

2019年1月18日(金)  
株式会社ポッカクリエイト

## 1月23日発売 新メニュー

バレンタインシーズンに向けてチョコレートドリンクとチョコレートがけクグロフ3品、  
新スタイルのパンケーキ、和の素材のケーキ2品が登場！

メゾン・ド・ヴェールを展開する株式会社ポッカクリエイト(代表取締役社長:上野修、本社:東京都千代田区)は、2019年1月23日(水)より、全国のメゾン・ド・ヴェール店舗において、ドリンクメニュー「ウインナーホットチョコレート～カカオ 55%～」、デザートメニュー「ひとくちパンケーキ アップルキャラメル」、「ほうじ茶のシフォンケーキ」、「柚子のムース」を発売いたします。

ドリンクメニュー「ウインナーホットチョコレート～カカオ55%～」は、カカオ分55%のチョコレートを使用した、カカオの風味豊かなチョコレートドリンクです。ホットチョコレート、ミルク、ベリーを添えたホイップクリームがそれぞれ別の器で提供され、それらをお好みでブレンドしてお楽しみいただけます。途中で味を変えることもできる、贅沢で楽しい仕立てのドリンクメニューです。

「ひとくちパンケーキ アップルキャラメル」は、温かいミニパンケーキを冷たいアイスクリームとともにお楽しみいただく、新スタイルのデザートメニューです。かわいい一口サイズのパンケーキに、バニラアイスクリームを載せ、アップルソースとキャラメルソースをかけて、ホイップクリームを添えました。温かいパンケーキと冷たいアイスクリームの組み合わせが寒い季節にうれしい仕立てのデザートで、ほんのり塩味がきいたパンケーキとバニラアイスクリーム、りんご、キャラメルのハーモニーをお楽しみいただけます。

デザートメニューには、和の素材を楽しめる2種類のケーキも登場します。

「ほうじ茶のシフォンケーキ」は、シフォン生地にもクリームにもほうじ茶ペーストを加え、香ばしいほうじ茶の風味豊かに仕上げました。

「柚子のムース」は、爽やかな香りと酸味の柚子ムースとやさしい甘さのスポンジ生地を重ね合わせ、柚子のピールを加えたジュレを載せて、柚子の風味豊かに仕上げています。

バレンタインシーズンに向けて、チョコレートをかけた小ぶりサイズのクグロフ(焼き菓子)も新登場。

生地とチョコレート、トッピングの素材の組み合わせが異なる「チョコ&ナッツ」、「ホワイトチョコ&オレンジ」、「ホワイトチョコ&ラズベリー」の3種類があり、バレンタインデーのギフトにもご利用いただけます。



■ 「ウインナーホットチョコレート  
～カカオ55%～」  
¥530



■ 「ひとくちパンケーキ アップルキャラメル」  
単品¥650 ドリンクセット¥960～



■ 「ほうじ茶のシフォンケーキ」(左奥)  
単品¥400 ドリンクセット¥610～  
■ 「柚子のムース」(手前)  
単品¥400 ドリンクセット¥610～

■販売期間 :2019年1月23日(水)～

■販売店舗 :メゾン・ド・ヴェール

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

担当:柴山・白井

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](http://www.pokkacreate.co.jp)