



2017年1月18日(水)  
株式会社ポッカリエイト

## 1/25 選べるカカオ「カカオ 36%」と「カカオ 55%」、 風味豊かな”焦がし醤油ソース”の和風パスタが新登場！

カフェ・ド・クリエを展開する株式会社ポッカリエイト(代表取締役社長:飯沼浩、本社:東京都千代田区)は、2017年1月25日(水)より、全国のカフェ・ド・クリエ店舗において、ドリンクメニュー「カカオ 36%」「カカオ 55%」、フードメニュー「パスタ 蒸し鶏と小松菜の焦がし醤油」を発売します。

ドリンクメニューは、トレンドのカカオに注目したホットドリンクが登場します。「カカオ 36%」は、カカオ分 36%のミルクチョコレートを使用し、ミルクで仕上げたまろやかで優しい味わいです。「カカオ 55%」は、カカオ分 55%のチョコレートを使用し、ミルクで仕上げたカカオのほろ苦さを楽しめる味わいです。カカオ分の違う 2 種類を飲み比べてお楽しみください。

フードメニューは、「パスタ 蒸し鶏と小松菜の焦がし醤油」です。焦がし醤油と焦がしネギオイルを使用したリエオリジナルの香ばしいソースに、蒸し鶏と小松菜、しめじを合わせた風味豊かな和風パスタです。冬野菜の小松菜の食感もお楽しみください。

寒い日が続きますが、カフェ・ド・クリエの新商品でホッとした時間をお楽しみください。



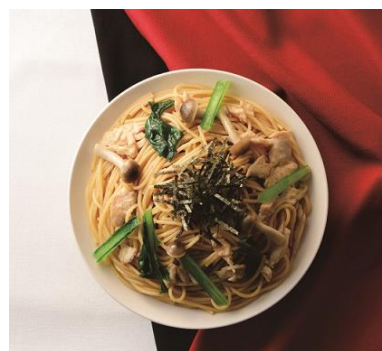
1月25日

■「カカオ 36%」(左) ¥390

※カカオ分 36%のミルクチョコレートを使用し、ミルクで仕上げています。

■「カカオ 55%」(右) ¥390

※カカオ分 55%のチョコレートを使用し、ミルクで仕上げています。



1月25日

■「パスタ 蒸し鶏と小松菜の焦がし醤油

単品 ¥690 ドリンクセット ¥900

■販売期間 :2017年1月25日(水)～

■販売店舗 :カフェ・ド・クリエ、カフェ・ド・クリエプラス (一部店舗、エリアにて価格が異なる場合がございます)

以上

---

この件に関する問い合わせ先

株式会社ポッカクリエイト マーケティング本部 商品業務グループ

TEL:03-5275-2755 FAX:03-5275-2765

東京都千代田区九段南4-8-21 山脇ビル3F

E-MAIL:[hansoku@pokkacreate.co.jp](mailto:hansoku@pokkacreate.co.jp) URL:<http://www.pokkacreate.co.jp>

---