

“うなぎパイ”で有名な春華堂から生まれたパイ専門店

『coneri 品川』が 3/26 (火)

JR 東日本品川駅構内 エキュート品川 サウスにオープン！

“うなぎパイ”で有名な春華堂から生まれたパイ専門店『coneri 品川』が 3/26 (火) エキュート品川 サウスにオープンいたします。新しい品川手土産をエキュートから発信いたします。



<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。

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。

<主な取扱い商品>



ベネズエラ産カカオ

6 本入 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 756 円

フランス沿岸部で採れるミルクと
ほのかな塩味が特徴。



御殿山さくら

6 本入り 756 円

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。

期間限定