



2016年11月9日(水)  
株式会社ポッカクリエイト

**11/16 まろやかな糀と、とろける桃のホットとアイズドリンク、  
贅沢なローストビーフのサンドとパスタ 2 種チーズのミートソースが新登場！  
11/23 ドーム型のチョコレートケーキとりんごのクランブルケーキが新登場！**

カフェ・ド・クリエを展開する株式会社ポッカクリエイト(代表取締役社長:飯沼浩、本社:東京都千代田区)は、2016年11月16日(水)より、全国のカフェ・ド・クリエ店舗(一部店舗除く)において、ドリンクメニュー「とろける桃の糀スムージー」「とろける桃の糀ラテ」、フードメニュー「パスタ 2 種チーズのミートソース」「2 つのサンド ローストビーフとチーズポテト」、11月23日(水)より、デザートメニュー「チョコドームケーキ」「りんごとシナモンのクランブルケーキ」を発売します。

ドリンクメニューは、まろやかな飲み口と自然な甘味が特長で今年、注目を集めている発酵食品”米糀”を使ったドリンクが登場します。ホットドリンク「とろける桃の糀ラテ」、アイズドリンク「とろける桃の糀スムージー」は、糀本来のまろやかな風味に桃の果汁入りシロップを合わせることで優しい味わいに仕上げ、華やかな桃と糀がかおる季節のドリンクをお楽しみください。

フードメニューは、「2 つのサンド ローストビーフとチーズポテト」です。上段はこの季節にぴったりのローストビーフに、大根おろしの入った醤油ソースとピリッとした西洋わさびのソースを合わせました。下段はローストビーフとの相性が良いポテトサラダにチーズソースをトッピングして、メインディッシュの一皿をイメージしたサンドイッチに仕上げました。

「パスタ 2 種チーズのミートソース」は、玉ねぎなどの香味野菜とひき肉をじっくり炒めてからワインで煮込み、お肉の旨み野菜の甘みが凝縮されたミートソースです。トッピングのレッドチェダーとゴーダチーズがソースにコクをプラスしています。

デザートメニューは、本格的な味わいのドーム型のケーキ「チョコドームケーキ」を発売します。外側はパリパリとした食感のチョコレートでコーティング、内側は口どけが滑らかなチョコレートクリームがぎっしり詰まった、チョコレートを楽しんでいただけるケーキです。「りんごとシナモンのクランブルケーキ」は、クランブルのザクザクとした食感の中にごろっとしたりんごの果肉が入った食べごたえのあるケーキです。コーヒーや紅茶と一緒にカフェ・ド・クリエの新商品をお楽しみください。



11月16日

■「とろける桃の糍スムージー」(左)

¥480

■「とろける桃の糍ラテ」(右)

¥400

11月16日

■「2つのサンド ローストビーフとチーズポテト」(左)

単品¥490 ドリンクセット¥700

■「パスタ 2種チーズのミートソース」(右)

単品¥720 ドリンクセット¥930

11月23日

■「チョコドームケーキ」(下)

¥440

■「りんごとシナモンのクランブルケーキ」(上)

¥400

■販売期間 :2016年11月16日(水)～ドリンク・サンド・パスタ、11月23日(水)～ケーキ

■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 販促宣伝グループ

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>