

coneriが贈る 心とカラダがほっと温まるウェルネスなパイ&dip

『ウェルネス パイ&ディップ ギフト』

ジェイアール名古屋タカシマヤ25周年企画として、2025年3月1日(土)より販売開始



春華堂グループである株式会社こねり(所在地:東京都港区 代表取締役社長: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名古屋(こねり なごや)」は、ジェイアール名古屋タカシマヤ25周年を記念して、インドからインスパイアを受けた新商品のスティックパイ「マサラチャイ」と「&dipマサラ香る西尾の抹茶 葛仕立て」を、coneri ジェイアール名古屋タカシマヤ店限定で2025年3月1日(土)より販売開始いたしました。

coneriは、名古屋発の“都市型ウェルネスツーリズム”「ウェルネススタイルなごや」のフレンズ事業者として、「食(グルメ)×ウェルネス」の面から、名古屋観光コンベンションビューローと一緒に取り組みを行っていく思いから、豆乳をベースにスパイスを使った今回の商品を開発しました。インドで食欲増進や美肌効果など、健康や美容に役立つ効果が期待できるスパイスを使ったパイ&dipで心とカラダをほっと温めてください。

マサラチャイ



価格 : 税込1,000円
期間 : 2025年3月1日(土)～通年販売
内容量 : 6本入

<パッケージデザイン>
織物の国、インドの土地に根付いたペイズリー柄をモチーフに、フルーティーなスパイスを感じながら、身体をすっきりさせるヨガをイメージしたデザイン。ブルー・グリーンの色には、健康、癒やしや安心、信頼のメッセージが込められています。

米粉パイ×マサラチャイ
ザクザク食感の米粉パイをベースに、こだわりの配合製法でスパイスを調合しました。ベースの紅茶は、セイロン。coneriのパイは、通常、水で仕込みますが、今回は、「豆乳」を使用することで、コクを感じられるマイルドなチャイに。

5種のスパイスをブレンド
スパイスは暑い気候のなかで暮らすインドの人々が、健康を保つために欠かせない存在です。今回はconeriがオリジナルブレンドしたスパイスを使用しています。



&dipマサラ香る西尾の抹茶 葛仕立て



価格 : 税込864円
期間 : 2025年3月1日(土)～通年販売
内容量 : 90g

<パッケージデザイン>
西尾の抹茶の鮮やかな緑色に合わせ、マサラチャイのパイと同じく、インドの土地に根付いたペイズリー柄をデザインしました。

西尾の抹茶
温暖な気候、矢作川がもたらす豊かな土壌と川霧に恵まれた西尾で栽培された鮮やかな緑色、甘み・旨味強いのが特徴のブランド抹茶を使用。

4種のスパイス
カルダモン、クローブ、シナモン、ナツメグの4種のスパイスが、心とカラダをほっと温めます。

葛
葛湯や葛根湯など、古くから日本で親しまれてきた、国産のスーパーフードとも言える「葛」でぐんと食感に仕上げました。

こねり ウェルネスパイ&ディップギフト



価格 : 税込1,864円
期間 : 2025年3月1日(土)～通年販売
内容量 : マサラチャイ 1箱
&dipマサラ香る西尾の抹茶 葛仕立て 1個



世界的なウェルネスへの関心の高まりを背景に、都市型ウェルネスツーリズムブランドとして、名古屋から新しいライフスタイルに寄り添う旅を提案するプロジェクトです。

Inspired by India



coneriが着目したのは、「インドの食文化」。インドでは紀元前3,000年頃からスパイスが使用されており、暑い気候のなかで暮らすインドの人々が、健康を保つために欠かせない存在でした。今回はそんなスパイスをアッサムとセイロンティーをベースに、豆乳を使ってマサラチャイをイメージした味わいに仕上げています。

2024年9月には「インド&はままつフェスティバル」に出店。日本に住むインドの方々をはじめ、多くの人にパイを通してインドのスパイスの文化に触れていただきました。

“時代の変化に応じた、ウェルネスで多様なライフスタイルに寄り添うブランドでありたい。”そんな思いから、パイをもっとおいしく、自由に楽しく。どこまでも自由なパイの楽しみ方をこれからも広げていきます。

「coneriとは」



coneriのスティックパイに使用するのは、国産の小麦粉や大豆を原料とした厳選された「酵豆粉」を独自にブレンドした“こねり粉”。パイ生地作りの要の「こねる」「折る」「伸ばす」の工程は、熟練のパイ職人による手わざでこそ成せる業。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。

「coneri名古屋」



名古屋は独特の習慣が根付く街。特に食文化に関しては「小倉トースト」「手羽先」「みそかつ」など、名古屋らしく進化して広まっていきました。

この地で愛されるブランドになるためには、住む人・働く人に寄り添い、ここでしかできない味を作り喜んでいただくことが大切だと考えています。名古屋らしさにこだわったスティックパイやディップを開発し、久しぶりに会う方との会話のきっかけになる名古屋土産として、日常でサクッと味わえる軽食やおやつとして、お楽しみいただけるパイを提供しています。

【coneri ジェイアール名古屋タカシマヤ店】
〒450-6001 愛知県名古屋市中村区名駅一丁目1番4号 B1
電話:052-566-3287(店舗直通)
【オンラインショップ】:<https://ec.shunkado.co.jp/coneri/> 0120-60-5678(受付 9:00~17:00)



【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 : <https://coneri.jp/>

＜株式会社こねり 広報担当＞

株式会社こねり（有限会社春華堂内） 広報室（月～金 9:00～18:00）
【担当】高橋・高山 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789
【e-mail】press@shunkado.co.jp