



うなぎパイ職人がつくった極上スイーツ パイ専門店「coneri」 【季節限定】大人気のアールグレイパイ&ディップ 今年も6月1日（水）から販売開始



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎泰弘）は、こだわりのスティックパイにディップをつけて食べる新しいスタイルを発信するパイ専門店「coneri」の店舗と特設サイト（http://coneri.jp/products/list.php?category_id=109）にて、初夏にぴったりな季節限定のパイとディップを6月1日（水）から販売開始いたします。

紅茶本来の香りをシンプルに楽しめる“アールグレイパイ”、お客様の要望から生まれたディップ“カマンベールバジル”の2種を取り揃えました。

浜松銘菓「うなぎパイ」職人の手わざを生かした、スイーツにもおつまみにもメインディッシュにもなる「coneri」のパイとディップを、オリジナルの組み合わせでお楽しみください。

◆conerichobi（こねりチョコビ）アールグレイ【12本入り】◆

アールグレイ茶葉の粉末を生地に練り込み、さらに濃厚なアールグレイソースでゆたかな風味をプラス。まろやかな味わいとさわやかな香りがエレガントに広がります。

◎おすすめの組み合わせ

アールグレイ

塩キャラメル



価格：648円（税込み）
販売期間：6月1日（水）～8月頃 ※なくなり次第終了となります。
※ディップと合わせたギフトセットも販売

coneri人気のディップ“塩キャラメル”に合わせれば、たちまち“ロイヤルミルクティー”のおいしさに！！この時期、一番人気の組み合わせ！

◆&dip(アンディップ) カマンベールバジル【125g】◆

濃厚なカマンベールチーズとマヨネーズをベースに、さわやかなバジルを組み合わせました。おつまみにもぴったりの風味に仕上がりました。目にもおいしいグリーンの色合いも、こだわりのポイントです！

◎おすすめの組み合わせ

三方原ばれいしよ

カマンベールバジル



価格：864円（税込み）
販売期間：6月1日（水）～8月頃 ※なくなり次第終了となります。
※パイと合わせたギフトセットも販売

coneri chobiの“三方原ばれいしよ”にディップするのがおすすめ！夏の休日は、ビールやワインに合わせて。

<有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 経営管理室 広報（月～金 9:00～17:00）【担当】飯島美奈 手嶋千恵

【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789 【e-mail】press@shunkado.co.jp

★本件に関するオフィシャル写真は下記のdropboxからダウンロードください★

<http://bit.ly/1Nx84fr>

◆期間限定 新作ギフトセット◆

おすすめの“アールグレイパイ×塩キャラメルソース”&“プレーンパイ×カマンベールバジルソース”などが入ったギフトセットもご用意！



◆こねりギフトボックスL アールグレイ&バジルセット◆

セット内容：【こねりチョコ】アールグレイ、プレーン、三方原ばれいしょ
【アンディップ】塩キャラメル、カマンベールバジル

価格：3,942円（税込み）

販売期間：6月1日（水）～8月頃 ※なくなり次第終了となります。

※期間限定 送料無料※



◆こねりギフトボックスL L アールグレイ&バジルセット◆

セット内容：【こねりチョコ】アールグレイ、プレーン、三方原ばれいしょ、てんさい糖
【アンディップ】塩キャラメル、カマンベールバジル、ブルーベリー&クリームチーズ

価格：5,400円（税込み）

販売期間：6月1日（水）～8月頃 ※なくなり次第終了となります。

※期間限定 送料無料※



◆こねりギフトボックスS アールグレイセット◆

セット内容：【こねりチョコ】アールグレイ
【アンディップ】塩キャラメル

価格：1,674円（税込み）

販売期間：6月1日（水）～8月頃 ※なくなり次第終了となります。

◆こねりギフトボックスS カマンベールバジルセット◆

セット内容：【こねりチョコ】三方原ばれいしょ
【アンディップ】カマンベールバジル

価格：1,674円（税込み）

販売期間：6月1日（水）～8月頃 ※なくなり次第終了となります。

店舗では焼きたてのパイをお召し上がりいただけます！

パイ専門店「coneri」



静岡県浜松市浜北区 染地台6丁目7-11 niceo内

営業時間：9：30～20：00

▽お問い合わせ▽

Tel：053-587-7889

E-mail：info@coneri.jp

店内のオープンで焼き上げられた、
サクサクの焼きたてパイをその場で楽しめます！
定番のパイとディップの組み合わせは**6種類×6種類**で、
36通りの美味しさをお選びいただけます。



<こねり場>

パイ職人の手わざによる仕込みと仕上げで、
こねり粉からパイ生地になるまでをご覧ください。※時間不定

<店舗(カット室)>

一晩ねかしたロール状のパイ生地をパイ職人の手わざで均等にカットする様子を、
間近で楽しめます。

<店舗(小窓)>

店舗にある小窓は、お子様の目線の高さに設置。見るだけでなくオープンから焼きたてサクサクのパイの試食をお楽しみいただけます。

<有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 経営管理室 広報（月～金 9:00～17:00）【担当】飯島美奈 手嶋千恵

【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789 【e-mail】press@shunkado.co.jp

★本件に関するオフィシャル写真は下記のdropboxからダウンロードください★

<http://bit.ly/1Nx44fr>