

お茶っ葉(パ)みたいな“お茶っパイ”登場！
coneriのパイを気軽に楽しめる
「みじかめこねり 西尾の抹茶」



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(こねり)」は、通常より”みじかめ”の可愛らしい一口サイズに仕立てたチョコレートパイ「みじかめこねり 西尾の抹茶」を2025年11月1日(土)より販売開始いたします。

coneri名古屋限定で販売していた濃厚な旨味と渋みが特徴の“西尾の抹茶”。オフィスやドライブなど一口サイズでジップ付き袋なので、好きなときに好きな分だけ気軽に楽しんでいただけます。



みじかめこねり 西尾の抹茶

価格 : 税込680円(税抜630円)

期間 : 2025年11月1日(土)～通年販売

内容量 : 45g

販売 : coneri品川 東京都港区高輪3-26-27 JR品川駅構内 エキュート品川
coneri渋谷 東京都渋谷区渋谷2丁目24番12号 渋谷スクランブルスクエア1F
coneri名古屋 愛知県名古屋市中村区名駅一丁目1番4号 ジェイアール名古屋タカシマヤ B1
その他駅や空港等にて販売予定

coneriおいしさのひみつ

coneriのスティックパイに使用するのには、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。

会社概要

会社名	: 株式会社こねり	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	: http://coneri.jp/		
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		

<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