

しながわ観光協会認定「しながわみやげ」coneri品川×  
品川区生まれ在住のアーティスト「フカザワユリコ」とのコラボレーション

こねり

coneri品川「3種のアソート 金色のネコ」発売！



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)が展開するパイ専門店「coneri品川(こねりしながわ)」は、品川区生まれ在住アーティストである「フカザワユリコ」氏とコラボレーションした『こねり 3種のアソート 金色のネコ』を2025年4月26日(土)より販売開始いたします。

品川ゆかりのアーティストであるフカザワユリコ氏は、しながわ観光協会公式キャラクターである「しなにゃん」をデザインしたことをきっかけに、同じ品川同士のご縁で今回coneriのパッケージデザインを手掛けていただくこととなりました。

お土産菓子と地元アーティストが関わり合うことで、品川に訪れるお客様、そして地元の方々にも”品川のお土産”としてご利用していただけることを目指し、より一層品川を盛り上げてまいります。



こねり 3種のアソート 金色のネコ

- 価格 : 税込1,620円(税抜1,500円)  
 期間 : 2025年4月26日(土)～通年販売  
 内容量 : 10本入  
 ・バネズエラ産カカオ 4本  
 ・フランス産ミルク仕立て 3本  
 ・静岡産抹茶 3本  
 販売 : coneri品川 店舗(JR品川駅構内 エキュート品川)  
 公式オンラインショップ(<https://ec.shunkado.co.jp/coneri/>)



▲フカザワユリコ氏描き下ろしデザイン  
の2本セット  
※受注商品のため、店頭販売無し



～金色のネコ～

フカザワユリコ氏の作品「金色のネコ」をモチーフにパッケージをデザインしました。天王州アートフェスティバル2022で最優秀賞を受賞した「金色のネコ」は、「アートの島=天王州アイル」を訪れる方のシンボル。海・公園・まち・人・往來をイメージした5色の背景に描かれた金色のネコには、ダストボックスという気にも留められない存在でも、アートによって気づきや楽しみ・新しい価値を生み出すことができる、というメッセージが込められています。

～フカザワユリコ～

品川ゆかりのアーティストとしてしながわ観光協会公式キャラクター「しなにゃん」をはじめ、品川区を拠点に展示やイベント、企画などで活躍。今回、フカザワユリコ氏とconeri品川は、地元品川のご縁で出会いました。



## 「coneri品川」誕生の裏にうなぎパイあり



coneri 品川のルーツは、創業135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、東海エリアのみ（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います。

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、2019年3月より、JR品川駅エキュート品川 サウスにてチャレンジを始めています。

## 品川に馳せる想い

春華堂が生まれたのは、東海道の第二十一番宿である静岡県「岡部」です。その後、第二十九番宿である「浜松」に駅ができたことで、浜松に舞台を替え、駅前に店舗を構えました。それ以来、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。

東海道の道路・鉄道の歴史と共に歩んできた春華堂は、パイの新ブランドのチャレンジの場として、東海道の第一番宿である「品川」にご縁をいただき、この土地に根付く決意をいたしました。

coneri 品川は、2019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産声を上げ、品川在住・品川勤務のお客様を中心に「品川手土産」としてご利用いただいております。

品川エリアは、独自の歴史や文化があるだけでなく、これからも日本の玄関口としてさらなる発展を遂げていく場所であることが期待されます。

そんな歴史と未来が重なる地・品川を拠点に、これからも“新しい品川手土産”を提案できるよう、coneri 品川はあなたのほっぺに「サクサク」なしあわせをお届けします。

## coneri品川のおいしさのヒミツ

coneri 品川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。

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。パイ層の奥までチョコレートを染み込ませることで、パイの“サクッ”とチョコの“しっとり”が合わさった独特の食感が生まれます。



## 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>

### <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 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789  
 【e-mail】[press@shunkado.co.jp](mailto:press@shunkado.co.jp)