
(ベネズエラ産カカオ・フランス産ミルク仕立て×各1本)×9箱



期間限定

※期間限定：3/4~3/14

## ■カカオニブ

プレミアムシリーズのカカオニブ（カカオ豆を粉碎したもの）。  
産地にこだわってカカオニブを厳選。パイとカカオニブの食感や旨味がマッチし、甘さ控えめのオトナな味を演出します。



<ガーナ産カカオニブ>  
6本入り 1200円 (1,296円)

パイ生地にかacaoパウダーを混ぜて練り上げ、仕上げにかacao本来の旨味が  
味わえるよう、カカオニブをトッピング。  
酸味、苦み、渋みのバランスがよいガーナ産カカオの風味を楽しんで。

## ■米粉シリーズ

品川在住・勤務の方に、デイリーで楽しんでいただきたい食事系。  
「パイ×チョコレート」に使用しているパイに比べ、食べ応えのある食感に仕上げます。  
食事のサイドディッシュとして、ヘルシースナッキングとして、お好みでディップと合わせてお楽しみください。



<米粉×こねり粉>  
10本入り 600円 (624円)

米粉とこねり粉を6：4で掛け合わせ、  
食べ応えのあるちょっぴり固めの食感に仕上げました。



<ライ麦×米粉×こねり粉>  
10本入り 600円 (624円)

※3/26より販売開始

ライ麦・米粉・こねり粉の配合や生地の折り方などを試行錯誤し、  
絶妙な食感と何本も手が伸びる味に仕上げました。粉の味を楽しんで。

Image photo



Image photo

<&dip 桜えびタルタルソース>  
40g 400円 (432円)

汐の風味ゆた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みが、次のひと口を誘います。



Image photo

<&dip ブルーベリー&クリームチーズ>  
45g 400円 (432円)

相性バツグンなブルーベリージャムとクリームチーズのコンビ。  
さわやかな甘さとすっきりとした酸味が広がります。

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

株式会社こねり（有限会社春華堂内） 広報担当 手嶋（てじま）  
【電話】053-586-6767 【e-mail】press@shunkado.co.jp

◆本件に関するオフィシャル画像はこちらよりダウンロードをお願いいたします◆  
<https://bit.ly/2tHXtQf>